

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOLOGIA E DESENVOLVIMENTO
RURAL E SUSTENTÁVEL

ELISANE RAMIREZ PIRES

HISTÓRIA DO CONSUMO DE CARNE NO PARANÁ: CONTEXTO DA
REVOLUÇÃO VERDE

LARANJEIRAS DO SUL

2023

ELISANE RAMIREZ PIRES

**HISTÓRIA DO CONSUMO DE CARNE NO PARANÁ: CONTEXTO DA
REVOLUÇÃO VERDE.**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), como requisito parcial para obtenção do título de mestre.

Orientadores: Profa. Dra. Janete Stoffel (Agosto a Novembro de 2023) e Prof. Dr. Miguel Mundstock Xavier de Carvalho (Novembro de 2021 a Julho de 2023)

LARANJEIRAS DO SUL

ELISANE RAMIREZ PIRES

**HISTÓRIA DO CONSUMO DE CARNE NO PARANÁ: O CONTEXTO DA
REVOLUÇÃO VERDE**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável.

Este trabalho foi defendido e aprovado pela banca em 29/11/2023.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
 **JANETE STOFFEL**
Data: 23/02/2024 14:34:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof.^a Dra. Janete Stoffel – UFFS
Presidente/Orientadora

Dr. Valdemar João Wesz Junior – UNILA
1º Membro

Dr. Cristiano Augusto Durat – UFFS
2º Membro

Prof.^a Dra. Josimeire Aparecida Leandrini – UFFS
Suplente

“Em virtude da realização de banca on-line, este documento foi assinado pela Presidente como representante dos membros que participaram virtualmente”.

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Pires, Elisane Ramirez
HISTÓRIA DO CONSUMO DE CARNE NO PARANÁ:: CONTEXTO DA
REVOLUÇÃO VERDE / Elisane Ramirez Pires. -- 2023.
118 f.:il.

Orientadora: economia Profa. Dra. Janete Stoffel
Co-orientador: história Prof. Dr. Miguel Mundstock
Xavier de Carvalho
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal da
Fronteira Sul, Programa de Pós-Graduação em
Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável,
Laranjeiras do Sul, PR, 2023.

1. Consumo, Produção e Comercialização da carne no
Paraná, Hábitos alimentares, Vegetarianismo.. I.
Stoffel, Profa. Dra. Janete, orient. II. Carvalho, Prof.
Dr. Miguel Mundstock Xavier de, co-orient. III.
Universidade Federal da Fronteira Sul. IV. Título.

RESUMO

A presente dissertação tem como proposta de pesquisa a investigação do consumo de carne no Paraná entre as décadas de 1960 e 1970. Para tal, busca compreender processos históricos e socioeconômicos que abarquem os hábitos de consumo da população da região, voltados a produção e comercialização de carne. No que tange à produção especificamente, busca-se indagar sobre a procedência dos animais, assim como a origem dos frigoríficos. Além disso, são abordadas perspectivas sobre o consumo desse tipo de alimento e possíveis questões de gênero envolvidas nos processos que englobam o consumo de carne no Estado do Paraná. Para isso, é indispensável a apresentação de um contexto histórico do que se compreende como urbanização e modernização da agropecuária na região. O trabalho está dividido em três capítulos, fora a introdução e considerações finais. No segundo capítulo é analisada a formação histórica do hábito de comer carne no Paraná, que se dá como um reflexo da cultura alimentar indígena, portuguesa, tropeira e de demais imigrantes não portugueses. No terceiro capítulo, são analisados os processos socioeconômicos que tornaram a carne como parte do hábito alimentar no Paraná, sendo para isso analisados os processos de urbanização, de modernização da agropecuária, da revolução verde, assim como a composição de argumentos que se formam a partir da apologia do consumo de carne. Além disso, nesse capítulo também são abordadas questões sociais sobre o gênero, no que está relacionado às propagandas midiáticas que incentivam a venda da carne, e por último, questões relacionadas com a pobreza e a escassez voltadas à produção e ao preço de tal alimento. Já no quarto capítulo, são trabalhadas as alternativas para o consumo de carne que surgem na década de 1970. Assim, são efetuadas análises da relação da renda com o consumo de carne, e quais são as diferenças e semelhanças entre o consumo de homens e mulheres. Cabe ressaltar que as alternativas estão amplamente relacionadas com questões sanitárias, sendo observadas a construção de novas práticas através do vegetarianismo e do veganismo. A pesquisa parte de uma metodologia qualitativa, com a utilização de técnicas de revisão bibliográfica de teses, artigos e periódicos científicos. Como fontes foram pesquisadas reportagens do Jornal Diário do Paraná, acessadas na Hemeroteca Digital - BNDigital - Fundação Biblioteca Nacional.

Palavras-chave: Consumo, Produção e Comercialização da carne no Paraná, Hábitos alimentares, Propagandas midiáticas sobre a carne, Questões de gênero, Vegetarianismo.

ABSTRACT

This research aims to investigate the consumption of meat in Paraná between the 1960s and 1970s. For that, it seeks to understand historical and socioeconomic processes that involve the consumption habits of the region's population, focused on the production and commercialization of meat. With regard to production specifically, we seek to inquire about the origin of the animals, as well as the slaughterhouses. In addition, we will discuss about some perspectives on the consumption of this type of food and possible gender issues involved in the processes that involve meat consumption in the State of Paraná. For this, it is essential to present a historical context of what is understood as urbanization and modernization of agriculture in the region. The work is divided into three chapters, apart from the introduction and final considerations. The second chapter will analyze the historical formation of the habit of eating meat in Paraná, which is a reflection of the indigenous, Portuguese, cattle drovers and other non-Portuguese immigrant food culture. In the third chapter, we analyse the socioeconomic processes that made meat part of the eating habit in Paraná, by the urbanization, the modernization of agriculture and farming processes. Also, the Green Revolution is analyzed, as well as the composition of arguments that are formed from the apology for meat consumption. In addition, this chapter also addresses social issues about gender, with regard to media advertisements that encourage the sale of meat, and finally, issues related to poverty and scarcity related to the production and price of such food. In the fourth chapter, we work on the possible alternatives for meat consumption that emerged in the 1970s. Thus, the relationship between income and meat consumption is analyzed, and what are the differences and similarities between the consumption of men and women. It should be noted that the alternatives are largely related to health issues, where the construction of new practices through vegetarianism and veganism. The research is based on a qualitative methodology, whose techniques are a bibliographic review of theses, articles and scientific journals. As sources the newspaper *Diário do Paraná* were researched, accessed online in Hemeroteca Digital - BNDigital - Fundação Biblioteca Nacional.

Keywords: Consumption, Production and Commercialization of Meat in Paraná, Eating habits, media advertisements about meat, gender issues, Paraná, vegetarianism.

AGRADECIMENTOS

Sou grata a todas as forças superiores por acreditarem na minha capacidade, me trouxeram a estudar na Universidade Federal da Fronteira Sul-CAMPUS Laranjeiras do Sul/Paraná, mais especificamente no Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável. Vou aproveitar esse momento para agradecer ao universo por ter apresentado a Maevi, estudante do Curso de Engenharia de Agronomia pela UFFS, Beatriz, mestra em Relações Internacionais pela UNILA, ambas contribuíram com as várias leituras e críticas em relação ao desenvolvimento desta dissertação. Colaborando também com o meu crescimento pessoal e profissional, meus colegas do mestrado que sempre me ajudaram tanto em relação aos estudos como a questão da Joana, também não posso deixar de citar o Yuri, pesquisador do PPGCTAL aquele que faz a integração entre os cursos e a CAPES por contribuir financeiramente com a minha pesquisa, por meio de bolsa.

Utilizarei esse espaço para agradecer a mim mesma e aos meus orientadores por acreditarem em meus estudos. Através dos estudos as portas foram se abrindo e dentre elas a oportunidade de ocupar espaços que por muito tempo foram tidos como elitizados. Hoje uma pobre, favelada, e mãe solteira está prestes a se tornar uma mestre em Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável. O programa me deu oportunidade de desenvolver trabalhos, entre eles um que foi oralmente apresentado em Portugal em um evento. Também sou grata a minha mãe, minha avó, meus sobrinhos e todos aqueles que o destino colocou em meu caminho no decorrer dessa trajetória para contribuir de alguma maneira com a realização dessa etapa de desenvolvimento do meu ser através dessa dissertação...

Aos estudantes como: A Antônia estudante do Curso de Engenharia de Alimentos por ser uma discente aplicada e dedicada, pude ter o privilégio de lecionar na disciplina senso comum de História da Fronteira Sul, lembro que ela sentava na primeira carteira e quando eu explicava o conteúdo e do nada olhava para turma era ela a prestar atenção, por isso, sou grata. O Rafael, estudante do Curso Engenharia da Aquicultura pela UFFS, esse rapaz sempre alegrava o meu dia quando eu ia no R.U ali estava eu comendo uma comida deliciosa por apenas 2,50 aiiiiii, que luxo! e ainda tem gente que reclama, mas Joana e eu não, a gente ama aquela comida gostosa e na companhia da melhor música da região. A Cassiane estudante do Curso de Engenharia de Agronomia pela UFFS, nossas conversas no horário do almoço e jantano R.U sempre foram produtivas.

Junto com as oportunidades, também vieram os desafios, as adversidades e os contratemplos, mas a vontade de superá-los sempre foi muito maior, quem aqui não se lembra que ali estava eu com a Joana mamando em meu peito enquanto as discussões em sala de aula rolavam solto? E quando ela estava dormindo no puf enquanto o professor Henrique falava sobre agroecologia, pensa num sono gostoso que deveria ser! Sou grata a todos os professores que permitiram que eu assistisse às aulas mesmo com a Joana no colo.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 01 – Festa do porco no rolete.....	53
Imagem 02 – Reportagem de jornal sobre a carne de coelho	63
Imagem 03 - Hortaliças no Paraná na década de 70.....	101

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAPAR - Agência de Defesa Agropecuária do Paraná

ACARPA - Associação de Crédito e Assistência Rural do Paraná

ALALC - Associação Latino-Americana de Livre Comércio

CEPAL - Comissão Econômica para América Latina e Caribe

DIPOA - Divisão de Inspeção da Produção de Ordem Animal

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa em Agropecuária

FAO - Food and Agriculture Organization of The United Nations

GEIPOA - Grupo Executivo de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Paraná

GEPA - Grupo Executivo de produção Animal

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PLADEP (Plano de Desenvolvimento Econômico do Paraná)

PPGARDR - Programa de Pós-Graduação (Mestrado) em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável

UFFS - Universidade Federal da Fronteira Sul

SIPAMA - Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários e Materiais Agrícolas

SUNAB - Superintendência Nacional do Abastecimento

LISTA DE GRÁFICOS E FIGURAS

Figura 01 – Passos para análise do conteúdo.....	17
Gráfico 01 – Densidade demográfica do Paraná	40
Gráfico 02 – Situação do domicílio da população brasileira entre 1940 e 2010.	40

SUMÁRIO

1. Introdução.....	11
Capítulo 02 - Formação histórica do hábito de comer carne no Paraná	19
2.1. Cultura alimentar indígena.....	23
2.2 Cultura alimentar portuguesa.....	26
2.3. Cultura alimentar tropeira	28
2.4. Cultura alimentar do imigrante não português.....	31
Capítulo 03 – Comer carne na década de 1960.	34
3.1. O novo contexto: a urbanização do Paraná.....	34
3.2. O contexto da Revolução Verde (Décadas de 1960-1970).....	46
3.3. A produção da carne de boi, frango e porco... ..	49
3.4. A invisibilidade dos animais em reportagens de jornal sobre a carne	57
3.5. Questões de gênero: O consumo de carne entre homens e mulheres	67
3.6. Transformações de hábitos alimentares e publicidade.....	71
3.7. O preço da carne: pobreza e escassez na produção.....	72
Capítulo 04 – Comer carne ou buscar alternativa?	76
4.1. O aumento do consumo da carne	76
4.2. As controvérsias entre açougues e frigoríficos, os controles governamentais e as questões sanitárias.....	80
4.3. Questões médicas.....	91
4.4. Planos governamentais para alterar os hábitos alimentares	95
4.5. O questionamento do consumo de carne e suas possíveis alternativas.....	97
5. Considerações Finais	102
Referências Bibliográficas	103

1. INTRODUÇÃO

A pesquisa busca investigar a história do consumo de carne no Paraná, nos anos 1960 e 1970 através da imprensa, buscando entender aspectos como alterações nos hábitos de consumo, procedências dos animais, a origem dos frigoríficos e percepções sobre esse tipo de alimento, possíveis questões de gênero envolvidas, bem como o contexto histórico da modernização da agropecuária e a urbanização da população.

Para atingir o objetivo geral da pesquisa, se faz necessário conhecer como se deu o início do povoamento no Sul do País, em seguida compreender o processo histórico da colonização, industrialização, urbanização até o processo conhecido como Revolução Verde.

Nesse caso, o trabalho abordará uma breve contextualização sobre os costumes e hábitos alimentares desde os povos nativos, passando pelos imigrantes, até os povos principalmente do continente africano que vieram trazidos pelos navios negreiros e mantidos em posição de escravidão.

A mistura dos povos trouxe em sua bagagem as histórias, hábitos e costumes, o que se dá como resultado de trocas de experiências e conhecimentos, contexto onde formou-se a cozinha¹ brasileira, conhecida mundo afora por ser uma comida colorida, forte e cheia de sabores, influenciadas por todos esses povos. O Brasil se encontra entre os oito países com maior diversidade de culturas, isso explica a diversidade de culinárias regionais. Os hábitos alimentares correspondem a um reflexo de atitudes, costumes, usos e protocolos culturais e sociais de cada época e sociedade (SANTOS, 1995; HOFFMANN, 2011; LORENCI, 2009; TRIGO, 2002).

A alimentação é fundamental na história da humanidade, intensificando o processo de socialização do ser humano, contribuindo com a formação de comunidades. O hábito de se alimentar dá origem às identidades coletivas pela aproximação de certas semelhanças tanto sociais como culturais, envolvendo-se com diversos tipos de manifestações como por exemplo as danças típicas, artesanato e rituais religiosos. Em outras palavras, a alimentação é parte das identidades locais das regiões (MATIAS & MASCARENHAS, 2008).

A cultura popular modifica-se ao passar do tempo, o gosto por determinado alimento também, porém há aquele que permanece inalterado em sua essência. “Os padrões de mudanças dos hábitos

¹ Maciel (2004) afirma que há uma estruturação conceitual das chamadas “cozinhas como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se” e “uma cozinha faz parte de um sistema alimentar- ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação-, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida”. (MACIEL, 2004 apud SONATI et al. 2009, pg. 138)

alimentares têm referências na própria dinâmica imposta pela sociedade², com ritmos diferenciados em função do grau de aceleração na busca de seu desenvolvimento” (SANTOS, 1995, p. 123).

Alguns fatores colaboram para que haja a modificação dos costumes e hábitos alimentares, entre esses podemos citar a busca pela sobrevivência (longe de seu habitat e sem recursos) o ser humano busca o alimento apenas com o intuito de saciar a fome. Mas também podemos considerar as questões que envolvem a saúde, religião e aspectos político-sociais (nesse caso pode-se contar com o apoio para consumir um determinado produto ou deixá-lo de consumir), ainda assim, podemos ressaltar o uso da tecnologia e os fatores culturais (MATIAS & MASCARENHAS, 2008).

O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação constituindo um processo social e cultural (SONATI, VILARTA; SILVA, 2009, p. 137).

No ponto de vista antropológico a alimentação é compreendida como uma forma, um jeito específico de comer, que varia entre as pessoas, as regiões e culturas. Tal processo define o que será ingerido e também define aquele que o ingere. A alimentação é um reflexo direto da cultura, que passa por transformações ao longo do tempo. Contudo, nota-se que existem certos alimentos que permanecem fazendo parte dos hábitos alimentares, não sendo afetados por esses processos de transformações, e se tornam patrimônios culturais de sua população (SANTOS, 1995). Além disso, cabe observar que as transformações econômicas também são fatores que influenciam a formação da cultura, e conseqüentemente, dos hábitos alimentares.

Os grupos sociais³ se destacam pela sua distinção entre si. Cada grupo social é identificado por sua identidade social, nesse caso, segundo Maciel (2005, p. 50):

Entende-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referências identitárias estando sujeitos a constantes transformações.

A diversidade cultural fez com que ocorresse a criação da cozinha emblemática, segundo Maciel (2005, p.09) “o emblema, como figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento, e, assim, uma identidade”, serve como exemplo a comida mineira tida como “caipira”, bem como, a questão do churrasco gaúcho ou até mesmo o acarajé baiano (MACIEL, 2005).

² “Uma sociedade é capaz de mostrar seus gostos, as influências que recebeu de outros povos, sua religião, suas características econômicas e, até mesmo, as características geográficas da localidade” (MATIAS & MASCARENHAS, 2008, pg. 04).

³ O grupo social está essencialmente vinculado à memória deste, às lembranças e aos aspectos de formação de Estado e Nação (...) (RENAN,1997)

Nesse sentido, sobre a região sul do Brasil, de acordo com Figueiredo (2009) houveram muitas trocas culturais entre os indígenas, o que resultou em uma nova gastronomia que une parte da cultura de cada povo com suas distintas origens alimentares. A gastronomia fez com que estados e cidades da região sul se tornassem atrativos turísticos, contribuindo com a geração de emprego e renda.

Sobre a região sul do Brasil, o período marcado pelo ciclo do ouro foi muito importante para a composição da gastronomia da região. No litoral sul, havia por exemplo as minas de Iguape e Paranaguá. A região explorada era conhecida como rio Nhundiaquara e a baía de Antonina. Logo, a exploração desse ciclo foi voltada às Minas gerais e as famílias mais desenvolvidas começaram a trocar de ramo saindo do ciclo do ouro partindo para a criação de gado para abastecer a população de Minas Gerais (JAZAR; GUIDOLIN; KAVILHUCA 2017, p.31).

Articulado ao ciclo do ouro se origina o ciclo do gado, principalmente no Sul do País, entre Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, as criações de gado e equinos, foram abrindo novos caminhos rumo ao desenvolvimento. Surge a rota dos tropeiros, em que gados e mulas “eram comprados na grande feira realizada em Viamão e levados pelos tropeiros até a Vila de Sorocaba pelo Caminho de Viamão, e assim, por onde passavam, foram formando novos povoamentos, surgindo municípios, nos quais hoje em dia são considerados roteiros turísticos, conhecidos como Rota dos Tropeiros” (JAZAR; GUIDOLIN; KAVILHUCA 2017, p.31). Na época, nem toda pessoa poderia ser um tropeiro, pois:

O dono das tropas não era um homem pobre. O tropeiro desempenhava por conta própria o trabalho de correio, numa época em que o mesmo era praticamente inexistente no interior; era o homem que trazia as notícias dos últimos acontecimentos aos vilarejos por onde passava; era também o portador de bilhetes, recados e o intermediário de muitos negócios.”(JAZAR; GUIDOLIN; KAVILHUCA, 2017, p.31)

Dessa forma, pode-se depreender que os hábitos culinários são um produto diretamente relacionado com a história da região e com fatores sociais e econômicos que a moldaram.

No Paraná, especificamente, podemos contar com o prato emblemático conhecido como o barreado⁴, a carne de onça, e também a quirera com a suã, ou seja, ossinho de carne de porco. Também podemos considerar outros pratos com base na influência indígena e de tropeiros, europeus e africanos, o que resulta em uma mestiçagem do ponto de vista cultural.

A pesquisa foi desenvolvida considerando a relevância da alimentação para a história no estado do Paraná. O recorte temporal está voltado para as décadas de 1960 e 1970, refletindo o período

⁴ “Há mais de 200 anos o barreado era um prato consumido para recuperar as energias e evitar o efeito do álcool (...) Somente em 1972 esse prato foi reconhecido nacionalmente (...). O ritual de preparo deve continuar a ser respeitado, preparando-o em fogo brando no fogão a lenha sendo cozido de 16-24 horas na panela de barro (HOFFMAN, 2011, p. 111).

no qual estavam ocorrendo inúmeras transformações no âmbito social, econômico, político, tecnológico e ambiental. Nesse caso o trabalho se debruça no contexto da revolução verde e urbanização no Paraná, delimitando o estudo sobre o consumo de carne na conjuntura histórica, temporal e política deste local.

A partir disso, o problema central que buscamos responder com o desenvolvimento da presente dissertação é: Quais foram os principais fatores que influenciaram na evolução do consumo de carne no Paraná nas décadas de 1960-1970?

Partimos da hipótese de que o aumento da população e da renda per capita combinado à atuação da mídia, provavelmente é o motivo do aumento do consumo de carne no Paraná, em que a mídia e a propaganda são capazes de influenciar modos de vida e de hábitos alimentares, direcionando sua venda a certos públicos, como por exemplo a picanha, cuja venda é estimulada para o público masculino e o frango para o público feminino e assim por diante. Além desses motivos, também há a questão médica, sendo possível observar que em alguns períodos era divulgado na mídia que a carne fazia mal e em outros que fazia bem. Certamente há questões por trás deste discurso que precisam ser compreendidas.

A justificativa do trabalho parte da percepção de que desde que o ser humano começou as suas descobertas, a natureza vem sendo explorada pelo mesmo, onde os animais por fazerem parte dela, também são explorados nas mais diferentes formas como, por exemplo, produzindo alimentos (carne, ovos, leites e derivados), e vestuário, em que a natureza e animais são transformados em objetos dos quais se utilizam ossos, penas e peles. Além disso, os animais também são utilizados como meio de transporte, dos quais podemos citar cavalos, bois e camelos. Ainda devemos considerar os animais tidos como os de companhia (pet).

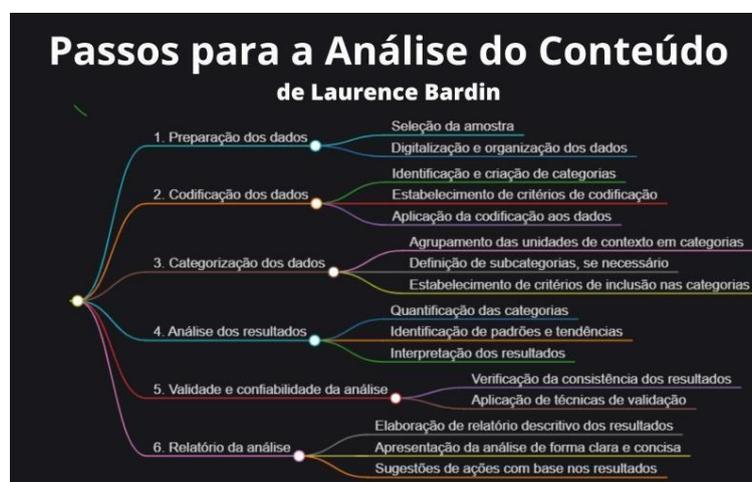
Diante disso, seguindo o percurso histórico podemos refletir que a Revolução Industrial trouxe uma certa diminuição (em teoria) da dependência dos animais, que nesse caso foram substituídos pelas máquinas. No caso do Brasil, especificamente, a partir da década de 1970 se intensificou o processo que envolveu diversas transformações sociais, avanços tecnológicos e científicos. No período, aumentou a preocupação ambiental por parte da população, em que grupos organizados se uniram para promover e despertar a consciência em defesa dos animais e buscar no mínimo o bem-estar deste.

A modernização trouxe consigo o aumento da produção dos alimentos, mas também consequências dentre essas os maus tratos dos animais, disseminando o modelo de confinamento dos animais, visando apenas a máxima produtividade tanto dos animais quanto dos trabalhadores, sem sequer pensar nos danos ambientais. Um dos resultados desse processo é produzir mais do que se consome e na questão dos animais, a pecuária está consumindo mais do que produz.

O problema ambiental está diretamente ligado ao consumo e poluição da água, ao desmatamento e à emissão de CO² entre outros gases causadores do efeito estufa. Podemos considerar que a pecuária não está direcionada para saciar a fome da população, mas sim em gerar lucratividade, contribuindo com o fortalecimento e desenvolvimento das grandes empresas e de complexos agro alimentares, o que também é lucrativo para o governo e ao Estado.

Para alcançar os resultados da pesquisa a metodologia está interligada com a análise de conteúdo (AC). De acordo com Bardin, a análise de conteúdo tem seis passos principais, são eles: a preparação do conteúdo, a codificação dos dados, a categorização dos dados, a análise dos resultados, a validade e confiabilidade da análise e, por último, o relatório da análise. No primeiro passo, são feitas a seleção da amostra e a digitalização e organização dos dados; no segundo passo, são identificadas e criadas as categorias, a partir de critérios de codificação; no terceiro passo as unidades são agrupadas em categorias, onde se estabelece critérios de inclusão nas categorias e são definidas subcategorias; No quarto passo, ocorre a quantificação das categorias, a identificação de padrões e tendências e a interpretação dos resultados; No quinto passo, são verificadas a consistência dos resultados por meio da aplicação de técnicas de validação. Já no sexto e último passo, é elaborado um relatório dos resultados, se apresenta a análise e são feitas sugestões de ações a partir dos resultados. A figura 1, mostra os passos necessários para o desenvolvimento da análise de conteúdo, conforme proposto por Laurence Bardin:

Figura 1 – Passos para a Análise do Conteúdo



Fonte: SIQUEIRA, 2023, p. 01.

A metodologia da pesquisa está diretamente ligada a consulta à Hemeroteca Digital (acervo da Biblioteca Nacional) e a base teórica e bibliográfica do Programa de Pós Graduação (Mestrado) em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável - (PPGADR), ofertada pelos professores dentro da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus - Laranjeiras do Sul – PR. Assim,

a pesquisa possui uma metodologia qualitativa, construída através de revisão bibliográfica, que foram analisadas notícias publicadas do Jornal Diário do Paraná das décadas de 1960 e 1970, interpretando o consumo da carne, a apologia, questões de gênero, saúde, questões sanitárias e sobre frigoríficos. As reportagens correspondem ao material empírico do trabalho, e ao todo, foram analisadas cinquenta e quatro reportagens sobre o tema.

A principal ferramenta utilizada para o desenvolvimento do trabalho é a Hemeroteca Digital⁵. As buscas foram norteadas com os seguintes termos de pesquisa: “consumo de carne”, “preço da carne”, “comer carne”, “revolução verde” e “Urbanização”. As reportagens que tinham esses termos foram recortadas e coladas em uma página na ferramenta de edição de texto conhecida como word, junto com o recorte também foram anexado o link da página do jornal e anotado o ano, para facilitar o processo de categorização.

Para realizar a pesquisa, se fez necessário como estratégia uma rigorosa organização de dados coletados, portanto, foram criadas no total 24 categorias divididas em duas pastas nomeadas em anos 1960 e anos 1970, entre essas categorias podemos citar os nomes dos subitens dos capítulos 3 e 4 desta dissertação e também algumas que foram surgindo no decorrer das buscas como: confinamento, empresas e decisões, antropofagia, carne verde, ONG's e matadouros.

A seguir desse processo entre buscas e organização deu-se início a fase de analisar os dados coletados e posteriormente categorizados, considerando que há algumas categorias que dialogam entre elas durante as duas décadas como por exemplo podemos citar: questões de gênero, questões sanitárias, vegetarianismo, o preço da carne, o aumento do consumo de carne e também as empresas e ong's envolvidas no processo.

Como um dos resultados do processo de pesquisa, foram analisadas 5 reportagens por dia durante 2 meses, entre essas algumas foram excluídas por fazerem parte de outras categorias, considerando a questão ser muito repetitiva. Além de se repetir, também foi analisada a questão da ausência, ou seja, a falta de notícia sobre um determinado subitem.

Outra categoria pouco abordada é a questão sanitária, tendo sido localizada apenas uma reportagem publicada no ano de 1967. Na década seguinte, foram quatro reportagens sobre o assunto, entre 1970 e 1973, isto é, foram 6 anos nessa década que não se falou nada sobre a questão sanitária que envolve o termo “consumo de carne”.

O fato interessante entre essas reportagens, em relação às questões gênero se referia às mulheres como “donas de casa”, mas protagonistas de sua história, indo à luta para conquistar os seus

⁵ A Hemeroteca Digital é o maior portal de revistas e jornais nacionais. O acesso aos seus arquivos é público e digital. Seu portal foi criado em 2006 e atualmente conta com um amplo acervo e sistema de consulta. Site: <https://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>

direitos e de seus familiares. Já no tema da questão sanitária que nos anos 1960 pouco se falava e na virada da década já se sabia muito mais sobre as discussões em torno de doenças causadas por falta de higiene e controle sanitário, desde o início da cadeia produtiva até o ciclo final que seria então a mesa do consumidor⁶.

Ao pesquisar os jornais do Paraná entre as décadas de 1960-1969 notou-se que havia o registro de 50 jornais e na década seguinte 1969-1979 este número foi reduzido para 8 jornais, o que é compreensível na perspectiva da censura imposta pelo regime militar vigente (GIAMBIAGI et. al., 2011). Num primeiro momento havia a intenção de pesquisar todos os jornais do Paraná disponíveis na Hemeroteca, mas devido a grande quantidade de reportagens, consideramos suficiente focar no Diário do Paraná. Assim, decidimos trabalhar com os seguintes termos de busca: “urbanização”, “revolução verde”, “consumo de carne”, “o preço da carne”, entre outras. Algumas palavras chaves tinham registradas mais de duzentas reportagens e por esse motivo resolvemos por questões estratégicas selecionar cinquenta e quatro reportagens. Os principais assuntos que foram abordados na dissertação são: o consumo de carne no Paraná, a gastronomia e a culinária da região Sul do Brasil e do Paraná e urbanização do Paraná nas décadas de 1960 e 1970.

Além disso, na dissertação foram utilizadas as referências bibliográficas ofertadas pelas seguintes disciplinas do Mestrado: Desenvolvimento Rural Sustentável, Agroecologia e História e Animais. Além dessas, a disciplina de História da Fronteira Sul, na Graduação, onde foi executado o estágio docente da autora da dissertação, tornando-se um trabalho interdisciplinar. Consultaram-se ainda artigos e dissertações encontrados nos periódicos da CAPES, Google Acadêmico e os documentos oficiais de organismos nacionais e internacionais como a Comissão Econômica para América Latina e Caribe (CEPAL), Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO) e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Com os dados que foram retirados destas plataformas, busca-se criar um mapeamento sobre a questão do consumo de carne (incluindo a abstenção desta) e o aumento da renda per capita.

A estrutura do trabalho é dividida em 3 capítulos, além desta introdução e das considerações finais. O segundo abordará questões voltadas à cultura e aos hábitos alimentares indígena, tropeiro, portuguesa, mestiça e de europeus não portugueses, cujo título é “Formação Histórica do Hábito de

⁶ BIBLIOTECA NACIONAL. Apesar do boicote carne sobe de preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=91649>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Interdição de matadouros. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=91762>> Acesso em 29 de dez. 2023.

comer carne no Paraná”. No capítulo seguinte, a discussão está voltada ao processo da urbanização e da revolução verde, a questão da apologia do consumo de carne de boi, frango, porco, peixe entre outras, também são levados em consideração as questões de gênero e as propagandas voltadas ao público masculino e feminino e por fim, o preço da carne quando se trata de escassez na produção e questão da pobreza e o aumento da renda, sendo assim, dando o nome do capítulo como “Comer carne na década de 1960”.

O quarto capítulo abordará sobre o vegetarianismo, o poder de escolha entre comer carne ou ser vegetariano na década de 1970, as preocupações sanitárias, o aumento da renda e consequentemente o consumo de carne, o consumo de carne entre homens e mulheres. Este se chama “Comer carne ou buscar alternativa?”.

Portanto, a dissertação está interligada com a interdisciplinaridade e com as esferas do desenvolvimento, como por exemplo a cultura, o hábito, a questão econômica, social, ambiental, de gênero, de ideologia e de vida. O estudo sobre a História da Alimentação colabora para a compreensão das mudanças de hábitos alimentares e atuais problemas relacionados com a alimentação, em que podemos considerar as trocas de informações entre os diferentes povos, e consequentemente, a origem de novas culturas (SANTOS; SENN, 1995; PILLA & RIBEIRO, 2018).

Capítulo 02 - Formação histórica do hábito de comer carne no Paraná

Esse capítulo abordará uma breve contextualização acerca do ambiente, cultura e hábitos alimentares dos povos originários que habitavam as Américas antes da invasão dos Europeus e de outros povos no período paleolítico até anos 1960-1970, considerando a influência alimentar dos tropeiros e dos europeus não portugueses, inclusive a mestiçagem. Neste capítulo não são trazidas reportagens, mas é feita uma revisão bibliográfica de outras publicações.

Diante disso, de forma geral, observa-se que no Brasil cada região tem a sua cultura alimentar, porém o arroz e feijão é consumido o ano todo de norte a sul, de leste a oeste o que diferencia são as variedades, bem como, o modo de preparo. As comidas regionais do Brasil são ricas em diversidade e sabores, considerando a questão da colonização, no Norte a mandioca é uma herança dos nativos sendo usada como farinha e também o suco conhecido como “tucupi”. Essa região tem grandes rios e por esse motivo entram em cena os peixes como: tambaqui, traíra, piranha, pescada, sardinha de rio, tucunaré, pacu e pirarucu⁷. Além dos citados podemos contar com os pratos típicos como: Tacacá (caldo do tucupi com folhas de Jambú), Maniçoba (carne de sol, cabeça de porco, mocotó, toucinho, sal, alho, louro, hortelã, pimenta e folhas de mandioca tratada), açaí com tapioca, carnes assadas de jacaré e de tartarugas (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009, p.144, 2009).

Na região nordestina também há um hábito em consumir a farinha de mandioca, o feijão e a carne de sol, sendo estes, influências dos povos nativos. Já para os povos do sertão, temos a carne bovina, caprina, o leite, legumes e frutas. O prato típico dessa região é marcado pelo angu e cuscuz, abóbora com leite, queijo com rapadura, batata doce com café, contando com a influência portuguesa, a galinha de cabidela, e a influência africana fica registrada através dos pratos típicos de acarajé, vatapá, abará e caruru (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

Já o Centro-Oeste é banhado por duas bacias hidrográficas, portanto, o consumo de pesca como (pacu, piranha, dourado, pintado, etc) e a caça (anta, cotia, paca, capivara, veado e jacaré) formam a cozinha desta região dando origem a pratos típicos como: peixe na telha, peixe com banana, carne com banana, costelinha, bolinhos de arroz, pamonha, feijão tropeiro, carne seca, toucinho e banha de porco (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

O Sudeste, por sua vez, tem a influência indígena, mas também de diversos outros povos, inclusive dos bandeirantes. Entre os pratos típicos podemos citar a moqueca de peixe, em que o tradicional leva o tempero coentro e urucum, ou seja, bem misturado às culturas e hábitos. Além disso, temos a presença do feijão tropeiro nessa região, o tutu de feijão, torresmo, angu com quiabo, couve à mineira, canjiquinha com carne, curau, pamonha, broa entre outros. São Paulo e Rio de

⁷ - Conhecido como “bacalhau da Amazônia”

Janeiro se destacam pelo cosmopolitismo de suas cozinhas, isto é, além da influência da colonização também tem a questão dos visitantes o ano inteiro, portanto fica difícil eleger um prato típico, mas a influência fica nítida quando se refere à pizza, lasanha, macarrão, nhoque e pães, deixando o protagonismo para os italianos. Os demais pratos como paella, quibes, esfihas, grão de bico, gergelim, sushi e sashimi vêm com a influência de diversos povos como: portugueses, árabes, espanhóis e japoneses (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

Já a região Sul foi colonizada pelos europeus não portugueses, deixando a herança nos pratos típicos como: repolho à moda da casa, pão de leite e sopas, as uvas, vinhos, queijos, salames, massas, sorvetes, cervejas, laticínios, carnes defumadas, peixes e arroz carreteiro, charque e o churrasco (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009).

De acordo com Figueiredo (2009) houve muitas trocas culturais entre os imigrantes na região sul do País, a partir das quais surgiu uma nova gastronomia unindo parte da cultura de cada povo com suas distintas origens alimentares, resultando em atrativo turístico, contribuindo com a geração de emprego e renda.

Sobre o Estado do Paraná, especificamente, o povoamento iniciou-se na segunda metade do século XVI com os colonizadores espanhóis, principalmente na região de Guaíra, onde já havia aproximadamente 200.000 habitantes considerados como povos indígenas da família Tupi Guarani e Macro-Jês (CARNEIRO JUNIOR.; CARNEIRO; CARVALHO; SBRAVATI, 2004).

A influência dos povos indígenas fica registrada tanto no trabalho do dia a dia como em seus hábitos e costumes. O vocabulário tem sua importância, como por exemplo, os termos que originaram do tupi guarani e do jê, entre estes podemos citar as palavras “Paraná”, “Curitiba”, “Paranapanema”, “Iguaçu”, “Tibagi”, etc. Sobre a questão da alimentação é possível relacionar com o uso da farinha de mandioca, mingau, canjica, paçoca, a erva mate,⁸ fumo, entre outros alimentos. Ademais, podemos contar com o uso da rede e o banho diário como outros hábitos (JAZAR, et al., 2017; ALMENDRA, et al. , 2016).

Em relação a influência dos imigrantes no Paraná. Acredita-se que o estado recebeu, já nos séculos XIX e XX, aproximadamente 20 mil imigrantes, formando suas colônias em diferentes regiões no estado. A chegada dos ucranianos ocorreu entre os anos de 1895 e 1897, formando suas colônias em Prudentópolis e Mallet. Os alemães em 1829 se fixaram em Rio Negro, motivados a fugir das guerras e conflitos. Os árabes, se acomodaram na região do Paranaguá, enquanto os espanhóis espalharam-se por Jacarezinho, em Santo Antônio de Platina e Wenceslau Brás, intensificando a

⁸ O uso dessa erva era comum entre os povos nativos, principalmente os Xetás, usavam como alimento, influenciando até os dias atuais (MATIAS & MASCARENHAS, 2008).

imigração que ocorreu entre os anos de 1942 e 1952. Além desses, atraídos pela expansão cafeeira no Norte Novo do Paraná, portugueses emigraram para o Paraná. Já os holandeses ficaram localizados mais próximos da região do Irati, deixando como uma de suas heranças, o domínio de conhecimentos em laticínios. Os italianos deixaram suas marcas voltadas para as lavouras de café e os japoneses contribuíram com as técnicas na produção de verduras e legumes. Temos também a questão dos poloneses, que trouxeram o conhecimento sobre o uso do arado e da carroça, nesse caso, puxado a cavalo (JAZAR; GUIDOLIN; KAVILHUCA, 2017, p.29).

Cada região do Paraná tem o seu prato considerado típico⁹, conhecido por ser emblemático, ou seja, não significa que ele é servido todos os dias, mas sim é um prato representativo, assim como a feijoada e a caipirinha que são conhecidas mundo afora como representações brasileiras, entre estes podemos citar o hábito de consumir a carne de boi, porco, marreco, frango, peixes, entre outros. Por exemplo, em Céu Azul fica o destaque para o Costelão de Chão acompanhado com chopp, influência trazida pelos alemães. Em Foz do Iguaçu, é possível observar que o prato considerado o mais importante e cheio de prêmios é o “Pirá de foz”, em Guaíra o “pintado na telha.”¹⁰. Em Marechal Cândido Rondon a marca está voltada a influência do povo germânico, principalmente os alemães, contando com diversos pratos típicos como por exemplo: eisbein (joelho de porco defumado), kassler (lombo de porco), boi no rolete¹¹(PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, 2003; STEIN, 2000).

Já a Matelândia é conhecida pelo consumo da carne de frango. Medianeira é um município em que a base de seus hábitos alimentares está no consumo da carne suína, mas também podemos considerar o consumo da carne de frango, principalmente com o molho de laranja, a linguiça cozida, gulasch (com molho de carne de boi), acompanhados geralmente pelo prato conhecido de chucrute, gemuse (batata, costelinha de porco), cuca e saladas. Em Missal o protagonismo do prato típico está voltado ao consumo do porco à paraguaia¹², com influência germânica, acompanhados de pães, cucas, rocamboles, entre outros pratos. A cidade de Palotina tem como carro chefe o porco na grelha e para

⁹ “A comida típica que representa uma tradição não necessariamente faz parte do dia a dia de seu povo, o importante é que ela desperta um sentimento de apropriação, que faz com que a comida vista a “roupagem” de seu país de origem” (REINHARDT, 2007 apud SONATI, 2009, pg. 139).

¹⁰ A telha de argila é um utensílio de cozimento, indo ao fogo junto com o pintado, devidamente condimentado com cerca de 15 temperos. O prato é baseado na origem espanhola, no preparo da comida indígena. O pintado na telha é acompanhado de arroz branco, pirão e farofa tropical (PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA, 2003).

¹¹ Os bois são assados inteiros no rolete. As equipes assam um número de bois que corresponde à idade do município, esmerando-se em apresentar o melhor tempero, de forma a proporcionar que o visitante saboreie o delicioso prato típico local (PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON, 2003; STEIN, 2000).

¹² A receita vem do tempo em que as tropas de Solano Lopes invadiram o Brasil, dando início à guerra do Paraguai, em 1864. Os combates da Coluna Prestes disseminaram o porco à paraguaia, depois de tê-lo conhecido na Região do Paraná. Paraguaio das “obrages” da erva-mate ensinaram-lhes como preparar a carne. (PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSAL, 2003).

acompanhar, os mais diversos pratos preparados à base de soja¹³. No município de Pato Bragado, o destaque fica voltado para o Cupim Assado.

Santa Helena tem como prato típico e muito utilizado principalmente em festas e comemorações o Costelão¹⁴. Essa tradição surgiu como herança dos migrantes oriundos dos Estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Santa Terezinha de Itaipu tem como prato mais degustado o porco ao grão¹⁵. Em São Miguel do Iguaçu destacam-se as tradições alemã, gaúcha, italiana, indígena e polonesa, sendo um de seus pratos mais típicos conhecido como Leitão à Gaúcha¹⁶. Toledo possui descendência da cultura italiana e alemã, mas também carrega as influências gaúchas, a cidade se destaca no cenário estadual pelo seu desenvolvimento econômico, social, cultural e ambiental. A suinocultura movimenta a economia local e, por esse motivo, o destaque fica para a carne suína, utilizada em diversos pratos como: salame, chouriço, presunto, copa, queijo de porco, porco a pioneiro¹⁷, leitão desossado a Xaxim, porco no rolete.

Em relação ao porco no rolete é difícil saber ao certo a origem desse prato, porque notou-se que o costume de assar animais por inteiros no espeto, é comum em diversos povos, fica registrado que a influência dos alemães contribuiu para o aperfeiçoamento dessa técnica juntamente com os gaúchos e os povos indígenas. Os alemães costumam usar diversos tipos de temperos refinados como: alfazema, a noz-moscada, o alecrim e vinho branco seco (TOLEDO, 2003; COSTA, 2002; HOFFMANN, 2011)

Em suma, a imigração estrangeira no Brasil, modificou também com a economia, cultura e tradição daquela época, deixando-nos com a herança e suas influências. A diversidade de cultura alimentar também pode ser influenciada através da identidade religiosa de seu povo e como exemplo, há os povos do Oriente Médio, onde os judeus seguem a lei Cashrut¹⁸. A questão bíblica leva a crer que a alma e o corpo judaico precisam ser respeitados assim como a santidade, ou seja, a questão de alimentar-se vai muito mais dos aspectos sanitários e de higiene. Considerando esse tipo de

¹³ Desde 1971 a cidade de Palotina ficou conhecida pela “Festa da Soja”, a partir dos anos 2000 a festa passou a se chamar de “EXPOPALOTINA” (PREFEITURA MUNICIPAL DE PALOTINA, 2003).

¹⁴ Esse prato geralmente é feito com a costela do boi assada inteiro no fogo de chão (WISCH, 2003).

¹⁵ É o leitão assado inteiro e recheado com grãos produzidos no município como: soja, milho, ervilha (PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU, 2003).

¹⁶ O leitão é desossado, colocado por algumas horas em uma vasilha com temperos de vinho, alho, pimenta, noz-moscada, sal e orégano. Recheado com farofa bananal, costurado e assado (PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU, 2003)

¹⁷ A carne suína é frita no tacho e essa forma de preparo foi inspirada nos hábitos dos pioneiros (PREFEITURA MUNICIPAL DE TOLEDO, PARANÁ TURISMO, 2003).

¹⁸ O alimento considerado próprio para o consumo é chamado de Casher. Esse termo serve para identificar o alimento no qual está devidamente preparado para o consumo dos judeus, mas também pode ser utilizado para dirigir-se a objetos e pessoas (ENDE, 2006).

alimentação, os cuidados vão desde a matéria prima, o abate de animais, higienização, manipulação, preparo, o consumo e os utensílios (AIBBCB, 2001; ENDE, 2006).

De acordo com a lei da alimentação judaica, o Cashrut leva em consideração o tipo de carne que serve ou não para ser consumido pelos judeus, as carnes precisam estar devidamente nas normas, ou seja, os animais precisam ser casher, ou seja, são os animais que ruminam e possuem cascos fendidos: carneiro, cabra, vaca e bode etc. Por exemplo, o coelho rumina mas não tem casco, porco tem casco mas não rumina, portanto, esses animais não podem ser consumidos pelos judeus. As aves domésticas que podem ser consumidas são: pomba, frango, patos, ganso e peru. Para que os animais sejam considerados casher, eles precisam ser abatidos e examinados seguindo as normas alimentares da Torá, incluindo a utilização de utensílios casher. Os frangos e carnes pré-embalados precisam de um selo específico para serem confiáveis e invioláveis, podendo ser kasher, chalak ou glat¹⁹ (SONATI; VILARTA; SILVA, 2009; ENDE, 2006).

Assim, é possível observar que os hábitos alimentares do Paraná estão diretamente relacionados com a cultura, tradição e costumes de distintos povos nativos e estrangeiros que constituem a população do estado. Nas próximas seções deste capítulo são aprofundadas informações sobre algumas destas culturas alimentares, iniciando pelos indígenas. (ALMENDRA et al., 2016; CARNEIRO JUNIOR, et al., 2004).

2.1 Cultura alimentar indígena

As práticas dos povos nômades tinham características de caça e coleta, em que geralmente suas sociedades eram pequenas, ainda não haviam desenvolvido a escrita e por este motivo, há uma dificuldade em analisar o período em que ocorriam essas práticas (LINO, 2015). Contudo uma característica marcante dos povos nômades foi a dominação de um dos elementos da natureza, o fogo, o que facilitou a forma de preparar o próprio alimento e conseqüentemente, transformou o ambiente (fauna e flora), as práticas dos indivíduos e seus hábitos alimentares (PALACIOS; ZOFFOLI, 1991, p. 295).

A pré-história no Brasil foi marcada pelo habitat natural caracterizado pela riqueza da natureza, portanto, sua fauna e flora da época são tidos como diversificados, o que favorece a atração para a migração. Os pioneiros foram pouco a pouco transformando a paisagem e o ambiente ao seu

¹⁹ A cultura alimentar judaica segue as leis da Kashrut, que derivam de preceitos bíblicos e tem como objetivo trazer para a alma e o corpo judaico muita santidade e não apenas visando os aspectos sanitários e de higiene. As leis da Kashrut são normas de alimentação que envolvem seleção da matéria-prima, abate de animais, higienização, cuidados na manipulação, preparo e consumo de alimentos e uso de determinados utensílios, específicos para cada grupo de alimentos. Originada do hebraico (idioma oficial de Israel), a palavra "Kosher" ou "Kasher" significa "puro" ou "correto" (para consumo). Os alimentos Kosher são baseados nas leis da Toráh e encontramos nelas inclusive o tipo de carne que podem ou não consumir.

redor, neste momento, leva-se em consideração a invasão dos europeus até as Américas, incluindo o Brasil, ocorrendo conflitos e guerras pela disputa do território que já tinha seus habitantes nativos, porém, ignorados. Há cerca de 12 mil anos atrás, no sul do Brasil, basicamente nos 3 estados (Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná) os nativos sofreram e ainda sofrem com a questão que diz respeito ao território. Esses povos originários com matrizes linguísticas Jê, os tupis-guaranis e Umbu vivem em busca da demarcação e da melhoria de condições de vida (LINO, 2015).

A passagem para o neolítico só ocorreu nas sociedades que conseguiram domesticar as plantas e os animais aproximadamente há uns 11 mil anos atrás. Foram surgindo modelos de agricultura e criação de animais, suas sociedades antes pequenas começaram a se tornar populosas e mais complexas necessitando de leis, regras e normas para que pudessem viver em paz e harmonia, dando a origem ao processo de estratificação social. Esses povos adquiriram o conhecimento sobre os artefatos artesanais, ou seja, aprenderam a dominar a arte da cerâmica e dos metais, além dessa característica, também se destaca a invenção da escrita (LINO, 2015).

Existem povos indígenas nômades e sedentários. Para os que possuem práticas sedentárias, como os guaranis por exemplo, o trabalho coletivo das comunidades dava o resultado à subsistência da mesma, que antes eram pequenas e simples, modificada para populosas e complexas, ordenando o trabalho e a distribuição dele, de acordo com o sistema social. Cada aldeia baseava-se em extensos terrenos de cultivo. Na alimentação dos povos nativos guaranis geralmente a origem vegetal sobressaía a animal, sendo considerado o mais sedentário entre os demais, portanto, com facilidade de se adaptar com as questões ecológicas do ambiente ao seu redor (RIBEIRO, 1982; PALACIOS y ZOFFOLI, 1991).

A história demonstra que o início da agricultura do Sul do país provavelmente surgiu por meio de influências advindas da Amazônia, nesse caso, os nativos trouxeram com eles o milho, batata doce, feijão, palmitos, amendoim entre outros alimentos de cultivo. Em seguida começaram a utilizar as plantas nativas do sul tais como a semente da araucária, conhecida popularmente como pinhão²⁰, mas também podemos contar com o araçá, butiá, uvaia, goiaba, pitanga, jabuticaba entre outras (BOTELHO, 2013; CARNEIRO JUNIOR; CARNEIRO; CARVALHO; SBRAVATI, 2004; SETU, 2008). De acordo com Menezes (2008) sobre o pinhão, paçoca e farinha de biju pode-se dizer que:

As criadas indígenas aprimoraram as paçocas de pinhão (de pilar empaçocar no pilão) e adicionaram sobras de carnes assadas e peixes secos às mesmas. A farinha de biju servia para render o prato. Quando usada, era levada à assadeira para absorver os resíduos da carne que fora assada e desta maneira a farinha, além de úmida, ficava temperada. Só ao ser levada para mesa, era misturada ao pinhão, moído ou inteiro tão somente enfeitando o prato principal de carne (MENEZES, 2008. p. 31).

²⁰ É uma grande referência por ser uma das comidas típicas do estado Paraná, é bastante utilizada na gastronomia brasileira, sua cocção pode ser de diversas formas e maneiras, porém, principalmente assada ou cozida.

A alimentação indígena pode ser considerada uma alimentação nutritiva e de aspectos saudáveis, pois é basicamente retirada da natureza selvagem, ou seja, sem agrotóxicos ou qualquer outra substância química que possa vir a ser prejudicial ou nociva à saúde. Os indígenas têm como preocupação alimentar a base em fonte de sais minerais, vitaminas e outros nutrientes necessários para suprir a demanda que o organismo humano precisava para garantir a qualidade de vida e sair do risco de adquirir doenças contemporâneas como obesidade, sedentarismo e stress (BOTELHO, 2013).

Tais alimentos são encontrados facilmente nos pratos dos paranaenses, entre esses, se destacam a mandioca, milho, mel, erva mate, paçoca, moqueca, caruru, feijão e carne assada. Além das técnicas de cultivo e de cocção, como podemos citar o moquém²¹ e o forno subterrâneo. Cascudo (2004, p.156) afirma-se que os povos originários:

Deixou-nos a pimenta, abóbora, palmito, óleos vegetais. [...] o pirão, o mingau, o caldo de peixe, [...] o beiju. [...] a carne assada no moquém. O churrasco, paçoca. Moqueca, caruru. Das lindes austrais o mate chimarrão, mate amargo, invulgar bebida de peão e de cavaleiro, simples, rústica, irrealizada sozinha em sua classe, inconfundível. [...] As caças de pena e de patas, pacas, cotias, veados, tatus, porcos-do-mato, capivaras, o lombo da anta, as aves aquáticas de carne macia e tenra, aptas às maravilhas do aproveitamento condimentador. Deixou-nos a apicultura. A doce herança do mel.

Ademais, existem os pratos denominados de fronteiricos, que são reflexo de um hibridismo culinário envolvendo o Paraguai guarani e o oeste do Paraná, destacando-se a influência indígena principalmente com os insumos de milho e mandioca, dando origem a pratos como a sopa paraguaia, chipa, chipa guazu e revirado (ALMENDRA, et al., 2016).

Ao resgatar elementos da cultura indígena, nota-se o quanto esta influenciou o cardápio paranaense, sendo que a pesca e a caça são consideradas um processo de extrativismo, resultando na apropriação efetiva da fauna natural. O estado do Paraná está em destaque quando o assunto é sobre a alimentação brasileira, sendo ele o principal produtor de grãos, frango e leite, ambos oriundos de terras cultivadas ou de pastagens, no qual vem a contribuir com a oferta de carne suína e bovina. Além disso, observa-se o crescimento de olerícolas, que têm se destacado nos mercados tanto interno quanto externo. A alimentação paranaense é conhecida por ser a mais diversificada da região sul do Brasil, destacando-se em pratos típicos e festivais culturais que movimentam a economia local e regional (ALMENDRA et al., 2016; CLAVAL, 1995).

²¹ A técnica indígena de moquém ou moquear, ou seja, consiste em esconder algum alimento, nesse caso, geralmente é com as caças e pescas. O alimento é enrolado em folhas de bananeira ou no próprio barro e em seguida levado ao fogo brando, por isso, se faz com gravetos ou galhos finos e secos, assim, os conserva por mais tempo sem necessidade do consumo imediato (ALMENDRA, et. al, 2016).

Portanto, pode-se depreender que no Paraná é inegável a influência indígena sobre os costumes e hábitos alimentares da população. Contudo, como veremos a seguir, além da influência muito marcada, também existem as influências portuguesas, tropeiras e mestiças. No próximo tópico, é abordada a influência da cultura e hábitos dos portugueses, da mestiçagem e do tropeirismo e sua influência cultural, gastronômica, política e econômica no estado paranaense.

2.2 Cultura alimentar portuguesa

Acerca da influência dos portugueses sobre a alimentação brasileira cabe observar que estes foram motivados em desbravar novos horizontes e conseqüentemente em fazer intercâmbios comerciais e políticos. Além disso, pelas grandes navegações, em suas viagens, faziam negócios com a Índia e com a costa africana, e assim, aconteceu a chegada em um “Novo Mundo”. A partir de pontos como a “Vila de São Vicente”, nota-se a influência na cultura e nos hábitos alimentares vindos dos portugueses para os brasileiros, a qual resiste até os dias atuais.

A coroa portuguesa começou a incentivar a imigração para o país, por um lado, seria uma estratégia de sobrevivência no Novo Mundo, ou seja, com mão de obra imigrante seria mais fácil se desenvolver, desbravar o ambiente novo, e conseqüentemente serviria para defesa de invasores inclusive dos espanhóis que estavam em disputa pelo território. Os incentivos eram basicamente uma troca de prendas, como viagens, gados, cavalos, alimentos, armas, ferramentas e até mesmo as terras. Mas para os povos negro-africanos não houve escolha, eles foram forçados a virem e executarem trabalhos tidos como escravos e assim colaborar com o crescimento da economia da colônia.

O sul do País havia sido pouco explorado pelos europeus no início de sua invasão, porém, a partir da segunda metade do século XVIII os portugueses, se interessaram pela região, em função de suas características climáticas e geográficas que eram parecidas com as da Europa. Seus invernos eram mais rigorosos que as demais regiões do Brasil e sobre as questões sociais e culturais, mais tarde, a região recebeu outros imigrantes europeus, entre esses podemos citar os italianos, os alemães, os escravos, entre outros povos (LINO, 2015).

No Brasil, os portugueses também foram responsáveis por colonizar os povos indígenas, através de um processo de etnocídio das centenas de comunidades indígenas que já habitavam o território antes de sua chegada. Para os colonizadores havia duas classes de indígena: os “bravos e os mansos”. Com os mansos havia trocas de mercadorias, cerimônias de casamentos, “alianças matrimoniais”, dando origem a uma mestiçagem, ou seja, um relacionamento mais amistoso entre os europeus e os nativos, ocorrendo assim, uma troca intercultural, um aprendizado mútuo. Porém, com os bravos “difíceis de dominar” ou de lidar, o comportamento era outro, portanto, não havia contato,

não havia acordo a não ser o uso da força. Alguns até foram levados à Europa servindo como “atração exótica” (LINO, 2015).

Uma estratégia alternativa à força (que estava desgastando muito de energia), o domínio através da religião, com a catequização. Os missionários Jesuítas tiveram o seu papel fundamental na história, formando as reduções jesuíticas, uma junção de guaranis e europeus, surgindo assim, um confronto ideológico, com o intuito de assegurar a mão de obra indígena (ALMENDRA, et al. 2016).

Com a inserção dos missionários no Paraná, ocorreu um intercâmbio cultural, alterando assim, os hábitos alimentares dos povos nativos ali existentes, causando sérias consequências gastrointestinais causadas aos povos originários, pelo menos no primeiro período de adaptação. Tem muito a ver com a questão de aceitar e recusar, tradições e costumes no qual a sociedade e o corpo do indivíduo estão inseridos (ALMENDRA, et al. 2016).

Porém, foi nesse momento que técnicas foram sendo trocadas, como por exemplo: estabelecimento em forma de chácaras, administração de cultivo rotativo de milho, legumes, frutas e algodão, e assim, se passou a garantir a alimentação e vestimentas para os nativos contribuintes, como uma forma de dominação sem conflitos diretos. Outro exemplo claro é o domínio na criação de animais como: galinhas, pombas, porcos e a construção de açudes para o cultivo de peixes, estrategicamente pensados para manter os nativos no mesmo lugar, não mais necessitando permanecer na pesca e caça, forçando-os a se tornarem sedentários (LIMA; SHALLENBERGUER; LIMA, 2005, p. 66).

Os portugueses trouxeram com eles limão, laranja, gengibre, hortelã, alho, coentro entre os sabores marcantes, manjerição, mostarda e assim por diante. Além das primeiras técnicas de pecuária, com os bois, cavalos, ovelhas, patos, porcos, vacas entre outros. Também havia o arroz, um cereal presente na base alimentar dos brasileiros, mas que naquela época de descobrimentos era tida como ouro, assim como outras especiarias tais como o sal, açúcar, cravo da Índia, canela e erva-doce. Também os portugueses deixaram de herança a doçaria, a maioria das receitas de doces brasileiros tem como base ovos, açúcar e leite, produtos vindos dos portugueses, resultando em sobremesas como por exemplo: as marmeladas, arroz doce, pão de ló entre outras receitas famosas.

2.3. Cultura alimentar tropeira

Em meados do século XVII, antes da chegada da estrada de ferro, o caminho traçado era em cima de mulas, e foi assim que deu-se início ao desenvolvimento da economia brasileira, os homens que faziam esse trajeto ficaram conhecidos como os tropeiros, fazendo viagens principalmente pelas regiões do sul, sudeste e nordeste. Movidos por negociar outros alimentos, leva-se em consideração que naquele tempo os trabalhadores de minas eram proibidos a fazer outra atividade e eram mantidos

em posição de escravidão (SANTOS, 2007; PILLA e RIBEIRO, 2018; MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

Inicialmente os tropeiros costumavam cruzar os estados através de caminhos abertos pelos povos originários, no decorrer do tempo, eles mesmos foram conhecendo os lugares e assim criando novos caminhos, facilitando o processo por onde passavam, o que resultou nos primeiros povoados basicamente por volta dos séculos XVIII e XIX. Os tropeiros paranaenses eram conhecidos como os “Biriva ou Biriba”, os tropeiros “Gaúchos” eram dependentes dos biribas, pois precisavam deles para seguir o caminho até Sorocaba, pois eles tinham o domínio da mata naquela época. Os gaúchos também contribuíram com a influência alimentar com o churrasco e o charque. Sua alimentação era preparada para durar longas viagens, por isso o método de conservação na salga, que fosse seco e durável, além disso, era necessário que fosse forte o suficiente para que os peões aguentarem as jornadas extensas (JAZAR; GUIDOLIN e KAVILHUCA, 2017, p. 31; MATIAS e MASCARENHAS, 2018). O charque²² é o método de conservar a carne por mais tempo de prateleira, normalmente era uma carne em manta, salpicada com sal e seca ao sol, sua exportação originava do sul para as demais localidades mais quentes principalmente nas regiões sudeste para o nordeste do país (MATIAS; MASCARENHAS, 2005).

Para realizar as atividades dos tropeiros era necessário buscar os animais no Rio Grande do Sul, no qual geralmente pode-se dizer que eram trazidos ilegais do Uruguai, essas viagens foram formando no caminho novas gerações, vilas, feiras e estradas, como por exemplo a Região dos Campos Gerais do Paraná, destacando os municípios de Lapa, Palmeira, Jaguariaíva, Ponta Grossa, Castro, entre outras (MATIAS; MASCARENHAS, 2008; CAMARGO, 2005).

A atividade do tropeiro é passada de pai para filho, quando o filho fazia 10 anos já iniciavam os preparativos para começar a viajar junto com a tropa, do caminho velho do Rio de Janeiro demorava uns 2 meses para chegar a Minas Gerais. No decorrer do tempo passaram a ser criados novos caminhos e assim demorando cerca de 17 dias dependendo das situações climáticas. A divisão de tarefas era uma forma de se organizarem como por exemplo, havia o cargo do madrinheiro (sua função era de regular o tempo da marcha da tropa, cuidava da égua madrinha, comitiva e da alimentação), uma só pessoa bastava para realizar essa atividade, e quando tudo estivesse pronto uma parte dos peões comia enquanto a outra cuidava do rebanho, trabalhando com o revezamento (MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

²² Leva-se em consideração que esses pratos eram consumidos pelos escravos africanos por volta de 1850 (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

No caminho era necessário ter uma cozinha ambulante, na qual foram sendo desenvolvidas receitas gastronômicas típicas rurais, tornando-se herança para os brasileiros da atualidade, no caso da comida mineira é conhecida mundo afora por ser uma comida caseira e caipira, na qual se destaca o “feijão tropeiro”, um dos pratos mais típicos e consumidos pelos turistas. Os tropeiros trabalhavam muito e isso exigia bastante energia o que fazia necessário colocar mais gordura no alimento, assim a base alimentar envolvia feijão, toucinho de porco, torresmo, carne seca, fubá, farinha de mandioca e de milho, paçoca, sem contar com o café forte e a cachaça que costumavam beber depois do almoço. O consumo da cachaça também era utilizado para amenizar as picadas de insetos e/ ou tranquilizar a dor oriunda de alguma ferida no decorrer do trajeto (CAMARGO, 2005; MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

O cozinheiro levava no cargueiro o caldeirão que tem um arco na panela de ferro grande. Corta duas forquilhas e finca uma lá e outra aqui e uma vara que sustenta o caldeirão em cima do fogo e é apoiada nas forquilhas. Aí ele preparava a comida do tropeiro que era feijão, charque – tem que ser charque para não arruinar a viagem. Ali é o charque assado, charque feito na paçoca. Uns fazem até café e outros não. Era charque, farinha e arroz, quando dá pra cozinhar. Feijão, quase sempre cozinha porque o tropeiro come bem desde cedo. A maioria usava chimarrão, mas às vezes dava tempo de fazer café (ALVES apud POLINARI, 1982, p. 47).

Por onde passavam os tropeiros, sua identidade ficava, mas também carregavam a cultura de outros povos, em cada cidade (povoados) que paravam, precisavam se adaptar aos hábitos e costumes locais, portanto durante a viagem iam se modificando conforme o percurso, pois os produtos locais iam sendo acrescentados ao preparo das refeições. Dessa forma, a gastronomia tropeira se tornava diversificada conforme o caminho traçado, a cada localidade, descoberta de novos produtos a serem consumidos e outros ficavam para serem vendidos (MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

O feijão tropeiro ficou conhecido por todo o trajeto percorrido pelos tropeiros, portanto pode-se afirmar que esse prato é o mais emblemático desse movimento. Geralmente é feito com feijão preto, porém em alguns lugares pode-se encontrar com o feijão carioca, também contém carne seca de gado ou de porco e linguiça, mas cada região tem a sua forma de preparo.

A rotina alimentar dos tropeiros era basicamente no café da manhã, comer assado ou arroz e feijão feitos na noite anterior, mas o café tropeiro. Durante o dia, se tivessem fome, tinha a farofa com carne para comer, eles iam comendo com a mão mesmo para não parar durante o percurso. De noite, ao encontrar um lugar seguro para pernoitar, começaram os preparativos para a janta que incluía cardápio feijão com toucinho, arroz, charque, pão, salsicha e chimarrão. O peão que ficava de ronda, cuidando dos outros companheiros e do rebanho tinha a sua disposição pão com charque para fortalecer durante a vigília (MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

Na região Sul, os tropeiros paravam para almoçar, acostumados a chamar de sesteada ou hora da bóia, normalmente era feijão com toucinho e a noite era arroz com charque, conhecido como o

“charque carreteiro”. No percurso iam adquirindo os ingredientes para seus pratos como por exemplo: a galinha, mandioca, a farinha, quiabo etc. No Paraná em específico, a alimentação básica dos tropeiros seguia da mesma forma, fácil de fazer, carregar e consumir, sendo que a paçoca de carne²³ já era consumida muito antes do tropeirismo, desde o tempo das explorações até a trajetória pelo interior (MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

Além da questão alimentar, o movimento do tropeirismo colaborou com a integração territorial que inclui Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, envolvendo o desenvolvimento econômico, o povoamento e a formação de uma identidade histórica regional. Tudo começou a mudar com a chegada da estrada de ferro, resultando a independência dos fazendeiros com os tropeiros, porém mesmo no século XX ainda se poderia contar com alguns serviços dos tropeiros em caminhos mais curtos, algo mais regional. Mas com o tempo foram substituídos por transportes mais modernos como trens e caminhões. Mesmo com o enfraquecimento do movimento do tropeirismo, a herança alimentar permaneceu no Paraná, principalmente na região dos Campos Gerais (MATIAS e MASCARENHAS, 2008). De acordo com Almeida,

“Essa região está interligada com as questões de contexto político, geográfico e histórico da região sul do Brasil, responsável pela fixação humana no período do movimento tropeiro, passando pelo caminho de Viamão, “uma faixa de terras que vai do norte, divisa com São Paulo, até o sul com Santa Catarina” (ALMEIDA, 2003, p. 46).

Essas transformações influenciaram também na alimentação paranaense com o fim do tropeirismo e início de entrada de imigrantes, de diversas etnias, dando uma nova cara para a gastronomia paranaense. Também tiveram que se adaptar a novos costumes e hábitos, pois nem sempre tinham os produtos que estavam acostumados a consumir, colocando uma nova roupagem para as suas receitas originais com os ingredientes encontrados no Paraná (MATIAS e MASCARENHAS, 2008).

A seguir, será abordada a cultura alimentar de diferentes povos imigrantes, com exceção do português. Tais como os alemães, italianos, espanhóis, sírios libaneses, japoneses, etc. Parte-se da compreensão que o hábito de comer no Brasil de forma geral e no Paraná especificamente, é composto pela influência multicultural de diferentes partes do mundo, que trouxeram suas influências mediante processos de imigração.

²³ Produzida no pilão, carne, grãos e vegetais, esse prato era consumido até mesmo sem parar o percurso (MATIAS & MASCARENHAS, 2008)

2.4. Cultura alimentar do imigrante não português

Neste subitem ressaltamos a influência alimentar dos europeus não portugueses para com os povos brasileiros. A pluralidade cultural no Brasil está diretamente interligada com a chegada dos diversos imigrantes da Europa e de outras partes do mundo, como por exemplo do continente africano, principalmente os países localizados na costa ocidental. Sua contribuição formou o processo identitário do povo brasileiro, tornando este um país multicultural. Foi em meados do século XIX que se deu início ao processo de imigração no Brasil no qual chegavam pessoas de diversas regiões da Europa, da África e da Ásia, principalmente no Sul do País, nesse caso, o trabalho busca o recorte voltado para o Paraná.

A notícia sobre o “descobrimento” das Américas fez com que os imigrantes entre esses os italianos, alemães, espanhóis, japoneses, sírios, libaneses, ucranianos, viessem para o Brasil em busca de um “Novo Mundo” e assim, foram os precursores das colônias no sul do país, onde havia muita riqueza a ser explorada, porém alguns principalmente os portugueses se depararam com as fazendas de café, no Sudeste como o Rio de Janeiro e São Paulo. Ademais, vale considerar que o período era de iniciação às primeiras indústrias estrangeiras instaladas no país. Junto com os imigrantes vieram em suas bagagens a biota portátil²⁴, que inclui a fauna e a flora de cada país, e dentro desse pacote se encontravam as especiarias, seus costumes e hábitos alimentares que estão presentes no dia a dia dos brasileiros da atualidade (BRANDT, 2012).

Os povos africanos mantidos em posição de escravidão, contribuíram com a cozinha brasileira e os paranaenses herdaram a sua culinária. Na maioria das vezes eram as mulheres negras africanas que cozinhavam nas casas grandes. Na cozinha, elas incorporaram seus temperos e hábitos culinários. Assim, quando se oferecia jantares ou se fazia alguma comemoração, eram as escravas²⁵ e seus descendentes que tocavam a cozinha. As cozinheiras africanas (negras) aos poucos foram enraizando os seus conhecimentos na gastronomia brasileira e paranaense deixando a sua influência no hábito de comer farofa, quibebe, melancia, banana e coco, que vieram da África e consigo trouxeram o alimento com vínculo religioso (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

Os povos imigrantes de diversas etnias influenciaram a estrutura agrária dos paranaenses, e conseqüentemente nos alimentos consumidos pela população. Os imigrantes logo observaram as adversidades em relação ao solo e ao clima, e notaram que esses fatores iriam prejudicá-los quando fossem plantar os alimentos de costumes, então tiveram que se adaptar aos produtos locais, o resultado

²⁴ Biota é o conjunto de todos seres vivos de um determinado ambiente ou de um determinado período. Pode ser empregado em múltiplas escalas, referindo-se desde o conjunto de organismos em um habitat particular. Durante a colonização, os europeus traziam amostras de sua fauna e flora para o cultivo na colônia.

²⁵ Conhecidas como as “pretas velhas” como se fosse o cargo de um Chef de Cozinha na atualidade (MATIAS; MASCARENHAS, 2008)

dessa ação se deu na troca de costumes e hábitos. Aprenderam a consumir alimentos fáceis de produzir, conservar e armazenar, entre esses podemos citar as frutas regionais, o pinhão, o leite e seus derivados, entre outros. Para Ornellas (2003), “o homem não busca o alimento pelo apetite que este lhe proporciona, mas o costume alimentar é que faz o alimento tornar-se desejado” E Menezes (2001, p. 378) reforça que “nossa culinária é o espelho dos costumes dos povos que escolheram o Paraná para viver”.

Os embutidos estão presentes no cardápio paranaense, sendo também um método de conservar o alimento por mais tempo nas prateleiras. Entre esses podemos citar os chouriços, o salame rosa, a linguiça e o charque, para a preparação os temperos variados eram utilizados para saborizar como por exemplo a técnica do bouquet-garni, sendo considerado um conjunto de ervas finas como: salsa, cebolinha, tomilho, manjerona e outras ervas regionais podem ser utilizadas para o preparo. Geralmente, o chouriço é utilizado no feijão tropeiro, principalmente na região de Castro, onde os tropeiros deixaram suas heranças gastronômicas. Também podemos contar com a doceira porexemplo goiabada com queijo, as pinhas de coco e doce de marmelo, sobre esse último, havia até um ditado popular, segundo o qual ‘marmelada na hora da morte mata’. A crença deve-se ao fato de queo doce era solicitado pelos doentes em estágio terminal, para que pudessem ter uma morte mais rápida e tranquila. (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

Uma curiosidade dessa culinária é a “coxinha de farofa” conhecida porque os padres pediam prenda para levantar fundos e as pessoas doavam suas galinhas caipiras que geralmente eram aquelas quase sem valor comercial. No caso das galinhas mais velhas que não era poedeiras, a carne é geralmente dura e rígida, e para disfarçar era utilizada a farofa úmida enrolada em uma massa de pastel em formato de coxinha e assim se popularizou a denominação até hoje utilizada (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

Essa influência contribui para garantir a vivência dessa história e movimentar o turismo, conseqüentemente o desenvolvimento econômico e o crescimento populacional da região, capaz de incentivar novos investimentos, resultando em geração de renda e de empregos, sem contar com a arrecadação de impostos, a transferência do conhecimento técnico e valorização da cultura local. Considerando que o sistema globalizado pouco a pouco provoca o desaparecimento da cultura regional, possivelmente um plano de ação muito bem organizado poderá reverter essa situação (MATIAS; MASCARENHAS, 2008).

A partir do exposto, pode-se depreender que os imigrantes tanto do continente africano, como do asiático e europeu compõem elementos que foram incorporados na cultura brasileira no decorrer da história. Tais elementos podem ser observados nos hábitos alimentares do brasileiro, por exemplo, onde há uma diversidade de costumes, práticas e formas de se preparar o alimento.

O Paraná, apesar de ter, influência do continente africano e asiático, possui maiores elementos presentes na cultura europeia. Isso é resultado de uma melhor adaptação dos povos europeus ao sul do Brasil, em função do clima frio.

Capítulo 03 – Comer carne na década de 1960

Neste capítulo, inicialmente serão trabalhadas questões sobre a urbanização no Brasil, mais especificamente no Paraná, seguida de uma reflexão sobre a Revolução Verde. De forma geral, são interpretados os processos sociais e econômicos que fizeram do consumo da carne um hábito na alimentação da população paranaense na década de 1960 e 1970. Observa-se que o aumento do consumo de carne é paralelo ao crescimento de argumentos fundamentados na apologia ao consumo e venda de tal produto. Em seguida, busca-se interpretar os hábitos de consumo do Paraná e possíveis questões de gênero e os incentivos para o consumo da carne ou de uma alternativa. Finalmente, a última sessão tratará de questões sociais como a escassez e a pobreza relacionadas ao processo de produção da carne e do preço da mesma.

No desenvolvimento do capítulo, serão analisados trechos de reportagens sobre padrões de consumo de carne no Paraná na década de 60 e 70, assim como reportagens sobre processos de produção de carne na época. Entre os temas, também serão trazidas questões sobre o vegetarianismo e questões de gênero que apesar de não serem temas muito recorrentes nas reportagens da época, foram trazidos para o texto justamente para frisar que eram temas trazidos a debate desde esse tempo, e por isso ganham destaque no trabalho.

3.1. O novo contexto: a urbanização do Paraná

A inserção de fábricas (industrialização) no território brasileiro nos anos 1940-70 colaborou para o processo de urbanização e modernização, criado basicamente como uma estratégia de crescimento e desenvolvimento econômico, no qual o objetivo principal estava voltado para a organização e transformação do espaço territorial. Em outras palavras, nesse processo o incremento da indústria buscava a produtividade do campo, intensificando a produção de alimentos (WEBER, 2004). Portanto esse subitem abordará o referido processo, mais especificamente no estado do Paraná.

Nos processos de industrialização, urbanização e modernização, os incentivos governamentais foram fundamentais para a expansão da soja, ajudando a correção do solo, instalação de agroindústrias, logística e técnicas de produção, e por tal motivo, a partir do século XX a barreira agrícola vai se expandindo para a região norte e nordeste do Brasil. Fleischfresser (1988) explica que as políticas foram as estratégias mais fundamentais para a concretização da Revolução Verde, entres essas podemos ressaltar as políticas de créditos, preços mínimos, taxas cambiais, assistência técnica.

Desde 1930 as políticas estatais foram direcionadas para que houvesse a industrialização no Brasil, fazendo assim com que os complexos agroindustriais pudessem se destacar nesse cenário. Sorj (1981) destaca que de 1930 a 1960 surgem as grandes indústrias processadoras, voltadas para o

mercado interno e as empresas multinacionais surgem no Brasil a partir da metade de 1960, voltadas em grande medida para o público externo.

Ao juntar as novas tecnologias como os adubos e maquinários notou-se o rápido incremento de produtividade, conseqüentemente o afastamento do ser humano da natureza, ou seja, a técnica superando o natural. Se o solo estivesse precisando corrigir o PH, se passou a utilizar a técnica da calagem, se precisasse de água haveria a irrigação, se o problema fossem as erosões a solução seria as curvas de nivelamento, ou seja, para cada problema parecia haver uma solução (GRAZIANO DA SILVA, 1998).

Considerando que as relações de poder estão historicamente caracterizadas nas diferentes formas de sociedade, estas estão relacionadas com as relações materiais, geopolíticas, econômicas e culturais. Nesse caso, podemos considerar a questão do desenvolvimento do sistema capitalista²⁶, no qual está sendo sustentado com a base na transformação da terra em propriedade privada, resultando no processo de desterritorialização/desapropriação do trabalhador rural e conseqüentemente, de um processo que o dissocia de seu meio de produção (SANTOS e SENN, 2007; PILLA e RIBEIRO, 2018; PIRES, 2021; MARX, 1987).

Marx (1987) argumenta em seus estudos que o processo de desenvolvimento da sociedade capitalista resultou na divisão social do trabalho e conseqüentemente, na divisão sexual do trabalho. Segundo o autor, tal divisão, apesar de ter se iniciado na sociedade feudal, passou por um processo de aprofundamento no sistema capitalista. Assim, a divisão social e sexual do trabalho, foi intensificada no sistema capitalista a partir da divisão social do trabalho, que se pode observar a partir daqueles sujeitos cujo trabalho é direcionado à plantação, aos cuidados e as tarefas domésticas, na maior parte dos casos, são trabalhos direcionados às mulheres e aos mais pobres. Além disso, a divisão social do trabalho é responsável por gerar a separação entre o rural e o urbano.

Na América Latina, incluindo o Brasil nesse processo, o modelo estadunidense de desenvolvimento econômico agrícola deu-se a partir da década de 1950. Esse modelo de agricultura química e tecnológica, resultou no êxodo rural, endividamento dos pequenos agricultores e a concentração de renda dos grandes latifundiários, como consequência podemos citar o surgimento de novas doenças, em que possivelmente podemos considerar a “mercantilização da doença” (KREFTA et al., 2006).

²⁶ Nesse caso, levou o ser humano a se afastar da natureza, até mesmo subjugar e ser superior a ela. O sistema econômico tem como objetivo principal acumulação do capital, mesmo que para isso se faz necessário explorar o máximo possível dos recursos (bens) naturais, conseqüentemente o aumento nos conflitos por terra e guerras. Nota-se a naturalização da produção além do necessário, contudo, a manutenção do poder e geração de lucro (KREFTA et al., 2006).

Levando em consideração que entre os anos de 1950, 1960 e 1970 a forma espacial estava toda desenhada para a cultura do café no norte do Paraná, o governo criava estratégias para frear o cultivo do café e substituí-lo por outras culturas, entre essas podemos citar o Programa de Erradicação do Café (GERCA). É possível apontar 3 fases: a) em 1962 a 1963, quando se erradicou muitos pés de café; b) nos anos de 1964 a 1966 a erradicação foi menor porém também houve; c) e por fim a fase de 1964 até 1967, esta foi a mais severa de todas, em que os produtores foram obrigados a trocar a cultura do café pelos agroalimentares, como a soja, por exemplo. (FRESCA, 2000; STOLCKE, 1986).

Além das ações forçadas para as transformações governamentais ocorreram problemas climáticos que contribuíram com a diminuição na produção de café. Em 1953, por exemplo, houve uma grande geada; e por esse motivo os agricultores foram forçados a trocar a cultura de café por outras que se adaptassem melhor com o clima frio, como cereais, porém não obtiveram sucesso por falta de transporte adequado e comercialização.

Dessa forma, a partir do desenvolvimento histórico, social e econômico, a agricultura se tornou dependente da indústria, se modernizando a fim de suprir a demanda vinda do urbano. Basicamente em meados das décadas de 1960, conforme Sorj (1980), o Estado teve um papel fundamental nesse processo, facilitando com que a agricultura pudesse atender o padrão de acumulação industrial que vinha se desenvolvendo desde dos anos 1930 com o desenvolvimento dos complexos agroindustriais (CAIs) (SORJ, 1980).

Vale ressaltar que nas décadas de 1960, 1970 e 1980, o Brasil passava pelo Regime Militar (1964-1985), período em que foram se destacando movimentos sociais tanto urbanos quanto rurais, em busca de pautas como direitos trabalhistas, sociais e em defesa da democracia.

Ademais, também nesse período, a busca por insumos intensificou o processo conhecido como “Revolução Verde”. Neste processo, em função de pacotes tecnológicos e criações de políticas, foram ocorrendo as transformações socioespaciais, resultando em desigualdade social tanto na cidade quanto no campo. Paralelamente, surgiu a territorialização do capital e a oligopolização do espaço rural (KREFTA et al., 2006.; SILVA, 1996; DELGADO, 1985).

De acordo com Coelho (2000, p.27) “Na agricultura, o processo de intervenção do Estado, em nível global, talvez tenha ocorrido de forma mais ampla e persistente do que em outros setores, porque ocorreu em larga escala, tanto nos países desenvolvidos como em países em desenvolvimento [...]”. No Brasil esse processo se iniciou a partir do século XX, sua efetivação, especificamente, se deu em 1960, no mesmo período em que ocorria a ditadura militar, que unificada com o capital internacional, resultou em uma política voltada para a industrialização da agricultura capaz de suprir demandas internas (Brasil) e externas (globalização).

No caso do Paraná, essas políticas voltadas à modernização da agricultura, foram específicas para algumas culturas como soja, milho e trigo, cultivadas em diversas regiões do Estado, as regiões sudoeste e oeste do Paraná eram de terras férteis, baratas e de clima favorável. À vista disso, tais terras foram palco de conflitos, dentre os quais podemos citar que por volta dos anos 1960, os gaúchos catarinenses estavam interessados na expansão da barreira agrícola, e foram eles os responsáveis pela expansão da soja no trazendo a experiência do consórcio, entre trigo e soja. Mais tarde, foram expandindo para o Mato Grosso e Goiás. Além de contribuir para a criação da Comissão Estadual de Sementes de Soja no Paraná, Instituto Agrônômico do Paraná, cooperativas e do Instituto Privado de Óleo (INSTIÓLEOS) (SILVA, 1996; DELGADO, 1985).

A modernização da agricultura no Brasil e mais especificamente no Paraná teve sérias transformações socioespaciais principalmente a partir de 1964, considerando que é o mesmo período que o governo do país estava sob o comando militar. As regiões foram se transformando e a oleaginosa elegida para fazer parte desse processo de desenvolvimento foi a soja, passou pelo Rio Grande do Sul, seguiu Santa Catarina, e assim foi subindo para o Paraná e se expandindo para o Centro-Oeste, ultrapassando todas as barreiras imagináveis de produção partindo para o nordeste do País, e conseqüentemente, trazendo consigo os conflitos entre produtores, empresas multinacionais e o governo, que vivem em uma constante disputa por recursos e bens naturais (CAMPOS, 2011).

No Paraná, o binômio soja e trigo aos poucos foi substituindo a cultura do café, resultando em grandes transformações, como o êxodo rural, ou seja, entra o trabalho tecnológico e diminui o trabalho manual (SANTOS; SILVEIRA, 2001, p. 211). Sobre o êxodo rural no Paraná e os fatores determinantes, Fleischfresser (1988, p. 21) menciona que:

[...] Esse movimento que eclodiu na década de 70, já se encontrava em estado latente a partir do segundo quinquênio dos anos 60, devido a erradicação dos cafezais. Só que neste período, a população excedente dos cafezais localizados no Norte do Paraná se deslocava em direção às “fronteiras agrícolas” no Estado. Entretanto, nos anos de 70, quando gradativamente se esgota, concomitante ao processo e intensificação no uso da modernização tecnológica (caracteristicamente poupadora de mão-de-obra) e a substituição de culturas, agora não mais somente o café, mas também alimentares, por soja e pecuária, verifica-se uma notável evasão da população residente no meio rural.

A transição na agricultura saiu da forma arcaica, praticamente artesanal para as atividades apoiadas com a indústria, conhecidas como atividades à “montante” ou à “jusante”, resultando em mudanças das relações de trabalho. Esse tema promove diversas discussões ultrapassando os complexos rurais para agroindustriais, podemos trazer autores que contribuem para desenrolar esse assunto como: Sorj (1980), Kageyama (1989) e Graziano da Silva (1998). Esses autores discordam em alguns momentos, como por exemplo o momento da transição. De um lado, Sorj (1980) defende que deu-se início aos anos 1960, porém de outro ângulo Graziano da Silva (1988) acredita ser a partir

dos anos 1950. Entretanto, ambos concordam que o desenvolvimento interno tem muito a ver com o crescimento da produção e esse é um fator fundamental para a transição agrícola.

Com o apoio do governo no processo de desenvolvimento, modernização e industrialização, políticas foram sendo criadas para que fosse possível colocar em ação o plano, entre essas podemos citar a política de tecnologia e fundiária para fomentar e desencadear a agricultura dentro do Sistema Nacional de Crédito Rural (SNCR) (DELGADO, 1985).

Em resumo, a política de crédito rural subsidiado não apenas permitiu reunificar os interesses das classes dominantes em torno da estratégia de modernização conservadora da agropecuária brasileira, como também possibilitou ao Estado restabelecer o seu poder regulador macroeconômico mediante uma política monetário-financeira expansionista. Não é sem outra razão que a política de crédito rural é considerada o carro-chefe da política de modernização conservadora até o final dos anos 70 (GRAZIANO DA SILVA, 1998, p.51).

O objetivo geral do crédito rural objetivava facilitar o investimento e o custeio e resultar em aumento de produtividade, fortalecer economicamente os produtores rurais e conseqüentemente o aumento da comercialização. A política de crédito subsidiou os complexos agroindustriais e contribuiu com o controle de preços, conhecida como transferência de renda, principalmente voltados para os grandes e médios produtores, enquanto os pequenos sequer tiveram acesso a essas políticas e poucas opções de se modernizar.

Delgado (1985) demonstra em seus estudos que todo esse fomento em favor do desenvolvimento e padronização da agricultura tem sido apoiado pelo grande capital, Estado e proprietários rurais. Podemos levar em consideração que:

Todos os países, que hoje figuram como grandes produtores agrícolas mundiais, tiveram no Estado o agente promotor do desenvolvimento da agricultura moderna, por meio da criação de políticas públicas direcionadas ao amparo de uma agricultura mais tecnológica, possibilitando altos índices de produtividade e incorporação de novas áreas para o plantio (DELGADO, 1985, p.111)

Cabe observar que geralmente as culturas voltadas para o mercado externo recebiam mais incentivos que as voltadas para o interno, e as grandes agroindústrias facilitaram o processo, colaborando com a exportação da soja, do farelo e da torta, além de fabricar o óleo, mas esse produto é mais direcionado ao mercado interno.

Sorj (1980) explica que as empresas multinacionais participam no processamento de rações para aves, bovinos e suínos no Sul, e colaboram com a modernização da agropecuária no Brasil, modernizando as granjas, oferecendo cursos de capacitação para os produtores e apoio de financiamento.

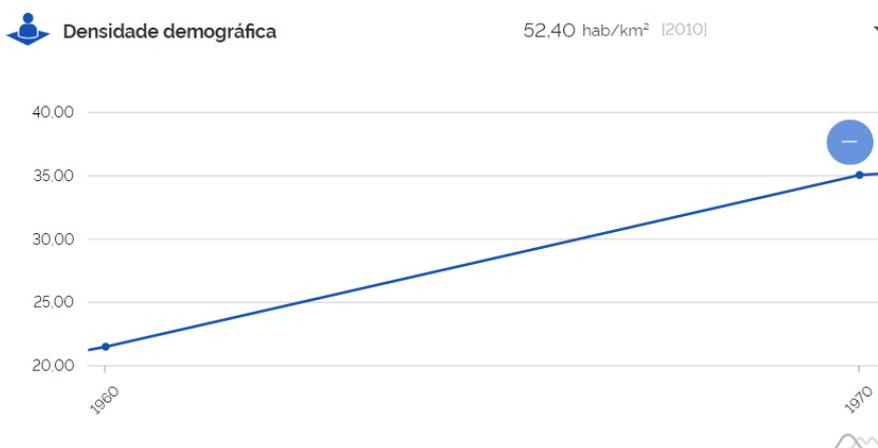
O processo de êxodo rural está intrinsecamente relacionado com o processo de urbanização e modernização das indústrias do Paraná. De acordo com uma reportagem publicada no jornal Diário

do Paraná: “O processo de urbanização é um fenômeno mundial, que se desenvolve de uma maneira explosiva nos países em desenvolvimento”²⁷, e ainda:

A urbanização verificada é sem precedentes, impulsionada pelo rápido crescimento da população, agravado por fortes correntes migratórias internas, pela mão-de-obra liberada por novas técnicas aplicadas à agricultura e pela maior demanda de oportunidades de empregos nos centros urbanos existentes (DIÁRIO DO PARANÁ, 1977, p. 1-3).

A urbanização, portanto, “é um processo de concentração de população em dois níveis: o primeiro é o aumento do tamanho dos pontos de concentração (aglomerados humanos): o segundo é a proliferação desses pontos”²⁸. A urbanização está relacionada com o aumento da população no espaço urbano. Para contribuir com este ponto, o Gráfico 1 apresenta a evolução da densidade demográfica no Paraná entre 1960 e 1970.

Gráfico 01 – Densidade demográfica do Paraná entre 1960-1970



Fonte: IBGE, 2010.

A partir do gráfico, pode-se depreender que a densidade demográfica do Paraná aumentou de maneira significativa, o que revela que a população do Estado cresceu. Quando se compara o processo de urbanização do Estado do Paraná com outros estados, nota-se que é diferente do padrão, pois foi mais acelerado. Portanto, o grande crescimento das cidades, neste Estado ocorreu como resultado do avanço da fronteira agrícola, sendo que os aglomerados urbanos fizeram parte desse processo como

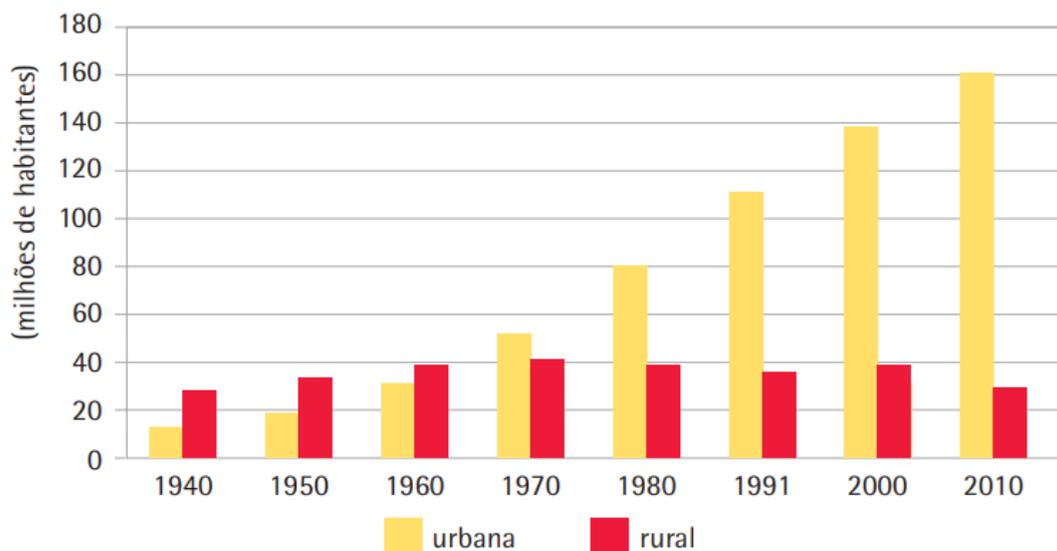
²⁷ BIBLIOTECA NACIONAL. Desenvolvimento urbano no Paraná e os motivos da sua evolução. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=122494>> Acesso em 27 de dez. 2023.

²⁸ Idem

um suporte a esta expansão. O processo de urbanização que ocorreu no Paraná é parte de um processo de ocorreu em todo o país, como pode ser observado no gráfico que se segue:

Gráfico 02 – Situação do domicílio Brasil entre 1940 e 2010

População - Situação do domicílio Brasil



Fonte: IBGE. População e demografia. População por situação de domicílio. Censo Demográfico 1940/2000. In: IBGE. Séries Estatísticas & Séries Históricas. Rio de Janeiro, 2012

A década de 1970 foi quando se intensificou o processo de urbanização na Região Sul, prosseguindo nos anos 1980 e 1990 resultando em aumento da população urbana e perda da população rural, modificando a rede urbana da Região Sul. Segundo os dados do IBGE, no ano de 2013, o grau de urbanização do Paraná é avaliado em 85,3% da população (MOURA; KLEINKE, 1999; ROCHA; BARCHET, 2015). Em 1980 e 1990, as pessoas que saíram do campo em direção a cidade, começaram a voltar, porém para vender a sua mão de obra (boia-fria) principalmente na cultura da cana-de-açúcar e café.

Além disso, segundo os dados de Censos demográficos especificamente, a região Oeste do Paraná teve uma transformação no requisito populacional entre os anos de 1960 a 2000, passando de 135.677 para 1.138.582 pessoas. Isso pode ser explicado por diversos fatores, entre os quais a construção da Ponte da Amizade localizada na cidade de Foz do Iguaçu, a reestruturação e pavimentação da BR-277, a construção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, a modernização da agricultura e a concentração da estrutura fundiária (REOLON, 2007; PERIS, 2002).

Segundo os estudos de Piaia (2004) a ocupação da região Oeste do Paraná passou por pelo menos quatro fases de urbanização, uma distinta da outra. Começando pela ocupação dos nativos (povos originários ou indígenas), com a presença dos padres Jesuítas, dando a sequência para o destaque no sistema de obrajes e por fim, a presença massiva dos colonizadores, causando consequentemente aumento populacional tanto na área urbana, quanto na área rural. Tendo em conta que o território²⁹ É tido como um compartimento do espaço, se for organizado e diversificado, contribui como abrigo e segurança. Os grupos sociais visam oportunidades e essas requerem organização tanto interna como externa das relações de poder e dominação (SAQUET, 2013).

A troca da sociedade rural pela urbana traz um dinamismo capaz de tomar a frente em momentos decisivos que dizem respeito às questões políticas, econômicas, sociais e ambientais do século XXI. Sobre esse assunto, algumas bases teóricas foram capazes de afirmar que com a chegada da modernização, globalização e o crescimento econômico, a área rural ficaria em último lugar quando o assunto for pensar em desenvolvimento, até mesmo acreditar em seu possível desaparecimento. Entre essas bases podemos considerar o estudo de Lefebvre (1999) o qual defende a “completa urbanização”. Entretanto, há outros autores que defendem a inversão dessa hipótese, considerando que o meio rural pode passar por uma transformação capaz de valorizar o espaço entre vários fatores, em que podemos citar a questão do turismo rural (CARNEIRO, 1998; VEIGA, 2004; BLUME, 2004; ABRAMOVAY, 2000).

Monte-Mór (2006) explica em seus estudos que o desenvolvimento da urbanização tornou o campo dependente da cidade. Portanto, além de controlar e comercializar o processo de industrialização fez com que houvesse agregação de valor nos produtos oriundos do campo.

Segundo Lefebvre (1999, p. 18) “A urbanização é um processo de transformação com bases econômicas, pois à medida que os meios de produção se concentram espacialmente e temporalmente, a população passa a se organizar em torno dos mesmos”. Para fortalecer esse argumento trouxemos os estudos de Singer (1973) o qual afirma que como a comercialização está direcionada para a cidade, fica a cargo das indústrias fazerem a transformação dos produtos originários do campo, onde compreende-se que o objetivo geral desse processo nada mais é que a maximização do excedente, para que a organização da força de trabalho e o capital possam garantir a regularidade dessa atividade.

Portanto, depois de toda essa discussão sobre o campo e o urbano, voltamos aos estudos de Veiga (2004), onde o autor defende a revalorização do espaço rural, como consequência do processo de industrialização e a globalização. A busca por calma, tranquilidade, silêncio, ar puro, contato com a natureza, estimulam pessoas a procurarem “um refúgio à vida moderna”.

²⁹ A geografia cultural tem muito a ver com as questões da terra, que geralmente está passando pelo processo de modificação pela ação humana (CORRÊA, ROSENDAHL; 2010)

Abramovay (2000) explica que podemos contar com três aspectos básicos nos quais possam caracterizar a definição do meio rural. Segundo o autor a ligação do ser humano com a natureza está diretamente envolvida e entrelaçada, as áreas tidas como rurais, que não são tão povoadas como as urbanas e por fim, há uma dependência do sistema urbano. Dessa forma, o autor defende o caminho inverso do êxodo rural, ou seja, ao invés da população sair está entrando, seus argumentos vão contra os dados censitários, nos quais apontam o esvaziamento da população rural. Segundo o autor, existem dados que demonstram um processo de migração do homem da cidade para o campo em busca de qualidade de vida.

Seguindo esse pensamento, Leuven (2010) cita elementos fundamentais que colaboram para distinguir a área rural e urbana, levando em consideração a questão ecológica e referindo-se sobre a questão da densidade populacional. Nesta se delimita onde é o rural e onde fica o urbano, em seguida pode-se pensar no elemento econômico sendo que na área rural, a maioria das atividades estão voltadas à agricultura e a área urbana está mais desempenhada a desenvolver atividades consideradas não agrícolas.

Para Blume (2004), o conceito de rural é distinto em cada país, mas também considera a questão da ocupação territorial, da evolução histórica e das condições predominantes de cada um deles. Para o autor, o complicado é compreender a definição, considerando que a área rural no Brasil, é delimitada pelo critério residual³⁰. No Brasil essa problemática está em alta, carregada por inúmeras críticas, sendo que os condomínios fechados e bairros afastados também estavam sendo considerados como parte da área rural, ocorrendo assim conflitos de interesses, como a questão da arrecadação municipal sobre o uso do solo urbano e o rural (ROCHA & BARCHET, 2015; UMBELINO; BARBIERI, 2008; IBGE, 2001).

Ao ampliar a área rural e urbana, Veiga (2001; 2003) elabora a metodologia que está sob um olhar acerca do território municipal. Para ele existem três classes distintas: essencialmente rural (pequeno porte), relativamente rural (médio porte) e os essencialmente urbanos (centros urbanos), considerando que o estudo do autor está mais voltado à região sul do país, sendo que essa região tem um perfil territorial relativamente pequeno de municípios. Diante disso:

Os municípios *Essencialmente Rurais* são definidos como os que simultaneamente apresentam menos de 50.000 habitantes e menos 80 de hab/ km² de densidade demográfica. Os municípios *Relativamente Rurais* correspondem aos que apresentam população total no intervalo de 50.000 a 100.000 habitantes ou onde a densidade demográfica supere 80 hab/ km² mesmo que tenha menos de 50.000 habitantes. E por fim, *Essencialmente Urbanos* serão os que apresentarem população total superior a 100.000 habitantes e densidade demográfica maior que 80 hab/km² (ROCHA & BARCHET, 2015, p. 119).

³⁰ No Brasil, quem define área urbana e rural é o município por lei própria.

Nesse caso, o Paraná se encaixaria em sua teoria, considerando a questão histórica de colonização e ocupação do território paranaense e suas transformações. Balhana, Machado e Westphalen (1969) relatam que desde o século XVI esse espaço foi sendo explorado.

Padis (2006) menciona que o processo de urbanização ficou muito evidente quando as grandes empresas colonizadoras estavam focadas em comercializar pequenos lotes, criando assim, novos povoados e vilas, sendo que esses eram estrategicamente pensados para serem distantes uns dos outros. Surgindo assim, a dinâmica rural-urbano, passando por diversos ciclos econômicos, evolução tecnológica e expulsão da população rural. O crescimento populacional no Estado do Paraná pode ser considerado diferente dos demais estados, pois enquanto alguns municípios tiveram uma perda gradativa, outros receberam apoio político para que houvesse crescimento e desenvolvimento (PADIS, 2006).

Veiga (2001; 2003) critica muito a forma como o IBGE busca explicar a delimitação entre o espaço rural e o urbano, na qual é utilizada como metodologia de pesquisa a lei do perímetro urbano no qual fica claro o critério residual. Nesse caso, o Paraná é caracterizado por ser um nível de alto grau de urbanização. Segundo ele, o IBGE induz a informação de que 85,3% da população paranaense vivem em áreas urbanas, levando em consideração a sua crítica é que os dados mais detalhados mostram que a maior parte reside em municípios com até 50 mil habitantes. Para o autor, [...] "Infelizmente, o entendimento do processo de urbanização do Brasil é atrapalhado por uma regra que é única no mundo. O país considera urbana toda sede de município (cidade) e de distrito (vila), sejam quais forem suas características estruturais ou funcionais" [...] (VEIGA, 2003, p.11).

Em seus argumentos demonstra a ligação que o espaço territorial considerado "urbano" do Paraná está com as questões tidas como econômicas, portanto, envolve a dinâmica produtiva estadual. O autor observa os pontos *essencialmente urbanos* que estão fora do eixo considerado "anel de integração do Paraná"³¹. Ele cita a questão que envolve Toledo e Umuarama, no qual não estão inseridos. Um está voltado às atividades de agroindústrias e medicamentos e o outro focado nos processamentos de alimentos e fabricação de bebidas (ROCHA e BARCHET, 2015).

Segundo Rocha e Barchet (2015) dentro do "anel de integração" há alguns municípios que estão no processo de transição *relativamente rural*, por exemplo Guarapuava tem uma característica que é considerada de alta dimensão geográfica (3116.3 km²) sendo que sua produção agrícola é de alta demanda tecnológica, porém considerada como espaços urbanos muito bem desenvolvidos, no qual sua tendência é se tornar *essencialmente urbano* nas décadas seguintes.

³¹ (Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa, Cascavel, Foz do Iguaçu, Guarapuava, Paranavaí, Campo Mourão e Paranaguá) "essas cidades representam mais de 36% da população paranaense" (RIPPEL; FERRERA DE LIMA, 2009; ROCHA & BARCHET, 2015).

De outra perspectiva, podemos citar a questão de municípios com essas mesmas características, porém por não estarem inseridos no anel, tendem a permanecer *relativamente rurais*, considerando essa hipótese nota-se as condições dos municípios da Mesorregião do Sudoeste, Sudeste, Centro Ocidental e Noroeste Paranaense, Francisco Beltrão, Pato Branco, Dois Vizinhos, União da Vitória, Irati, Campo Mourão. Estes locais provavelmente buscarão alternativas socioeconômicas para o seu desenvolvimento, tendo como exemplo Toledo e Umuarama, que se apoiaram a políticas voltadas para a implantação de infraestrutura viária para o escoamento da produção (ROCHA e BARCHET, 2015).

As seguintes observações sobre esse estudo citado levantaram que os municípios *essencialmente rurais* representam mais de 89% das unidades territoriais ficando próximo da média nacional de áreas essencialmente rurais, segundo a metodologia estudada por Veiga (2001; 2003).

Por meio da análise desses dados se pode compreender que apesar da importância econômica dos municípios *essencialmente urbanos*, temos que considerar os *essencialmente rurais* a complementar, pois estes abastecem os polos paranaenses e colaboram para ser um refúgio para aqueles que fogem da vida urbana. Segundo Veiga (2001), pode-se acreditar que a evidência é clara quando se refere a questão do rural e do urbano terem uma relação simbiótica no mesmo território. O autor afirma um certo agrupamento de municípios *essencialmente urbanos* e *essencialmente rurais* no Estado do Paraná. Assim, pode-se considerar que apesar de serem integralmente produtivas, o autor incentiva a investigação nesta área para futuros estudos capazes de compreender a necessidade de alcançar o desenvolvimento sustentável do Brasil rural no qual abrange todas as esferas de produção (VEIGA, 2001).

Por muito tempo o Paraná foi considerado o ponto final do fluxo migratório interno do Brasil, entre esses podemos citar a vinda dos gaúchos e dos catarinenses, principalmente os descendentes europeus, a [...] “base econômica em atividades de prestação de serviços num contexto regional com características de alto crescimento demográfico apoiado em atividades rurais de grande importância”³².

Cigolini (2009) destaca que no final das décadas de 80 e 90, houve “a estruturação da rede urbana paranaense”, ou seja, o Paraná se tornou mais populista, no contexto da Constituição Brasileira, passando a emancipar os municípios, para que esses pudessem tomar decisões políticas, e conseqüentemente resultando criações de municípios que segundo o autor não eram uma necessidade,

³² BIBLIOTECA NACIONAL. Desenvolvimento urbano no Paraná e os motivos da sua evolução. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=122494>> Acesso em 27 de dez. 2023

tendo em vista que formaram-se cidades muito populosas e outras nem tanto, algumas minúsculas e outras com grandes dimensões territoriais.

Segundo Moura (2004) o processo da urbanização do Paraná nos anos de 1970 a 2000 modificou a dinâmica da organização do espaço e as condições de vida da população paranaense, a autora a falta de investimentos “privou grandes e crescentes contingentes de moradores, de serviços de saneamento básico, saúde, educação e transporte público” (MOURA, 2004, p.38).

Já a modernização da agricultura pode ser definida com o apoio de Graziano da Silva. Segundo o autor, se tratando desse assunto “pode-se dizer que o surgimento dos complexos industriais no Brasil se dá realmente com a implantação da indústria de maquinaria e insumos agrícolas, por volta do começo dos anos 1960, com início da produção de tratores” (GRAZIANO DA SILVA, 1980, p.35).

O processo de modernização e automação do setor agrícola paranaense passou por avançadas técnicas de cultivo, substituição de cultura alimentar por commodities e alterações nas relações de trabalho, resultando o processo de urbanização, ou seja, o esvaziamento da população do campo, havendo um decréscimo de 2,33% ao ano entre 1970 e 1980. Consequentemente, houve um acréscimo da população urbana, no qual nota-se a superação sendo 12,48% na região, no Paraná 5,97% e 4,44% no Brasil (IPARDES, 2003)

Graziano da Silva (1982) considera esse processo como uma “modernização dolorosa”, que corresponde a intensificação das relações capitalistas na agricultura, que fizeram com que os grandes produtores ficassem ainda maiores. Os complexos agro-alimentares, por exemplo, excluíram os pequenos descapitalizados e endividados, tal processo ficou conhecido como centralização de capital. Assim, novamente se volta o dualismo entre centro e periferia, grandes e pequenos, ricos e pobres. Contudo, o governo fomentou a criação de cooperativas com um discurso de amenizar a situação dos excluídos e assim garantir a permanência do pequeno e médio agricultor no campo.

O Paraná conta com pelo menos 7 cooperativas muito bem-sucedidas no Brasil, sendo que essa tem muito a ver com a influência desde o plantio até o processamento, armazenamento e comercialização, ou seja, o domínio da cadeia alimentar (MEDEIROS, 2009). No ano de 1995, as cooperativas foram incentivadas através de um programa conhecido por Vilas Rurais a permanência na área rural, dando o espaço e facilitando o pagamento.

Entende-se que existe uma relação intrínseca entre os processos de modernização da agropecuária, da urbanização e da revolução verde com o aumento do consumo de carne, pois há um aumento da produção, e consequentemente, da oferta do produto. Aumenta-se a produção de grãos, utilizados como ração para a reprodução de animais. Assim, também se aumenta a reprodução de animais voltada exclusivamente para a produção de carne, seja ela do frango, do boi ou do porco.

3.2. O contexto da Revolução Verde (Décadas de 1960-1970)

A cadeia de produção não funciona sozinha, ela depende de fatores como a produção, industrialização, beneficiamento, comercialização e distribuição, o conjunto agroalimentar está inserido nas questões econômicas, sociais, ambientais e políticas, no qual se faz necessário uma estrutura organizada para seguir com êxito. Consequentemente a oferta e escassez reflete no consumo e no hábito alimentar (PILLA; RIBEIRO, 2018).

Santos (2007) evidenciou que, durante o século XIX o milho, feijão, arroz, farinha de mandioca, carne verde, trigo, centeio e mate eram considerados básicos para o regime alimentar da população. Sobre a questão da carne verde, era muito cara mesmo sendo recomendada por questões nutricionais, contudo nem todas as pessoas tinham acesso a esse produto, o que era motivado pelos preços elevados.

O feijão, farinha de mandioca e o charque eram os alimentos preferidos dos trabalhadores, principalmente de mão de obra pesada, pois garantiam energia para o dia de labuta. A mandioca foi por muito tempo considerada o “pão da terra”, consumida tanto pelo povo rico como pelos pobres, já o arroz, não era um produto considerado essencial, ou seja, era tido como complementar, somente em 1870 passou a ser entendido como gênero básico (PILLA; RIBEIRO, 2018).

Para Santos (1995) a carne verde estava constantemente no processo de crise por várias razões, entre essas: preços elevados, qualidade do produto, aspectos de higiene, divergência entre comerciantes e consumidores e manipulação de pesos, entre outros.

No século XIX a carne verde não era considerada um produto de necessidade básica, mesmo que a demanda estivesse em alta da parte da população paranaense, a dificuldade de fazer negócio com esse produto é a questão da qualidade, anseio dos estabelecimentos e oportunidade de preço acessível (SANTOS, 1995).

O Brasil é conhecido atualmente como o celeiro do mundo e o Paraná tem enfrentando, desde a colonização, uma série de transformações que envolvem crises relacionadas ao abastecimento, resultando sérios impactos com o desenvolvimento econômico e social (PILLA; RIBEIRO, 2018).

Quando o foco econômico de determinado país é voltado a exportação, deixando de lado o abastecimento interno, ocorrem crises e essas causam o desequilíbrio tanto da segurança alimentar e nutricional como a questão da soberania alimentar de um povo, além de colocar em risco o direito humano à alimentação, pelos produtos transformados em commodities. Sem incentivos para plantar produtos de subsistência, o foco fica na produção em larga escala, um dos fatores causadores da crise de abastecimento (PILLA; RIBEIRO, 2018).

Os maiores investimentos financeiros via políticas públicas bem como de recursos privados estão voltados para os grandes latifúndios, menosprezando os pequenos produtores, fato que conseqüentemente resulta na desigualdade social e na escassez de alimentos, provocando assim o processo do êxodo rural (PILLA; RIBEIRO, 2018). A Economia-Mundo no século XIX, está se repetindo no século XXI, ou seja, os países que dominam as relações econômicas no contexto internacional movimentam a produção e o consumo de alimentos global de acordo com seus interesses políticos e econômicos, portanto, a lógica do agronegócio determina quem produz, quando produzir e o que produzir (PILLA; RIBEIRO, 2018).

Campos e Campos (2007) defendem que o agronegócio é uma maneira de se trabalhar a territorialização do capital no campo, pensadas no contexto de políticas neoliberais e da intensificação da centralização do capital em múltiplas escalas, principalmente a mundial. Para se ter acesso à soberania e segurança alimentar, há muitas convergências com o sistema industrializado, globalizado e dominado por poucos agentes, o qual resulta em desigualdade social, conflitos no campo e destruição ambiental.

Santos (1995) defende o tripé de escassez, carestia e baixa qualidade dos alimentos, concluiu em sua tese que estes foram os fatores responsáveis pela fome da população nos meados do século XIX. No século XX, entre as décadas de 60 e 70 especificamente, também se observou uma crise de alimentos no Brasil, agravada a partir de 1973, com a crise do petróleo.

Segundo uma reportagem do Diário do Paraná (1979, p. 01) na época, “Tanto as condições climáticas como o petróleo possuem parcela de culpa na escassez de alimentos e a conseqüente alta nos preços”. Ainda, segundo a reportagem: “Os governos fazem compras de intervenção em larga escala, a fim de evitar que os excedentes provoquem a redução de preços nos países subdesenvolvidos”³³.

Toda essa movimentação é apoiada pelos conglomerados multinacionais, sendo esses os compradores, vendedores e financiadores do mercado mundial de alimentos, tendo o papel de controlar os preços tanto para os produtores quanto para os consumidores, podendo interferir nas decisões em diversos países no mesmo intervalo de tempo (globalização).

Esse modelo de negócio ficou conhecido como “Revolução Verde”, e um argumento que foi espalhado pelo mundo foi a questão da fome, porém compreende-se que a estratégia estava mais pensada na venda dos fertilizantes do que acabar com a fome no mundo.

³³ BIBLIOTECA NACIONAL. Revolução Verde ou conto do Vigário? **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1979. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=138356>> Acesso em 27 de dez. 2023.

Sempre que aparecia alguma denúncia sobre os perigos desta forma de se produzir, eram abafadas com bombardeio de propaganda patrocinada pelos idealizadores da Revolução Verde, anunciando que os problemas haviam sido resolvidos. “Anunciavam a estocagem de alimentos em gigantescos depósitos que seriam localizados nas calotas polares”³⁴. Os EUA estavam muito atentos a qualquer movimento, aguardando uma possível crise alimentar em qualquer lugar do mundo, pronto para ser um bom samaritano e ajudar a pessoa faminta. Ainda de acordo com a mesma reportagem, publicada em 1979:

Tecnicamente falando Revolução Verde significava criar plantas que produzirão uma maior quantidade de cereais comestíveis: duas espigas onde antes apenas uma crescia, duas folhas de grama, num ponto do solo onde antes apenas uma crescia e assim aumentar a produtividade sem aumentar as áreas de cultivo. Novas variedades foram introduzidas, modificações genéticas foram feitas” (JORNAL DIÁRIO DO PARANÁ, 1979, p. 01).

Esse processo logo foi provocando problemas em diversos países, porém já estava em caráter irreversível, como o planejado estrategicamente, por exemplo: “as novas e tão produtivas espécies eram ultra sensíveis aos fertilizantes e de pouca resistência às doenças, o que implica numa dispendiosa proteção química: pesticidas, fungicidas e herbicidas”³⁵. Para resultar em alta produtividade se faz necessário usar uma alta quantidade de “cidas”, além de considerar as questões climáticas favoráveis. Aos poucos foram compreendendo os efeitos causados por esse processo, como por exemplo: os pesticidas eliminavam a fauna microbiana resultando em solo estéril, a fauna acima do solo entre outros malefícios, além de prejudicar a saúde humana de quem produz e de quem consome³⁶.

Uma descoberta tardia foi sobre os fertilizantes que serviam para uma função e acabava por prejudicar outra, como por exemplo, há fertilizantes que favorecem o surgimento de pragas em regiões que nunca havia antes. As plantas daninhas ficavam mais fortes com a presença dos fertilizantes, portanto, se usavam mais herbicidas. “Mas era exatamente isso que os idealizadores da Revolução Verde tinham planejado”³⁷.

O objetivo geral desse plano realmente não era apenas acabar com a fome e sim conquistar a lucratividade, “as novas variedades de plantas, não só produziam mais cereais por hectare como também o faziam num ciclo mais curto de tempo, permitindo um duplo e até triplo cultivo na mesma terra, num único ano”³⁸.

³⁴ Idem

³⁵ Idem

³⁶ Idem

³⁷ Idem

³⁸ Idem

Compreende-se que o argumento era acabar com a fome, porém o objetivo era a venda maciça de fertilizantes e defensivos para a agricultura, resultando estrategicamente em uma alta produção, facilitando a estocagem e colaborando com a implementação de um “plano alimentar”. Para se dispor dos alimentos estocados, os Estados Unidos da América criaram a Lei para os Alimentos da Paz cuja finalidade era atender os países onde a Revolução Verde não havia sido implantada de propósito. Sendo que antes mesmo de colocar a revolução verde em ação, a lei já estava sendo planejada e muito bem calculada, onde quase todos os países tiveram que aderir. O capitalismo avançou, e pela sua dinâmica, os países dependentes também seguiram a mesma lógica.

Os EUA, - o capital norte americano, tanto público quanto privado -, conseguiram se organizar no sistema fundiário desde o século passado, hoje em dia é uma potência mundial em produção de alimentos, considerando que “sua área cultivável é menos da metade da nossa; sua produção é incalculavelmente maior do que a nossa e sua população o dobro”³⁹.

Além disso, cabe ressaltar que “o alicerce da riqueza norte-americana é a produção de alimentos, com os quais podem manobrar o mundo perfeitamente à vontade”. E foi por isso, fácil e muito lucrativo conceber o programa alimentos da paz”⁴⁰. Esse programa foi criado com o intuito de “dar vazão aos excedentes agrícolas originados do plano Marshall para a Europa que em 1954 estava praticamente concluído e tinha alcançado o efeito desejado e o terreno para a absorção do excesso de produtos alimentares precisava ser amparado”⁴¹.

3.3. A produção da carne de boi, frango e porco

Nesta seção é abordada a produção da carne em larga escala. Nesse período (1960-1970) começaram a se multiplicar as agroindústrias em conjunto com os pequenos agricultores, surgindo e fortalecendo o “sistema de integração”, resultando em aumento na produção de carnes no Sul do Brasil. Essa ação resultou na deflação dos preços para a venda, fazendo com que o consumidor se sentisse mais à vontade para consumi-la em abundância. Porém, com o desenvolvimento de técnicas e apoio da biotecnologia, os alimentos ultra-processados super barateados fizeram com que diminuísse o consumo da carne verde (CIELO; ROCHA JR.; CANEVESI, 2019).

³⁹ Idem

⁴⁰ Idem

⁴¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Revolução Verde ou conto do Vigário? **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1979. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=138356>> Acesso em 27 de dez. 2023.

Junto às transformações que estavam ocorrendo durante o período que a dissertação se debruça (décadas de 1960-1970), podemos ressaltar a modernização da agropecuária dentro desta. Especificamente, as modificações que a criação de suinocultura estava sofrendo, considerando que nesse período movimentos sociais e debates acadêmicos estavam se destacando em favor do bem-estar e direito dos animais.

Desde a pré-história os animais vêm sendo explorados pelos seres humanos, servindo como fontes de alimentos, vestimentas e objetos etc. Além disso, a presença de determinados animais vem impactando em sentimentos, pois em alguns casos, animais são considerados da família, alguns moram dentro de casa, compartilham quarto, comemoram festas de aniversário com direito a bolo e muito mais.

Nesse período (déc. de 1960 e 1970) mesmo com o avanço dos movimentos ecológicos conectados em favor do direito e bem-estar animal, ocorriam justamente as “pressões antrópicas sobre o meio natural e de industrialização e confinamento animal, com técnicas de produção intensiva que submetem os mesmos a condições extremamente artificiais e dolorosas de vida”. (CARVALHO et al, 2016, p. 120). Portanto do mesmo jeito que de um lado tinha movimento em defesa dos animais também ocorria a transição da criação dos animais soltos para os confinados, conhecido como “modelos de criação intensiva de animais em granjas industriais” (CARVALHO et al, 2016, p. 120). Os animais se tornaram um produto caracterizado no mercado externo por commodity⁴² com destaque para as carnes bovinas, suínas e avícolas.

O historiador chamado Richard Bulliet objetivou em seus estudos a interpretação da história humana e seu contato com os animais. A qual é dividida em três fases: a pré-doméstica, a doméstica e a pós-doméstica. A fase pré-doméstica é a que ocorre antes da dominação humana, já na era doméstica, havia a domesticação de vários animais, sendo essa fase muito importante na história de várias civilizações. E a pós-doméstica é a fase em que as sociedades já estavam urbanizadas e industrializadas, essa demonstra o distanciamento dos animais destinados ao abate e a maior aproximação dos considerados pets (BULLIET, 2005).

De acordo com Carvalho et al (2016, p. 122) “O estado do Paraná em particular é uma das regiões do Brasil e do mundo onde mais se destaca a produção de alimentos de origem animal e da difusão do modelo de criação intensiva de animais ligados à produção de frango e suíno”. Nesse cenário, o protagonismo fica voltado às grandes empresas de alimentos, abastecidos por equipes técnicas com o apoio da esfera governamental, que entra em cena com políticas públicas, com o

⁴² As commodities são mercadorias primárias produzidas em larga escala que fornecem matéria-prima para diferentes setores da sociedade. São produtos primários, podendo ser agrícolas, pecuários, mineral e ambiental.

intuito de promover, por exemplo, a extensão rural e linhas de crédito para que houvesse o desenvolvimento desse modelo de confinamento de animais.

Sobre a questão do confinamento, de acordo com uma reportagem do Jornal o Diário do Paraná, da autoria do Engenheiro Agrônomo Francisco Teatini, menciona que o Estado contou com o apoio de novas tecnologias para a engorda rápida dos animais, que passaram por diversos testes e uma dessas novidades era a “engorda em confinamento” para assim, garantir a solução de problemas sobre o que diz respeito ao abastecimento de carne na entressafra.⁴³

Segundo o engenheiro, existem vários detalhes aos quais os criadores precisam se atentar em relação às tecnologias que contribuem com a engorda em confinamento, dentre os quais podemos citar: a melhora dos reprodutores tanto macho quanto fêmea; a utilização do melaço e ureia; pesagem em 14 a 14 dias para a prevenção de doenças que geralmente só é diagnosticada tarde demais; se acaso formar barro é necessário retirar o animal do confinamento e deixá-lo solto, até que possa estartudo limpo e seco para ele voltar.⁴⁴

Esse processo faz parte da Revolução Verde no Paraná, iniciando no período dos anos 1960 intensificando-se nos anos 1970, que aumentou a produção de milho e soja, resultando em produto barato favorecendo a criação de rações para o aumento da produtividade animal. Além disso, a Revolução ampliou o processo de urbanização, que abriu as portas para a expansão econômica das agroindústrias da carne por criar mercado consumidor. Tais indústrias, se tornaram especializadas em carnes congeladas e de rápido preparo pensado para aumentar a produtividade e lucro de grandes empresas (CARVALHO et al, 2016; BRUM, 1988; TEIXEIRA, 1994; CAMPOS, 2011).

As transformações que estavam ocorrendo nas décadas delimitadas para o estudo, fizeram com que ocorresse a transição do modelo que criava animais soltos, geralmente alimentados com restos de alimentos. Também se transformou o sistema de safras de porcos, cujo transporte era no estilo de tropeirismo. (BACH, 2009). Conforme ocorria a transição do sistema tradicional para o moderno de “engorda em confinamento”, notou-se também o crescimento dos frigoríficos (agroindústrias) e as profundas mudanças tanto para o produtor familiar, quanto para os animais, atingidos pela questão social, econômica e ambiental (CARVALHO et al, 2016).

Muitos são os autores que discutem o tema sobre a modernização da agropecuária, dentre os quais podemos citar Graziano da Silva (1982) e Woods (2012). Dessa forma, nota-se que tal assunto é abordado de forma interdisciplinar, onde sociólogos, antropólogos, economistas, entre outros

⁴³ BIBLIOTECA NACIONAL. A Engorda em confinamento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1969. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=72163>> Acesso em 27 de dez. de 2023.

⁴⁴ Idem

pensadores debatem o tema. A intenção de mostrar esses autores é interagir com as múltiplas dimensões do fenômeno dos dois lados da mesma moeda e compreender as significativas transformações na agropecuária.

A criação de porcos antes da modernização era diferente, nela se considerava a questão de raça, de alimentação, o espaço onde viviam e o transporte. Sabendo disso, pode-se compreender em partes sobre a dimensão das transformações causadas pela modernização da agropecuária. Naquele modelo em comparação com o “moderno” havia menos impacto no bem-estar animal e no meio ambiente (POLLAN, 2007; CARVALHO et al., 2016).

No Paraná, a criação tradicional de porcos ficou vigente até o final das décadas de 1960, o processo de criação era voltado ao porco do tipo “banha”, considerado de alto valor comercial, tanto utilizado nas cozinhas quanto para o preparo dos alimentos era utilizado na técnica de conservação. Esse período foi marcado pelo intenso crescimento urbano e conseqüentemente o aumento da demanda por banha. A banha tornou-se uma fonte de renda extra, na qual o agricultor vendia ou abatia no momento mais oportuno, dessa forma, deu-se a simbologia do porquinho como poupança. (CARVALHO et al., 2016). A modernização da agropecuária trouxe novas raças e formas de alimentar por rações. E novas formas de reprodução, pelo confinamento, resultando em porco tipo carne. Assim a banha foi substituída pelo óleo de soja, dentre outros.

As transformações estavam articuladas, pois ao mesmo tempo em que ocorria a Revolução Verde, ocorria a modernização da economia brasileira no contexto internacional, período marcado pelo milagre econômico no qual houve forte incremento do capital internacional via empresas multinacionais.

Segundo Carvalho et. al (2016, p.127) “O Paraná possuía o maior rebanho suíno do Brasil na década de 1970”. Podemos considerar que “criações de suínos na época da modernização se concentravam majoritariamente nos municípios do oeste e sudoeste do estado, como Toledo, Marechal Cândido Rondon, Medianeira, Francisco Beltrão e Pato Branco” (Idem). Precisamos ressaltar que nessas cidades geralmente a tradição vem dos colonos descendentes de europeus vindos do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, movimento conhecido como migração interna.

De acordo com uma reportagem do jornal O Diário do Paraná, na década de 70 Toledo tinha “o mais alto nível técnico na suinocultura do Estado do Paraná”. E para promover o consumo de carne suína, anualmente é feita a festa do Porco no Rolete, um tipo de evento social e turístico da cidade, onde ocorrem competições de qual seria o melhor porco assado. Pela reportagem, o entrevistado, apesar de não saber ao certo, diz que a origem de tal festa está relacionada com o costume dos pampas argentinos e do Rio Grande Sul. Ademais, na época, a festa havia sido promovida para demonstrar a

superação de crises sanitárias, como a peste suína. Segundo a reportagem, na festa do porco no rolete que ocorreu em 1978, foram assados 180 porcos e cerca de 10 mil quilos de carne bovina e aves⁴⁵.

Imagem 1 – Festa do Porco no Rolete



Fonte: BIBLIOTECA NACIONAL. Festa no Porco do Rolete é a atração de Toledo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978.

Com o apoio de extensão rural estatal naquele momento representada pela antiga ACARPA⁴⁶, os grandes frigoríficos principalmente da Sadia e Frimesa, em conjunto com as instituições públicas e privadas, (tanto da esfera nacional como a internacional, as conhecidas como transnacionais), o Ministério da Agricultura e a EMBRAPA⁴⁷ foram dominando esse mercado e conseqüentemente fazendo com que os pequenos produtores parassem de investir na criação tradicional, abrindo o espaço para grandes produtores, e assim a transição para a criação em grande escala conhecida como “moderna”.

Para estimular a transição da criação de animais soltos para o confinamento, os técnicos “promoveram exposições de animais, cursos, palestras, apostilas e programas de rádio com o intuito

⁴⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. Festa no Porco do Rolete é a atração de Toledo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em:

<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=131067>> Acesso em 27 de dez. 2023.

⁴⁶ Associação de Crédito e Assistência Rural do Paraná

⁴⁷ A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) é uma empresa pública de pesquisa vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil e tem como objetivo o desenvolvimento de tecnologias, conhecimentos e informações técnico-científicas voltadas para a agropecuária brasileira.

de convencer os criadores a adotar a técnica moderna de produção e considerar como uma evolução natural do setor a passagem do porco tipo banha para o tipo carne” (CARVALHO et al., 2016, 127-128). Eventos semelhantes já aconteciam na Europa e na América do Norte.

Em 1964, se instalou o frigorífico Frigobrás no município de Toledo, estrategicamente planejado, considerando que a região estava em plena expansão migratória, portanto teria mão de obra qualificada, pois os descendentes europeus vindos do Rio Grande do Sul e Santa Catarina estavam acostumados a criar suínos, já tinham experiência nesse ramo. Além disso, essa região contava com condições ecológicas e topografia plana, facilitando a criação dos animais destinados ao abate e posteriormente ao consumo humano, pois com a mecanização nas lavouras, aumentou a produção de ração e conseqüentemente o baixo custo da mesma (CARVALHO et al., 2016).

Pelo menos três frigoríficos do oeste se destacam nas décadas de 1970, representando 66% de todos os abates do estado. Estima-se que 56% dos suínos abatidos no Comabra⁴⁸ eram provenientes do oeste e sudoeste do estado e 29% provenientes de Santa Catarina (CARVALHO et al., 2016).

Como as grandes empresas detinham o poder, elas pressionaram os pequenos produtores a se modernizarem, aqueles que não aceitavam esses termos, naturalmente saíam do ramo. Aqueles que se modernizavam contavam com o apoio estatal e de outras empresas, e inseriram novas raças e técnicas nas quais o objetivo principal era o crescimento acelerado dos animais e resolução dos problemas sobre as questões sanitárias (CARVALHO et al., 2016).

As técnicas de criação de animais não consideravam a questão do bem-estar animal, nem seus direitos ou a questão ambiental. Aparentemente, esses assuntos começaram a ser pautados entre os anos de 2000 e 2015, se por algum motivo a empresa saísse com prejuízo econômico. Entre as técnicas utilizadas e que causavam o mal estar animal, podemos citar: os cortes de dentes, na gengiva, corte do rabo, que geralmente serviam para evitar o canibalismo oriundo do estresse animal em posição de confinamento. A castração era feita antes de completar 21 dias de vida e a fase do desmame que na maioria das vezes era de forma brusca, entre outras técnicas que maltratam os animais que vivem em condições de confinamento (CARVALHO et al., 2016).

Vale ressaltar que toda essa transformação nos hábitos alimentares do Brasil e no mundo ocorreu por ser uma demanda industrial, pois ao fabricar as rações oriundas da matéria prima da soja ficava sobrando o óleo e o objetivo era lucrar e não deixar que ocorresse desperdício. (DALLA COSTA, 2005; CAMPOS, 2011).

O processo de modernização da agropecuária, trouxe sérias conseqüências dentre as quais podemos citar o êxodo rural, a saída do agricultor do âmbito rural para as cidades, conseqüentemente

⁴⁸ Comabra Hans Agropecuaria Industrial S.A. foi uma empresa, aberta em 1985. Sua atividade econômica principal é Fabricação de alimentos para animais e sua filial estava localizada em Ponta Grossa-PR.

o intenso crescimento urbano, aumento da oferta de trabalho nas cidades para a mesma demanda por mão de obra. “Na década de 1960, início da modernização, 70% da população paranaense vivia no campo, o que significa na prática que a maior parte da população tinha contato, senão diário, pelo menos esporádico com a vida e morte dos porcos” (CARVALHO et. al 2016).

O censo do IBGE de 2010 mostra que apenas 14% dos habitantes do Paraná vivem no campo, ou seja, cada vez mais os cidadãos são considerados urbanizados e mais afastados dos animais, ocorrendo o distanciamento entre os animais e os seres humanos.

O consumo de carne é cercado de prós e contras, envolvendo questões sanitárias, assim como questões religiosas e crenças (CARVALHO et. al 2016). Por exemplo a questão da carne suína que de um lado tem os seus apoiadores no que se refere ao sabor, porém de outro lado tem os que não consomem por causa da questão sanitária, ou seja, o receio de se contaminar por algum tipo de doença (CARVALHO et. al 2016).

Segundo o jornal o Diário do Paraná em uma reportagem de 1967 sobre a questão sanitária, é mencionado que a Capital do Paraná não tinha matadouros em condições de higiene aceitáveis para abater os animais que posteriormente seriam encaminhados para o açougue e em seguida a mesa dos consumidores. Entre os 50 matadouros localizados em Curitiba apenas 2 estavam sendo fiscalizados pelo SIPAMA (Serviço de Inspeção de Produtos Agropecuários e Materiais Agrícolas), essa situação segue não apenas na capital, mas também em todo o Estado do Paraná. Considerando que dos mais de 1500 matadouros apenas 25 são fiscalizados⁴⁹.

A partir disso, com o apoio do chefe da seção de higiene e saneamento básico, foi pensado estrategicamente um plano para contribuir com a melhoria das condições sanitárias dos matadouros, considerando principalmente as doenças que estavam sendo transmitidas através do consumo de carne, tais como: cisticercose⁵⁰, brucelose⁵¹, e tuberculose⁵². Esse plano contava com o apoio de uma

⁴⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. Polícia Sanitária diz que matadouros da capital não tem condições de higiene. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1967. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=64618>> Acesso 27 de dez. 2023.

⁵⁰ É uma doença parasitária causada pela ingestão dos ovos da tênia, presente nas fezes do indivíduo com teniose. Sua contaminação ocorre através de alimentos ou água contaminada com fezes de humanos portadores da tênia (SECRETARIA DE SAÚDE PARANÁ, 2023). Disponível em: <<https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Teniose-e-Cisticercose>>

⁵¹ A brucelose é uma doença zoonótica, causada por bactérias do gênero *Brucella* sp. Pode ser transmitida ao ser humano pelo contato direto (manejo) ou indireto (consumo de alimentos lácteos não pasteurizados) de animais de produção, como bois, vacas, ovelhas, búfalos, porcos, entre outros ou pelo contato com animais de companhia (cães). Atinge principalmente trabalhadores que manejam animais e da cadeia de produção de laticínios, carnes e seus derivados (SECRETARIA DE SAÚDE PARANÁ, 2023). Disponível em: <<https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Brucelose>>

⁵² A tuberculose é uma doença infecciosa e transmissível que afeta prioritariamente os pulmões, embora possa acometer outros órgãos e/ou sistemas. A doença é causada pelo *Mycobacterium tuberculosis* ou bacilo de Koch. A tuberculose é

equipe formada por engenheiro veterinário e sanitaristas, com o objetivo de orientar os proprietários de estabelecimentos que fornecem produtos de gênero alimentícios à população. No plano de saneamento básico, os estudantes universitários e os pequenos produtores também participaram do processo.

Além das doenças já mencionadas, podemos citar a teníase e a cisticercose, as quais, Segundo (MOREIRA et al., 2018)

são doenças diferentes, apesar de serem causadas pela mesma espécie de cestódeo (parasita). A teníase é caracterizada pela presença do parasita adulto no intestino delgado do ser humano... e a cisticercose é uma parasitose causada por um hospedeiro intermediário.

No decorrer do processo histórico a criação de suínos foi passando por transformações e inovações, sendo possível dividir em duas fases, para o caso brasileiro: a primeira fase até o final dos anos 1970 e a segunda do final dos anos 1970 até os dias atuais. Nota-se que aos poucos o consumidor começou a pressionar e exigir um produto com qualidade e conseqüentemente causando modificações no sistema de criação de suínos (CARVALHO et. al 2016).

Inicialmente, os animais eram alocados em pocilgas com lama, sem controle sanitário. Dessa maneira, o mercado de carne suína era apenas para consumo interno. Basicamente 50% da carne era consumida no meio Rural do Brasil, a outra parte era destinada ao consumidor urbano, sendo distribuídas em açougues, mas era considerada com forma artesanal. (POLETTTO et al.,2001; ROPPA, 2006; CARVALHO, 2007)

No final das décadas de 1960 e início de 1970 a população começou a aumentar a demanda pela qualidade de vida considerando aspectos sobre a questão de saúde, o que contribuiu para reduzir o consumo da banha e aumentar o consumo de óleos vegetais, nesse momento começa a transição de uma carne com menos gordura e maior quantidade de carne. Nesse período já se fala sobre o melhoramento genético, nutrição animal e as novas tecnologias e conseqüentemente os suínos foram sendo modificados passando de tipo banha para tipo carne 30% dianteiro e 70% traseiro, teor menor de gordura, uma musculatura mais acentuada principalmente na parte do traseiro, considerada a carne nobre do suíno, conhecidas como lombo e pernil. (CARVALHO, 2007).

3.4. A invisibilidade dos animais em reportagens de jornal sobre a carne

Esse subitem está reservado para apresentação de dois discursos, sendo um favorável ao consumo de carne por seus benefícios à saúde por oferecer proteína, vitaminas e minerais, e por outro

uma doença de transmissão aérea e se instala a partir da inalação de aerossóis oriundos das vias aéreas, durante a fala, espirro ou tosse das pessoas com tuberculose ativa (pulmonar ou laríngea), que lançam no ar partículas em forma de aerossóis contendo bacilos (SECRETARIA DE SAÚDE PARANÁ, 2023). Disponível em: <<https://www.saude.pr.gov.br/Pagina/Tuberculose>>

lado, um discurso cuja questão fica mal resolvida em função dos maus tratos dos animais e também pelos impactos ambientais que a atividade provoca. Além disso, a preocupação deste subitem também é compreender o contraste de um simples bife sobre o aquecimento global, surgimento de doenças com o uso de produtos com a origem de animais e também a questão em favor do bem-estar animal.

Através da pesquisa nas reportagens sobre a escassez de carne notou-se que em duas décadas apenas, uma reportagem fala sobre o assunto. Esta foi em 1972, quando foi publicada no jornal Diário do Paraná a reportagem “Carne poderá vir de fora”⁵³, ou seja, o discurso do texto fala diretamente sobre a questão da escassez. Pela reportagem, entende-se que nesse período em específico o objetivo de incentivar o consumo de carne congelada, o argumento da reportagem fala que deu certo em São Paulo quando esse fato ocorreu lá e por isso também daria certo no Paraná. Segundo Silva (2011, p.01) “acredita-se que os discursos de escassez, carestia e fome foram, para a época, construções políticas”, vale notar que o período corresponde a conjuntura de política militar e a reportagem do jornal é de cunho político de direita. Portanto, é necessário ficar atento quando a pesquisa for em busca de dados jornalísticos, considerando-se a intencionalidade dos artigos publicados e as relações de poder que envolvem as publicações, podemos considerar a posição de monopolistas atrás do discurso sobre a escassez, carestia e a falta de carne.

Percebe-se que ao reterem o alimento desejado, este torna-se escasso e conseqüentemente acaba por ter seu preço elevado, esse fato pode ser considerado como parte do conceito de economia moral da multidão citada por Baker, Thompson e Palmer-Barnes sobre acontecimentos na Inglaterra, o qual diz respeito a questão da fome, onde o objetivo nunca foi eliminar a fome no mundo, mas que houve destruição da forma tradicional da vida e seu principal aliado para esse evento é a questão da ganância do ser humano. (BAKER; THOMPSON; PALMER-BARNES, 2002). A partir disso, existe a oportunidade de se dar bem com a desgraça do próximo, por exemplo: nota-se que tem demanda em consumir carne, assim, eles, os comerciantes, buscam através da escassez o aumento do preço do produto e conseqüentemente o aumento do lucro.

Nas décadas de 1960 a maior preocupação era a crise da carne e a inserção da carne congelada e a retirada da carne verde. Tal inserção de um lado era apoiada, por exemplo, pelas grandes redes de supermercados, porém, de outro lado era detestada pelos açougueiros da região.

A reportagem publicada em agosto de 1974 anuncia que “Carne será vendida sem descongelamento” para o descontentamento de muitos, a reportagem afirma que pelo menos “1000

⁵³ BIBLIOTECA NACIONAL. Carne poderá vir de fora. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1972. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi=86390>> Acesso em 27 de dez. 2023.

toneladas de carne congelada para o consumo até o dia 31 em Curitiba, não sofrerão o processo especial de descongelamento”. Ou seja, ao sair das câmaras de congelamento o produto ia direto aos açougues, a justificativa para isso era o fato de que a Cibrazem (Companhia Brasileira de Armazenamento) não possuía as condições técnicas para descongelar toda a demanda.

Segundo a reportagem, nessa época os curitibanos estavam consumindo aproximadamente 68 toneladas de carne bovina por dia, contudo, a Cibrazem naquele momento tinha uma capacidade de descongelar apenas 6 toneladas por dia.

A SUNAB (Superintendência Nacional do Abastecimento) representada nessa reportagem pelo delegado Pedro Tocafundo, afirmava que para fins de resolver a crise da carne “certo percentual das 1000 toneladas virá inclusive, do frigorífico Borbon, do Rio Grande do Sul (450 toneladas), 50 toneladas virão da Frigobrás, de Toledo, 100 toneladas do Frigorífico Baggio, 200 do frigorífico Guapeva e mais 200 da Cobal, cujo estoque se encontra na Cibrazem”⁵⁴, nesta se encontram estocadas 1.194 toneladas mas nem toda essa quantia era para aquele mês.

A SUNAB foi indagada sobre os motivos de estar buscando carne de outros estados, pois havia o necessário já estocado em Curitiba, como resposta a SUNAB fala que se tratava “de um plano nacional, que atinge a Grande São Paulo, Grande Rio, Belo Horizonte e Curitiba”⁵⁵. Segundo a reportagem o problema era a falta de subsídio, que chegaria para os açougues e supermercados um dianteiro para dois traseiros com os seguintes valores da época (entregue nos armazéns da Cibrazem) de Cr\$ 9,05 por quilo de traseiro e Cr\$5,20 por quilo de dianteiro, nota-se a redução no qual normalmente seria Cr\$ 9,50 no atacado.

Segundo a reportagem, nesse período estava sendo proibida a entrada da carne verde, apenas para alguns fins seria tolerado esse tipo de comércio, por exemplo, nas igrejas que costumavam fazer festas com a comunidade nos finais de semana e geralmente ofereciam costelas assadas. “Para controlar a entrada de carne verde nos açougues e supermercados... foi acionado um trabalho conjunto que inclui não só a SUNAB (encarregada de supervisionar) como também o próprio DIPOA (Departamento Nacional de Inspeção dos Produtos de Origem Animal), a Cibrazem, Cobal, DNER, Polícia Federal, DER, Receita Federal e Departamento de Fiscalização de Rendas dos Estados”⁵⁶

A partir disso, pode-se entender que a imprensa estava posicionada politicamente, e tinha o papel de divulgar à população aquilo que os governantes e comerciantes desejavam, exercendo assim

⁵⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Carne será vendida sem descongelamento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=99657>> Acesso em 27 de dez. 2023

⁵⁵ Idem

⁵⁶ Idem

o papel de influenciador na formação do pensamento da população que lia as reportagens na época. Apesar disso, podemos considerar que as informações a respeito de um problema alimentar, nesse caso, a questão da carne verde no Paraná nos anos 1960-1970, estavam diretamente envolvidas com as decisões daqueles que detinham o poder e seus respectivos interesses, se utilizando do argumento de “escassez da carne” para que pudesse se beneficiar do produto. Após analisar esse assunto, apresentamos uma dúvida: Será que houve realmente escassez de carne ou uma manipulação para mudar os hábitos alimentares da população?

Uma estratégia utilizada pelas autoridades de abastecimento que contribui para manter o preço da carne bovina foi investir na diversificação das criações, principalmente nos animais de pequeno porte. Segundo o jornal publicado em 1966 “Cerca de 80% do consumo de carne no país, principalmente no Paraná, repousa nos bovinos, ao contrário do que acontece em outros países, mesmo nos Estados Unidos, onde o boi não chega a 40% das cozinhas norte-americanas⁵⁷”.

De acordo com a reportagem publicada em 1966, a carne bovina tem um mercado mais seguro do que o mercado do café, por isso, os investimentos voltados à produção de carne, de modo que este produto poderia contribuir para a estabilidade econômica do País. Era mencionado que a população paranaense estava comendo mais carne de segunda, tabelada, e conseqüentemente a de primeira está sobrando nos frigoríficos. Por isso, “o governo estabeleceu o decreto, para poder exportar a carne excedente”. O objetivo geral dessa estratégia é de assegurar o abastecimento interno com os animais de pequeno porte para que assim, oferecer ao mercado externo a de produção da carne bovina⁵⁸.

Fica compreendido que o discurso da escassez e carestia da carne nesse período não passa de especulação monopolista, de um lado suprimindo os interesses do governo e de outro lado os dos grandes comerciantes, os quais fazem os planos que regulamentam o fornecimento da carne. Segundo Silva (2011, p. 09) “A prática do monopólio das carnes executadas pelos marchantes, fazendeiros e grupos políticos aliados, procurava acabar com qualquer concorrência”.

Nesse caso, além de deter o poder através da imprensa, esses grupos também detinham o controle dos preços da carne, a divulgação da falta de carne, do aumento do preço, e da divulgação visando o estímulo de outros tipos de carne que não fossem a de boi, como as carnes da baleia, de coelho, de carneiro, de pombo e outras. Cabe ressaltar também que se acaso ocorresse de aparecer outra concorrência, a estratégia era de diminuir o preço até que a concorrência desistisse do negócio.

⁵⁷ BIBLIOTECA NACIONAL. Diversificar a criação para melhorar o preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1966. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=57173>> Acesso em 27 de dez. 2023.

⁵⁸ Idem

Sobre o tema do consumo de carnes exóticas, entre 1960 e 1979 foram encontradas três reportagens que falam sobre carne de cavalo, duas reportagens sobre a carne de coelho e uma sobre a carne de cachorro.

Em 1974 foi publicado sobre o ato de consumir a carne de cavalo com o seguinte título “No início, sentíamos remorso ao abater um cavalo”⁵⁹. Mas que depois, aos poucos foram se acostumando com a ideia em consumi-lo, “o animal é imune a diversas doenças. Na panela, sua carne espuma durante um ou dois minutos. Desde o casco, crina até as vísceras são aproveitados. No Paraná, é Curitiba o maior consumidor.”⁶⁰ Antes o animal era explorado como meio de transporte e aos poucos foi passando a sofrer concorrência do progresso com outros meios de locomoção.

Com as frequentes crises da carne, tanto a escassez bovina como as doenças do porco, pelo menos dois frigoríficos paranaenses indicavam que a saída dessa situação era o consumidor compreender que a carne de cavalo é a melhor opção. Apucarana tem um “abatedouro de equino” segundo a reportagem publicada em 1974 pelo jornal DP “é o melhor aparelhado, produzindo diariamente cerca de 30 toneladas do produto, sendo que quase totalidade é exportada para o Japão, Itália e Inglaterra”⁶¹.

Considerando que o Brasil tinha um rebanho equino capaz de suprir pelo menos uns 20 anos, no momento não era o caso de implementar esse hábito alimentar na população brasileira. Além disso, seria muito difícil o brasileiro entender que comer carne de cavalo pode ser considerada normal comparada com a de boi, frango ou suíno, os quais já estão inseridos em seus hábitos alimentares. A fala de um dos diretores desses frigoríficos argumenta sobre a possível extinção do cavalo, com a chegada dos meios de comunicação, com as tecnologias e avanços dos meios de transportes provavelmente o ser humano não irá mais precisar do cavalo e assim a consequência seria extinção por doenças, falta de habitat natural e até mesmo pelas máquinas. A violência e a agressividade fazem parte do mundo dos abatedouros de cavalos e de outros animais.

Afirmam que a marginalizada carne de cavalo é mais saudável que a bovina, sendo imune a diversas doenças entre essas podemos citar: aftosa, brucelose e tuberculose “reduzindo-se com isso, os gastos com vacinas e manutenção de pessoal especializado, o que concede larga margem de lucros,

⁵⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. No início, sentíamos remorso ao abater um cavalo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=97900>> Acesso em 27 de dez. 2023.

⁶⁰ Idem

⁶¹ Idem

mesmo negociando o produto a preço baixo.” Além do mais a carne de cavalo era 60% mais barata que a do gado com basicamente as mesmas vantagens na alimentação.⁶²

Porém, o método de abate ainda era primitivo (utilizando marreta) mas tudo era aproveitado, ossos e cascos geralmente eram usados para fabricar artigos, objetos como botões; o couro serve para as sapatarias e fábricas de bolsas e malas; a crina para pincéis; as vísceras geralmente são exportadas para a Inglaterra fazer a alimentação para cães e gatos.

Esses animais geralmente vinham do Mato Grosso e de Santa Catarina, os abatedouros são em Apucarana e Jacarezinho, equipes sanitárias com participação de técnicos dos Ministérios da Saúde e da Agricultura, sendo que a demanda da exportação desse tipo de carne está aumentando consideravelmente. Para o consumidor interno as carnes só eram vendidas sob encomendas.⁶³

Em 1974 foi publicada uma reportagem com o título “Carne de cavalo a mesma do boi”, ou seja, estavam aos poucos querendo inserir na mesa dos paranaenses o hábito de consumir a carne de cavalo, através da mídia praticada pelos jornais. Segundo a reportagem: “Não existem diferenças básicas entre carne bovina e a equina.”⁶⁴ Essa é a opinião do Carlos Eduardo Reichmann, professor na Faculdade de Medicina Veterinária da USP junto com o professor Arlindo Moreno, da mesma Faculdade. Porém o Prof. Reichamann acreditava que o consumo da carne bovina no Brasil não seria substituído pela equina, além do preço entrava a questão da ética, a mentalidade e costume da gente.

Mesmo com as crises da carne, escassez e problemas com o abastecimento, sobre o consumo da carne equina o açougueiro Antônio Luís Jardim afirma que “90% da população não quer nem ouvir falar nisso”⁶⁵. O prof. Garcia Moreno fala que já comeu, mas que a carne bovina é muito melhor. Em outros países a carne de cavalo é consumida normalmente e também dela é feita ração para outros animais.

Segundo os professores Reichmann e Moreno “não há contra-indicações de ordem sanitária para o consumo de carne de cavalo”⁶⁶. Apesar de que geralmente são cavalos velhos “carne cansada”, cuja musculatura é endurecida.

Na reportagem da época, a informação era de que a carne de cavalo não teria tanta demanda no mercado interno quanto no externo. Motivos citados os tabus e a questão do preconceito, pois a

⁶² Idem

⁶³ Idem

⁶⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Carne de cavalo, a mesma do boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100561> > Acesso em 27 de dez. 2023.

⁶⁵ Idem

⁶⁶ Idem

carne de cavalo era 40% mais barata do que a carne de gado com o mesmo teor de proteínas, e em situações de escassez da carne de gado seria uma opção, porém, as pessoas consumidoras de carne preferiam pagar mais e consumir a carne bovina do que pagar menos e adquirir a carne equina.

No período estudado notou-se que aos poucos foi aumentando a demanda pelo produto no mundo afora, que antes era mais para o Japão e Inglaterra, mas depois de 3 meses já estavam exportando para outros países como Bélgica, Holanda, França, Itália e Suíça. O enlatado de carne de cavalo era mais uma opção entre as variedades oferecidas no mercado do consumo de carnes.

A carne de cavalo era exportada por 900 dólares a tonelada, considerando que o preço de custo é orçado entre Cr\$ 6,30 o quilo para o importador. Em seguida, transformada em sofisticados processos de industrialização⁶⁷.

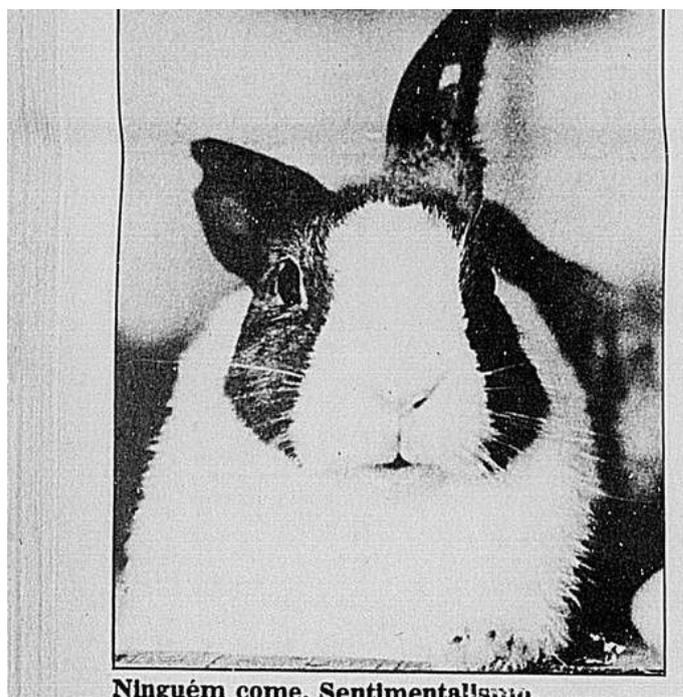
Apucarana é um município localizado no Norte do Estado, no qual funcionava o frigorífico da “Martine Moat”, que abatia diariamente em média 30 toneladas de carne de cavalo. Segundo os seus diretores esse negócio era um dos mais rentáveis, considerando que o rebanho no Brasil garantia o abastecimento por mais ou menos uns 20 anos sem contar com a reprodução. Mas a empresa não tinha interesse no mercado interno considerando a alta rentabilidade da exportação, sem contar com a dificuldade de se modificar um hábito alimentar. O investimento seria muito alto, ou seja, inviável.

Em 1976, foi publicada uma reportagem que fala sobre o consumo da carne de coelho como uma alternativa à carne de boi, principalmente quando ocorre escassez desta carne, porém a população paranaense não se adaptou a esse costume. A carne de coelho, era usada apenas em alguns restaurantes mais sofisticados em Curitiba, que serviam esse tipo de prato geralmente com molho de vinho tinto. Segundo o Senhor Cassemiro Bochniak, cunicultor, a baixa procura pela carne de coelho tem muito a ver com a questão da “sensibilidade e emotividade”⁶⁸.

⁶⁷ Idem

⁶⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. A carne de cavalo sofre baixa na venda. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=102165>> Acesso em 27 de dez. 2023.

Imagem 02 - Reportagem de jornal sobre a carne de coelho



Fonte: BIBLIOTECA NACIONAL. Ninguém come. Sentimentalismo. Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979. Curitiba, 1976. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=122494>> Acesso em 27 de dez. 2023.

Casemiro Bochniak menciona que pode criar o coelho de duas formas: apenas com ração e vitaminas ou com ração e alimentação verde misturada. Segundo o cunicultor a segunda forma de se criar o coelho é mais usada pois é a mais barata. O coelho pode começar a ser abatido quando completa 90 dias sendo que sua alimentação até o dia do abate é de Cr\$ 10,00. Só se usa a primeira forma de criar quando o coelho é de raça pura, reprodutores e ou decoração e esses animais não são criados para o abate. No comércio final chega a um valor bem acessível Cr\$ 18 a 20 o quilo, sendo que cada animal adulto pesa mais ou menos 2 quilos.

Segundo a reportagem mencionada anteriormente, que foi publicada em 1976, pelo jornal DP, a falta de divulgação e de abatedouros atrapalham a mudança de hábitos alimentares dos paranaenses, como passar do hábito de consumir animais de grande porte por animais de pequeno porte, tipo o coelho.

Na época eram abatidos 150 coelhos por mês para atender a região de Curitiba, mas o coelho não caiu no gosto dos brasileiros a não ser de alguns descendentes europeus que aqui viviam. Além da carne, também era aproveitada a pele do coelho para confecção de casacos e estolas, e os preços

variavam de 15 a 100 cruzeiros. O preço e venda dessa carne, muito tinha a ver com a forma de criação e da raça, podendo variar também em função da época do abate e do tamanho, ressaltou o cunicultor.

Em 1976 o jornal DP publicou uma reportagem que falava sobre a “recente iguaria da cozinha francesa”, na qual destaque a carne de cachorro. A Federação Mundial para a Proteção dos Animais denunciou esse ato e segundo essa organização os preços eram exorbitantes e os elogios eram feitos por ter um sabor especial. “O bulldog é a raça preferida dos mestres cucas de restaurantes 5 estrelas”. A denúncia da federação era de que “a maioria dos cachorros oferecidos nos “menus” eram retirados das ruas⁶⁹”. Eram feitas denúncias também sobre outros países dentre os quais a China. A entidade fala que o hábito e costume de consumir esse tipo de carne tem muito a ver com a questão de uma “lenda” a de que melhora a condição da pele e estimula o apetite sexual.

A indústria da carne envolve vários aspectos que são omitidos dos consumidores, dentre os quais podemos citar a questão ambiental numa esfera macro, a saúde das pessoas e a vida dos animais. A imprensa e outros meios de comunicação contribuem com o aumento ou não do consumo desse gênero alimentício, que de certa forma acaba por influenciar e “manipular” o pensamento do consumidor, tanto pelo lado emocional, pela praticidade, sabor, pelo testemunho de personalidades famosas e até mesmo pelo suposto bem-estar animal. (CUCONATO, 2019)

Desde o século XVIII o consumo de carne foi considerado como uma questão de “luxo”, onde poucos poderiam consumi-la. Com o passar do tempo, principalmente nas décadas de 1960 e 1970 em conjunto com a revolução verde e o crescimento da urbanização no Paraná, esse produto começou a aparecer mais na mesa dos paranaenses, ultrapassando as barreiras fisiológicas seguindo direto para as esferas histórica, cultural e social. (RIBEIRO; CORÇÃO, 2013)

A produção e consumo da carne estava passando por uma transição da carne verde para a carne congelada e carne de balcão, na qual a inserção de novas tecnologias tanto para a criação como para a conservação, contribuem para aumentar a vida útil do alimento. Aos poucos esse alimento foi se afastando da origem, segundo Cuconato (2019, p. 09) “não é necessário caçar e matar um animal para consumir a sua carne, nem mesmo pensar sobre o processo de produção”. Nos balcões dos açougues há todos os tipos de cortes, e com a entrada da carne congelada, a carne já está praticamente pronta, características que conquistaram o consumidor. Singer (1975, p.140)

⁶⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. Recente iguaria da cozinha francesa. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=109967>> Acesso em 27 de dez. 2023.

Em geral, ignoramos os maus-tratos cometidos contra as criaturas vivas que estão por trás dos alimentos que ingerimos. A compra desses alimentos, num mercado ou restaurante, é a culminância de um longo processo, do qual tudo, exceto os produtos finais, é delicadamente afastado de nossos olhos. Compramos carne e aves em embalagens limpas de plástico. Quase não sangram. Não há por que associar essa embalagem a um animal vivo, que respira, caminha e sofre.

A autora Carol J. Adams, que elaborou uma teoria feminista-vegetariana, atuante na defesa dos direitos dos animais, menciona que:

Por trás de toda refeição com carne há uma ausência: a morte do animal cujo lugar é ocupado pela carne. O “referente ausente” é o que separa o carnívoro do animal e o animal do produto final. [...] Uma vez que a existência da carne é desligada da existência de um animal que foi morto para se tornar “carne”, esta fica desancorada do seu referente original (o animal), tornando-se, em vez disso, uma imagem que não está ligada a nada. (ADAMS, 2012, p.23-24)

Podemos ainda citar Melanie Joy, autora que afirma existir um sistema no qual a carne não é associada à sua origem. De acordo com ela, é um sistema invisível de crenças que nos incentiva a consumir determinados animais.

Nossos esquemas se desenvolveram a partir de um sistema de crenças altamente estruturado. Esse sistema dita que animais são comestíveis e nos capacita a consumi-los sem experimentar qualquer desconforto emocional ou psicológico. O sistema nos ensina a não sentir (JOY, 2010, p.21).

Os autores mencionados discutem sobre a importância de considerar a questão do sofrimento animal, segundo Cuconato (2019, p.10) “A realidade da indústria da carne é muito diferente do imaginário das pessoas”, a imaginação das pessoas está entrelaçada as “fazendas” naquela ideia de que o animal é criado solto até o momento do abate. Essa imagem pode ser considerada até meados dos anos 1960-1970 quando começou a inserção das tecnologias e do confinamento animal. Segundo Joy (2010) esses animais estão sendo mantidos em confinamentos estritos, expostos a enfermidades, provocadas por diversos fatores dentre os quais a temperatura do ambiente onde estão inseridos, da superlotação, dos maus tratos no manejo até mesmo a psicose (JOY, 2010, p. 40).

Um exemplo que podemos citar é como os frangos são criados em galpões lotados quase sem espaço para se mexer, milhares de animais vivendo sobre seus próprios dejetos, que são causadores de doenças por vários motivos, porém, podemos citar a questão da presença de amônia, causadora de severo quadro nervoso, pulmonar e digestivo, podendo levar o animal destinado à morte (NACONECY, 2015).

Esses autores discutem sobre a questão dos maus tratos dos animais, em que as grandes indústrias demonstram não se importarem com o bem-estar e direito dos animais, o objetivo geral nesse sistema de criação é o foco na lucratividade. Sobre a criação de galinhas Cuconato (2019, p.10) afirma que:

Dentro de cerca de 40 dias o animal já atinge o peso ideal para o abate. O crescimento acelerado causa diversos problemas, e alguns animais não conseguem ao menos se manterem de pé e se moverem, além de sofrerem de dores. Porcos e galinhas são mutilados ainda com pouco tempo de vida. Suínos de corte têm seus rabos cortados e dentes cerrados para evitar auto mutilação e canibalismo devido ao estresse. Galinhas também têm seus bicos cortados para evitar brigas e impedir que selecionem o alimento.

Ainda assim, Naconecy, (2015, p.7-9) segue falando sobre o que acontece dentro desse espaço de criação como: “as galinhas poedeiras vivem em um espaço menor do que uma folha de papel A4”, essas ficando em gaiolas apertadas sem sequer conseguem abrir as asas, sendo então exploradas até que sua produção pare e sejam mortas.

Entre outras criações podemos citar a questão das porcas reprodutoras, que ficam em lugares apertados, não conseguem se mexer ou mudar de posição. São exploradas sem pausa, ou seja, uma gravidez atrás da outra e quando já não servem para essa finalidade, então são mortas, viram carnes de segunda ou ração (LOPES, 2017, p.30).

Joy (2010) refere-se sobre a forma como as vacas leiteiras são criadas, sendo então submetidas a inseminação e lactação contínuas, chegando assim, no ápice do esgotamento do seu físico e psicológico, e então são mortas. Essas sofrem de doenças como: mastite (infecção na mama) além de defeitos físicos. Geralmente os filhotes são afastados à força assim que nascem, mantidos em uma dieta pobre em ferro, a consequência dessa ação resulta em anemia e assim a cor da sua carne fica clara e portanto adquire a característica de Vitela.

Além dos maus tratos dos animais, podemos considerar a questão ambiental, Cynthia Schuck demonstra em seus dados os impactos ambientais da pecuária:

Para alimentar os animais criados para consumo, são necessários muito mais calorias e proteínas do que as disponíveis na sua carne; [...] de toda proteína produzida no Brasil, somente 16% são usados na alimentação humana. 80% são usados como ração, principalmente para porcos e galinhas; [...] produzir uma refeição que inclua carnes, leite e ovos requer uma área três vezes maior do que uma refeição sem produtos de origem animal; [...] 70% da área desmatada da Amazônia é usada para pasto, e parte do restante para produção de ração; [...] Segundo a ONU, a pecuária é o setor que mais polui mananciais e corpos d'água; [...] responsável por mais de 90% do consumo global de água, sendo um terço para o cultivo de ração e pasto para animais; [...] sem necessidade de criar e alimentar animais para consumo, seria possível alimentar mais de 3,5 bilhões de pessoas no planeta com terras agrícolas atuais. (SCHUCK, 2017, p. 2-5)

Seguindo esses estudos podemos contar com alternativas ao consumo de carne, por exemplo a dieta vegetariana. Eric Slywitch (2006) traz informações científicas sobre a alimentação adequada a qual, segundo Cuconato (2019, p.12), “é aquela que fornece todos os nutrientes necessários para uma pessoa viver com saúde sem excessos nem faltas”, portanto a dieta vegetariana/vegana balanceada pode ser considerada uma alternativa ao consumo de carne.

Não há mais dúvidas de que a dieta vegetariana, inclusive a vegana, bem planejada, é adequada. A posição da American Dietetic Association (ADA) desde 1993 é de que dietas vegetarianas apropriadamente planejadas são saudáveis e adequadas em termos nutricionais. A ADA afirma: “dietas veganas e ovolactovegetarianas bem planejadas são adequadas a todos os estágios do ciclo vital, inclusive durante a gravidez e a lactação” (SLYWITCH, 2006, p.10).

De acordo com Slywitch (2006) alimentar-se sem carne é possível e recomendável, sendo assim, a melhor opção para evitar doenças cardíacas, diabetes, aumento do colesterol e obesidade. Esse autor ainda traz dados sobre a diminuição de doenças para aqueles que estão seguindo a dieta sem carne:

Redução das mortes por infarto em vegetarianos: 31% em homens e 20% em mulheres, em comparação com onívoros. [...] Os níveis sanguíneos de colesterol são geralmente 14% mais baixos em ovolactovegetarianos e 35% mais baixos em veganos do que nas pessoas que comem carne. [...] O risco de apresentar diabetes é 50% menor em vegetarianos. [...] A redução da incidência de obesidade, um problema mundialmente preocupante, é clara entre os vegetarianos. [...] O consumo de carne vermelha ou branca está associado com um risco 88% maior de se desenvolver câncer de intestino grosso. Também significa risco 54% maior de desenvolver câncer de próstata. (SLYWITCH, 2006, p.9)

No Brasil as publicidades de carne sempre foram apelativas, geralmente mexendo com o emocional do consumidor, através do sabor, praticidade e também em defesa do bem-estar animal. Mas, podemos considerar as publicidades de cunho machista as quais sexualizam as mulheres “tornando-as um objeto de consumo, assim como a carne é vista” (ADAMS, 2012; CUCONATO, 2019, p.17), tema do próximo item.

3.5. Questões de gênero: O consumo de carne entre homens e mulheres

Neste subitem são abordadas questões que envolvem o machismo e o patriarcado em relação ao poder entre os gêneros quando se refere ao consumo de carne. Considerando que algumas publicidades são de cunho ofensivo e acabam por objetificar a mulher. Geralmente essas propagandas usam o corpo feminino para identificar pedaços de carne e assim estimular o consumo do produto ao público masculino.

Para discutir esse tema foi realizada pesquisa bibliográfica do google acadêmico, periódicos capes, e no livro de Carol J. Adams “A política sexual da carne: Uma teoria feminista-vegetariana”, no qual essa autora discute sobre a naturalidade com que se trata a “sexualização do animal” e a “objetivação da mulher” e o quanto isso impacta no consumo da carne para com o público masculino. A autora busca contribuir tanto a favor da mulher quanto dos animais, na luta contra a violência vivida por eles ao longo da história.

Ao tratar das relações de gênero podemos considerar que esse fato pode ser analisado como um processo simbólico, que está diretamente relacionado a construção social, observada na cultura de cada grupo, portanto, está concretizada e ao mesmo tempo sendo de certa forma desconstruída (CRAMER et al., 2002; MEDEIROS & SILVA, 2004).

Essa construção social é exemplificada quando meninos ganham carrinhos e meninas as bonecas, por exemplo. No caso do consumo de carne, a carne vermelha estimula a masculinidade, em busca de um “homem ideal”. Nesse sentido, o consumo deste tipo de carne é uma demonstração socialmente aceita como representação de “fortaleza” e a carne branca como “fragilidade” (SOBAL, 2005).

Rogers (2008) demonstra em suas pesquisas a relação entre o consumo de carne e a questão de gênero, a divisão sexual nítida em relação ao consumo e poder. Também discute a questão sobre o quanto o ecofeminismo pode contribuir em favor e defesa, lutando contra a masculinidade hegemônica.

Segundo Medeiros & Silva (2014, p. 597) “a noção do que seja masculino ou feminino não é inerente ao indivíduo, nem biologicamente definida, mas, sim, socialmente estabelecida”. Nesse caso, o comportamento de ambos é definido como ser e como agir perante a sociedade no qual estão inseridos. Para Magnani (1986) as representações sociais estão envolvidas com as condições sociais que através do discurso conseguem se manifestar em um processo contínuo de reconstrução.

O conceito de masculinidade hegemônica, estimulou o desenvolvimento de trabalhos sobre gênero, e diz respeito a determinados privilégios inseridos no sistema capitalista, machista e patriarcal, fortalecido através da cultura (CONNELL; MESSERSCHIMIDT, 2005). Na construção social, a representação do “homem ideal” tem a ver com a virilidade, força física, coragem e atitude (SILVA, 2000; SOUZA, 2005; ALCADIPANI, 2010).

Uma reportagem do Jornal Diário do Paraná, nos demonstra uma contradição frente ao discurso machista. Se noticiou que na década de 1970 que em Nova York o aumento do preço da carne estava acontecendo de forma muito parecida como no Brasil e que novamente foram as mulheres tidas como “donas de casa” que assumiram o protagonismo e foram para as ruas protestar contra o aumento do preço da carne, segundo a reportagem até o momento de sua publicação não se tinha o tamanho do impacto causado pela ação das mulheres, mas que elas saíram da sua zona de conforto, do “lar doce lar”, e foram lutar em favor de todos os consumidores de carne, caso muito parecido com o evento ocorrido no Brasil na década de 1960⁷⁰.

⁷⁰ BIBLIOTECA NACIONAL. Apesar do boicote carne sobe de preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91649>> Acesso em 27 de dez. 2023.

No caso do Brasil, reportagens do mesmo jornal retratam a realidade do país na época. Em função do aumento da carne, algumas mulheres relataram que o cardápio diário teria que mudar, Dona Olívia de Oliveira, residente na rua 67, casa 47 do bairro Cajuru, em Curitiba, relatou que “as despesas com carne tiveram acréscimo de quase dois mil cruzeiros por mês”. Em seu relato falou sobre a questão de que o único integrante da família que trabalha fora (ordenado) é o seu marido, portanto terá que diminuir o consumo de carne. Outra dona de casa chamada de Dona Elvira Leal Pereira (rua Holanda, 548 – Curitiba) falou que “uma mesa sem carne é triste de a gente ver. Mas serei obrigada a recorrer a outros pratos em que ela não esteja incluída”⁷¹. Essas e diversas outras mulheres tomaram para si o protagonismo em favor e defesa dos consumidores da carne e contra o aumento desenfreado, segunda elas “há necessidade de as autoridades tomarem medidas urgentes para o tabelamento do produto”⁷².

O ato de consumir carne demonstra claramente a divisão social e sexual, de modo que “a necessidade de manter um determinado tipo de masculinidade pode fazer surgir uma crise de identidade masculina” (MEDEIROS & SILVA, 2014, p. 599), sendo reforçada através das qualidades atribuídas ao homem. Na sociedade brasileira por exemplo, foi historicamente construído um “ideal masculino” entre essas características representativas da masculinidade podemos citar que homem: “não deve chorar”, “deve ser forte”, “ter coragem”, “enfrentar riscos”, “ser ativo” (SOUZA, 2005).

Quando pensamos em revoluções, também pensamos na história Europeia como na revolução industrial, mas também podemos considerar a questão do consumo de carne e a divisão sexual e social em relação a esse produto. Desde muito tempo, o consumo de carne está relacionado ao poder, ou seja, ele sempre fez parte das mesas dos nobres, portanto, tornando-se rara nas mesas dos mais pobres e assim, aumentando o desejo em consumi-la. Nesse contexto podemos considerar como exemplo a questão dos momentos de guerras, o soldado é quem tinha a prioridade em consumi-la. De acordo com Medeiros & Silva (2014, p. 600) “O consumo de carne é um tipo de privilégio e símbolo do patriarcado, estando associado, também, à vida animal, o sangue, agressão e violência (LUPTON, 1996; GUZMAN; KJAERNES, 1998; RUBY; HEINE, 2011; ADAMS, 2012).

Ainda assim, para Sobal (2005) o consumo da carne está relacionado com privilégios e poder. Na sociedade contemporânea, ainda se percebe a ideia em certos grupos de que a carne é vista como um alimento para “homens”, essa ideia sobre o consumo de carne tem sua oposição, podemos citar a questão do vegetarianismo e esse geralmente pode ser associado ao feminino (RUBY; HEINE, 2011).

⁷¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Curitiba reduziu o consumo da carne: Açougues sem movimento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1962. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=41831>> Acesso em 27 de dez. 2023.

⁷² Idem

Ao refletir sobre esse assunto, alguns autores acreditam que o debate está no protagonismo direto com as feministas (MERRIMAN, 2010).

Para Medeiros & Silva (2014, p. 600-601) o “vegetarianismo está associado a um número de características sociais, as quais são, muitas vezes, reconhecidas como base para as escolhas das pessoas a ele adeptas, em questões morais, como direitos de animais e cuidados com o meio ambiente”. Adams, discute em suas pesquisas esse assunto muito mais aprofundado em seu livro “A política sexual da carne” (ADAMS, 2012), no qual aborda sobre a questão do “status quo”, por exemplo: comer picanha com cerveja e convidar os amigos para participar da festa, é algo social e que traz prestígio para quem organiza esse momento de celebração, ou seja, esse indivíduo se encontra em uma posição socialmente equilibrada e de “status quo” (SILVA, 2000; LIMA, 2002; SOUZA, 2005).

Essa autora também aborda o fato de o consumo de carne ultrapassar as barreiras da necessidade humana em busca do seu alimento e se tornar um privilégio. Seus estudos demonstram que há inúmeros exemplos em textos, imagens e propagandas de produtos que estimulam e relacionam a masculinidade com o consumo de carne.

Para esse tipo de homem, ser vegetariano, mesmo com todos os argumentos em favor do meio ambiente, sustentabilidade, saúde humana, bem-estar animal, é considerado como um ataque contra a sua masculinidade hegemônica (BAKER et. al., 2002).

E quando o assunto está direcionado a mulher, nota-se que elas não estão relacionadas ao consumo de carne, considerando que estão mais voltadas ao consumo de frutas e vegetais (PRATTALA et al. 2007; ROZIN et al. 2012) ou seja, a mulher é relacionada com a questão da fragilidade enquanto o homem com a brutalidade por isso, se associando a carne, sangue, agressão e violência (LUPTON, 1996; GUSMAN; KJAERNES, 1998).

Ao considerar esses aspectos, podemos adentrar mais profundamente na discussão observando que no consumo de carne a questão sociocultural e histórica se destaca. Este é mais um exemplo de como o sistema capitalista, machista e patriarcal, também é responsável pela divisão de papéis entre homens e mulheres.

Nesse sentido, podemos observar, por exemplo, propagandas direcionadas a esse público, onde sempre que há alguma propaganda sobre confraternização que envolve churrasco, observa-se a presença da carne tida como “nobre” geralmente picanha, em que só quem tem o “status social”, o poder aquisitivo de poder comprar é o protagonista e nesse caso entra a imagem do “homem churrasqueiro”.

Quando a imagem da mulher entra em cena geralmente é com roupa de empregada, por relatar que nesse período as mulheres eram donas de casa e sem poder aquisitivo, geralmente a carne era a

de frango ou algum corte bovino ou suíno consideradas inferiores às carnes “nobres” do mercado. Mesmo assim, nessa época já existiam mulheres que trabalhavam fora de casa, e nesse caso, ela tinha o poder aquisitivo e possibilidade de escolha. Contudo, na maioria das vezes a mulher ao invés de ostentar uma picanha para as suas amigas, optou em investir o seu dinheiro em saúde, ou seja, busca consumir alimentos mais saudáveis tanto para si quanto para a sua família.

3.6. Transformações de hábitos alimentares e publicidade

As ações dos movimentos sociais das décadas de 1960 e 1970, ficaram evidentes e fizeram o protagonismo através de diversas pautas, dentre as quais, podemos citar o Vegetarianismo no Brasil.

Segundo Cavalcanti (2020, p. 60) “Acredita-se que o desenvolvimento de ações conjuntas no intuito de educar o consumidor e torná-lo capaz de discernir sobre escolhas de consumo saudável como o melhor caminho para diminuir o desequilíbrio nos sistemas de Marketing”. Nota-se que a mídia estimula ou desestimula o consumo de mercadorias conforme a necessidade, geralmente quando o motivo é a venda de tal produto, no caso do consumo de carne, as propagandas estão direcionadas para a venda do bem-estar e da felicidade. Podemos citar a questão do churrasco aos domingos acompanhado com cerveja e amigos ao redor, omitindo informações sobre as precauções do abuso do consumo (LAYTON, 2007).

De acordo com Cavalcanti (2020, p. 63) “Os alimentos são consumidos não só pela necessidade do ato de alimentar-se, mas também com fins simbólicos e hedônicos”. Outros teóricos com a posição da autora, tais como Bublitz et. al (2012) e Block et. al (2011), os quais discutem a ideia que o indivíduo busca além da satisfação momentânea, fatores que envolvem as questões que tenham a ver com o psicológico, físico e emocional, e conseqüentemente tais fatores repercutem na sociedade como um todo (BRAGAGLIA, 2010).

Dessa maneira, compreende-se que o consumo de certos alimentos sai do âmbito da esfera individual e segue em direção ao social. Um dos objetivos do vegetarianismo está voltado a busca pela alimentação saudável e assim, conseqüentemente, garantir evitar possíveis doenças buscando uma vida mais longa e saudável (GRENHA, 2012).

No contexto econômico predominante naquele momento de revoluções e inovações, destaca-se a questão muito criticada pelos movimentos sociais principalmente os vegetarianos, onde a opção pelo rápido, simples e fácil, inseriu na sociedade contemporânea a cultura do expresso e *fast food*, dos enlatados, embutidos e congelados, em que a comercialização está diretamente envolvida com praticidade, agilidade e prazer (CAVALCANTI, 2020).

As transformações que estavam ocorrendo nesse período, aceleraram o crescimento econômico do país e também impactaram o modo de vida da população, que se tornou vulnerável

àquilo que lhe ofereciam. “Mas, se na modernidade, os ritos do consumo construía a identidade do indivíduo, na pós-modernidade, o consumo pela novidade e as mudanças nas preferências do consumidor moldam essa identidade no modo incoerente” (CAVALCANTI, 2020, p. 69).

A fim de evitar questões injustas, pensando na questão da vulnerabilidade do indivíduo movida através da mídia que oferece seus produtos direcionando-os ao consumo, ao bem-estar alimentar e pelo culto ao corpo, que além de conectar o indivíduo à sociedade também contribui com o aumento da sua autoestima. Esses fatores estão diretamente ligados às condições externas do indivíduo, como “a forma como o mundo o percebe, como as pessoas o olham e quais as opções disponíveis a ele no mercado” (CAVALCANTI, 2020, p. 69).

Nesse contexto, em 1970 foram surgindo novos órgãos em favor do consumidor entre esses podemos citar o CONAR⁷³, que colabora para impedir que haja publicidade enganosa e/ou abusiva que cause constrangimentos ao consumidor ou a empresas. Além disso, podemos citar o código de defesa do consumidor.

3.7. O preço da carne: pobreza e escassez na produção

Para esse subitem, analisaremos como se comporta o preço da carne no Paraná, considerando as questões que relacionam a produção e o consumo de carne, observando a importância da renda.

O aumento do preço da carne considerando o tabelamento que foi liberado pela COAP (Contrato Organizativo da Ação Pública)⁷⁴, justifica-se pela escassez do produto. Podemos assim dizer que no ano de 1962 a carne estava presente na mesa como “prato especial”, geralmente ofertadas aos domingos ou em datas comemorativas, como por exemplo, em aniversários, dia das mães e natal⁷⁵.

Em meio às crises alimentares que estavam ocorrendo na década de 1960, o jornal publicou em 1966 uma reportagem que demonstrava a situação precária da alimentação do trabalhador como protagonista de sua história. Segundo o jornal “O cardápio do operário se restringe ao arroz com feijão; às vezes, verdura, e em raros casos, uma fatia de mortadela. Pela manhã, apenas café preto sem pão”. Segundo a fala de um dos operários entrevistados pelo jornal, “o cinto não dá mais para apertar”. Ao tratar sobre o aumento do custo de vida paranaense, em 1940 o salário-mínimo era de

⁷³ CONAR: O Conselho Nacional de Autorregulamentação Publicitária fiscaliza a ética da propaganda comercial veiculada no Brasil. Ele segue as disposições do Código Brasileiro de Autorregulamentação Publicitária e tem como principal objetivo evitar a veiculação de anúncios e campanhas de conteúdo enganoso, ofensivo, abusivo ou que desrespeitam, entre outros, a leal concorrência entre anunciantes.

⁷⁴ O Contrato Organizativo da Ação Pública da Saúde busca definir as responsabilidades sanitárias dos entes federativos na divisão de suas competências constitucionais e legais.

⁷⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. Apesar do boicote carne sobe de preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91649>> Acesso em 27 de dez. de 2023.

Cr\$ 180 mensais e até o dia da publicação desta reportagem se ganhava Cr\$ 76.500, mesmo assim pouco se fazia com esse dinheiro. Segundo os operários “enquanto se é solteiro se dá um jeito, mas depois vem o casamento e os filhos e a situação fica desesperadora”⁷⁶.

Segundo o Jornal, o salário-mínimo estabelecido estava longe de suprir a realidade vivida pelos trabalhadores, na teoria a lei especificava que o mínimo seria distribuído da seguinte maneira: alimentação 55%; habitação 24%; vestuário 14%; higiene 6% e transporte 1%.

Contudo, na prática o direcionamento do salário voltado para os itens de vestuários e higiene era voltado para suprir as necessidades da alimentação. De acordo com a reportagem, os nutricionistas afirmam ser necessário que “um trabalhador deve receber em sua alimentação, uma média de 3 mil calorias”. A recomendação seria então uma “ração-sonho”, que deveria ser composta por, 250 ml de leite, 1 ovo, 300 gramas de legumes, 200 gramas de frutas, 100 gramas de carne, 100 gramas de pão, 100 gramas de arroz, 100 gramas de batata, 60 gramas de feijão, 50 gramas de farinha, manteiga 50 gramas de manteiga, 30 gramas de banha, 150 gramas de açúcar, e 100 gramas de café. Esses alimentos poderiam ser substituídos por outros desde que somassem de 3 mil calorias, 83 em proteínas, 740 de cálcio, 1382 fósforo, 0.29 de ferro, 5.324 em vitamina A, 1081 de vitamina B e 232 de vitamina C (PEREGRINO JR., 1942).

A reportagem demonstra um estudo realizado para a "Alimentação no Paraná", no qual os engenheiros Alípio Ayres de Carvalho e Arthur Miranda Ramos, da PLADEP (Plano de Desenvolvimento Econômico do Paraná, abordam assuntos sobre as desigualdades de alimentação nas diversas regiões do Paraná. Segundo o jornal DP (1966) “A zona do litoral, com uma população rarefeita, de baixa taxa de crescimento vegetativo (0,7% ao ano), com elevados índices de mortalidade e imigração, originariamente ocupada pelos índios carijós e depois pelos ibéricos, apresenta um dos mais graves problemas de alimentação no estado”⁷⁷.

Na mesma reportagem, citando a pesquisa efetuada, o jornal mostra que através desses estudos conseguiu se provar a questão do regime alimentar da população litorânea formada com a base no pirão de farinha de mandioca, o conhecido “angu” (cujo valor nutritivo é nulo). O consumo do pescado era de 10 quilos per capita, e para completar a alimentação utilizam o arroz, o feijão e a banana. Sobre a questão do consumo de carne, principalmente a bovina houve muito o que se discutir

⁷⁶ BIBLIOTECA NACIONAL. Mínimo é salário de fome para operário. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1966. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=57173>> Acesso em 29 de dez. 2023.

⁷⁷ Idem

pois a “proliferação do morcego hematófago, segundo ressalta o estudo, reduz a níveis inexpressivos o consumo do leite e dos seus derivados”⁷⁸.

Ainda consta que o abate de gado na região de Paranaguá e Antonina, era voltado para o abastecimento de embarcações que chegavam naqueles portos, ou seja, o consumo de carne não era representativo. “Além dos recursos proporcionados pela indústria extrativa da pesca, e pela fabricação da farinha de mandioca, a atividade econômica predominante é a fruticultura de exportação banana e laranja”⁷⁹.

Nessa região pelo menos 30% da população trabalhava no ramo de transporte, portanto, era dependente dos portuários de modo que ocorrendo qualquer problema no ciclo desse sistema econômico o resultado é a fome epidêmica, tanto os que vivem nos centros urbanos como os litorâneos, por isso que os trabalhadores falavam que antes de se preocupar se vão comer carne ou não a preocupação é se vão comer.

O jornal mostra que os hábitos de nutrição principalmente dos descendentes dos colonos europeus foram moldados conforme a necessidade em Curitiba e Ponta Grossa (zona do planalto). Os rebanhos bovinos e suínos, junto com a fruticultura e agricultura de sustentação foram determinando os padrões alimentares dessa população tanto os urbanos quanto os rurais dos planaltos paranaenses. “Com as levas migratórias do Nordeste e mesmo de outros estados, houve queda no padrão alimentar do paranaense, notadamente pela falta de poder aquisitivo.⁸⁰” Considerando que grande parte da produção é direcionada a exportação para outros estados e para o Exterior.

Segundo o jornal, a criação do gado de corte era pouco desenvolvida no Paraná, sendo que, geralmente a carne era importada do Mato Grosso e do Rio Grande do Sul, passando o inverno em São Paulo, tornando-se assim, o preço elevado para os paranaenses, ficando praticamente inviável comer carne. “A carne subiu cerca de 1500% nos últimos 10 anos, desapareceu da mesa dos menos favorecidos”⁸¹.

A crise alimentar paranaense que se dava pela “falta de proteína animal”, teria como alternativa o consumo do pescado, porém segundo a reportagem do jornal, o consumo de pescado do paranaense representava um quilo per capita por ano, e portanto, era insuficiente para suprir a necessidade do consumo paranaense. Pelo exemplo de Curitiba, o consumo estava em cerca de 3 quilos, ainda muito abaixo do recomendado pela FAO “que estabeleceu 10 quilos per capita por

⁷⁸ Idem

⁷⁹ Idem

⁸⁰ Idem

⁸¹ Idem

ano”⁸². Se tratando do litoral, havia uma abundância do pescado, porém faltam equipamentos para o armazenamento como os frigoríficos e assim aumentar o desenvolvimento dessa indústria, além disso, também faltam os incentivos para o consumo deste produto.

Na época, uma reportagem do jornal O Diário do Paraná, relatava que regime alimentar na região Oeste do Paraná, “apresentava as melhores condições de nutrição no Estado”⁸³, e que a alimentação em geral era baseada no arroz, feijão, café e pão. O Oeste do Estado tinha em sua predominância o milho, o feijão, o toucinho e o aipim. Já o Norte era voltado para o arroz, feijão, milho e café e no Sul é o arroz, feijão, leite e pão “ressalta-se, que o leite entra em proporções insignificantes na alimentação do sul, pois considerando-se o consumo, não atinge 0,080 litros por pessoa”⁸⁴.

A falta de alimentos de proteção causa crises alimentares, como a falta de fornecedores de proteínas animais: carne, leite, ovos, laticínios e ao contrário o excesso de cereais e leguminosas “utilizadas para satisfação das necessidades de hidratos de carbono face ao deficiente consumo de açúcar”⁸⁵.

⁸² Idem

⁸³ Idem

⁸⁴ Idem

⁸⁵ Idem

Capítulo 04 - Comer carne ou buscar alternativa?

O consumo de carne é criticado por várias correntes, entre essas aquelas que tratam sobre saúde humana, o bem-estar animal e o direito de viver e a proteção ambiental. O hábito de consumir carne é tido como milenar, sendo que em 1970 os movimentos em favor ao vegetarianismo, questões de gênero, proteção e bem-estar aos animais e ao meio ambiente, surgem para entrar em discussões causando inúmeras polêmicas. Ao se preocupar com a saúde humana, as reflexões vão além, pois se faz necessário pensar nas outras formas de vida e, com o reflexo ambiental e as bruscas mudanças climáticas oriundas do uso excessivo dos recursos (bens) naturais principalmente com a pecuária.

De forma geral, neste capítulo são discutidas questões que justificaram a prática do vegetarianismo na década de 1970 como reflexo de um movimento social e político da época. Para isso o capítulo está dividido em seis partes, em que a primeira trata sobre o aumento do consumo de carne, seguida da produção de carne e dos matadouros. A terceira traz questões sanitárias que envolvem o processo de produção; a quarta sobre as questões médicas que envolvem o consumo da carne; a quinta sobre a alimentação e a nutrição; e a sexta, acerca do questionamento acerca do consumo de carne e suas possíveis alternativas.

4.1 O aumento do consumo de carne

Nesse subitem buscamos compreender as dinâmicas do aumento do consumo de carne. Para tal, serão apontadas notícias e dados nacionais e locais (de Curitiba). Assim, foi realizada uma pesquisa que buscou interpretar as razões políticas, econômicas e sociais que ocasionaram o aumento da renda de parte da população do Paraná nas décadas de 1960 e 1970, e como as relações de consumo na região se transformaram.

Na pesquisa sobre reportagens, a categoria “aumento do consumo de carne” apareceu somente 2 vezes em duas décadas, a primeira foi em 1971 e a segunda em 1972, antes destas datas e depois nada foi encontrado sobre o aumento do consumo de carne no Paraná.

Na primeira reportagem, em 1971 o jornal do Paraná publicou uma reportagem no qual previa uma estimativa que “até 1980 o consumo de carne sofrerá um aumento de 40%”. Em uma das reuniões do Grupo Misto Assessor de Carnes da ALALC (Associação Latino-Americana de Livre Comércio) foram discutidos dados ofertados pela FAO segundo a qual o cálculo da produção mundial totalizando 83 milhões de toneladas em 1970, de modo que a estimativa prevê “um aumento do consumo de cerca de 40 por cento, em 1980, isto é, 35 milhões de toneladas a mais⁸⁶.” Nesse sentido, se destaca a

⁸⁶ BIBLIOTECA NACIONAL. Até 1980 o consumo de carne sofrerá um aumento de 40%. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1971. Disponível em:

necessidade de o governo apoiar as campanhas de febre aftosa, brucelose e tuberculose nos animais, pois segundo o jornal “a sanidade animal está limitando o comércio exterior da América Latina⁸⁷”.

Na segunda reportagem, em 1972, “o consumo de carne bovina no Brasil vem crescendo a níveis bons nos últimos anos, da mesma forma em que aumenta o rebanho e sua taxa de desfrute”⁸⁸. Portanto, o mercado interno estava abastecido e com excedente de produção, possibilitando assim abertura para que o país pudesse se tornar grande produtor mundial de carnes.

A demanda pela carne tanto no âmbito nacional quanto no exterior faz aumentar a oferta da carne, segundo a reportagem do jornal publicada em 1961 “Cresce em quase todo o mundo, de forma acentuada, a renda per capita, o que se traduz em maior poder aquisitivo”⁸⁹. Primeiramente os gastos pessoais são direcionados ao consumo de ordem alimentícia, entre esses produtos cresce a demanda por carne não só no Brasil, mas em todo o globo terrestre, portanto, a carne entra na lista de alimentos considerados de maior necessidade.

O crescimento demográfico contribui com o aumento do consumo de carne e conseqüentemente o aumento da demanda, por exemplo: os países europeus, entre esses podemos citar, Grã-Bretanha, Alemanha, Holanda, Áustria etc. “Observa-se, também, que entre os países de standards de vida mais elevado, especialmente as nações europeias, as populações se expandem, a capacidade de aquisição segue o mesmo ritmo, e em contraste, na maioria dos casos, as limitações territoriais”⁹⁰. Ou seja, não há espaço territorial suficiente para que ocorra o aumento do rebanho e assim fortalecer o mercado interno, conseqüentemente o Brasil entra em cena como um grande exportador de carne em potencial de avanços.

No setor da economia publicado pelo jornal DP em junho de 1961 fica destacado como título na reportagem que estão “Abertos Para a Carne do Brasil Todos os Mercados”. Segundo a reportagem a FAO (Organizações das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) se apoiou em uma análise de projeção de mercado até o ano de 1965, resultando que “a carne é o único produto de receptividade indiscutível no plano internacional, já que vinte e um países do mundo aumentaram o seu consumo

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=83946>> Acesso em 29 de dez. 2023.

⁸⁷ Idem

⁸⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. Em cima da notícia. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1972. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=86390>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

⁸⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. Vantagens na venda de carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=36971>> Acesso em 20 de dez. 2023.

⁹⁰ Idem

de carne bovina”⁹¹. Para o Brasil que se encontra em um cenário excepcional com as melhores condições de expansão para o exterior através da pecuária de corte, essa notícia veio a contribuir com o seu desempenho no mundo afora.

Esse assunto foi pauta em uma reunião promovida pelo Movimento de arregimentação feminina, em São Paulo, muitos representantes políticos fizeram parte desse momento histórico. Entre esses, o Sr. Osvaldo Leite Ribeiro, da Sociedade Rural Brasileira, o qual em sua fala afirmou que “o preço da carne em 1959, sofreu grande alta em virtude da orientação dos governos passados. Através de medidas inadequadas como o tabelamento provocando o câmbio negro e o encarecimento do produto”⁹². Disse que por causa desses desacertos foi necessário importar carne da Argentina, deixando um enorme prejuízo para a pecuária nacional.

Segundo a reportagem mencionada, o Sr. Leite Ribeiro acreditava que os fatores meteorológicos eram fundamentais para o aumento do preço da carne, por esse motivo a melhor estratégia de mercado seria exportar. Ele sustenta a tese de que o Brasil deve entrar imediatamente no mercado internacional.

Dois meses depois da notícia sobre a importância de começar os investimentos para exportação da carne bovina, o jornal publicou uma reportagem sobre o porquê não deveria exportar e sim dar a prioridade para o consumo interno do produto⁹³.

Segundo o Sr. Djalma Faraco, um dos conselheiros da COAP e diretor da Divisão de Abastecimento alimentar da Prefeitura “o brasileiro come per capita apenas 22 quilos de carne ao ano, ou seja, 60 gramas por dia, o que demonstra que o poder aquisitivo de nossa gente não pode suportar os preços da carne”⁹⁴. Seguindo essa afirmação compreende-se que a exportação da carne não faz sentido, pois segundo ele “o que se deveria fazer é incentivar o consumo de carne dentro de nossas fronteiras”⁹⁵, tanto o de carne bovina quanto os ovos, peixes, caprinos, suínos etc.

Segundo a reportagem publicada de 1961, até esse momento a carne fria (ou resfriada) não tinha caído no gosto do povo paranaense, mas com confiança e otimismo o entrevistado fala sobre as experiências em outros estados como São Paulo e Rio de Janeiro, onde a população custou a aceitar,

⁹¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Abertos para a carne do Brasil todos os mercados. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=37451>> Acesso em 20 de dez. 2023.

⁹² Idem

⁹³ BIBLIOTECA NACIONAL. Faraco: não se justifica exportação de carne, há falta no país! **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=38541>> Acesso em 20 de dez. 2023.

⁹⁴ Idem

⁹⁵ Idem

mas aos poucos foram se adaptando às novas tecnologias (ofertas de mercado) e que provavelmente assim ocorrerá no Paraná também.

Os açougueiros se recusavam a aceitar essas carnes e junto aos preços inferiores aos que estavam acostumados a receber pela carne verde. É um domínio que estrategicamente os “marchantes” e atacadistas tinham contra os açougues⁹⁶.

Quase 1 ano depois da reportagem que falava sobre a não aceitação da carne resfriada, em 1962 é publicada uma reportagem sobre a carne resfriada: “O consumo de carne resfriada, fornecida pela Prefeitura de Curitiba com apoio de Instituto Sul Rio Grandense de Carnes é de 10 mil quilos por semana”⁹⁷. Nesta reportagem em favor do consumo da carne congelada era afirmado que só não se consomem mais do que o apresentado por causa das desavenças entre açougues, marchantes e frigoríficos particulares.

O jornal publicou em 1967 uma reportagem em que afirma “Povo Come Mais Carne”. Segundo o texto, “o consumo da carne bovina aumentou em cerca de mil cabeças, mensalmente, este ano, em Curitiba”. O motivo apontado para o aumento do consumo de carne nesta região foi a queda no preço do produto, ou seja, a oferta estava muito maior que a procura e por esse motivo os organizadores do mercado de carne reduziram os preços o que contribuiu para o aumento do consumo da carne. “No mês passado, foram abatidas 7.193 cabeças, em Curitiba, enquanto durante todo o ano passado esses abates não chegaram a 6 mil cabeças, em média⁹⁸”.

Em 1969 o jornal publicou uma reportagem que falava sobre o possível aumento do consumo de carne com o fim da febre aftosa, nesta era mencionado que com a eliminação da febre aftosa nos países latino-americanos, provavelmente haverá um aumento de 17 para 22 gramas do consumo diário de carne por habitante. Segundo o jornal “proporcionando melhores níveis de nutrição a mais de 100 milhões de pessoas, ou seja, 3% da população mundial”⁹⁹. Essa afirmação foi feita pelo então ministro da agricultura Ivo Arzua na II Reunião Interamericana sobre a Febre Aftosa e outras Zoonoses. De acordo com o Ministro a estimativa de aumento de consumo de carne para a América Latina em 1967,

⁹⁶ Idem

⁹⁷ BIBLIOTECA NACIONAL. Carne resfriada: Curitiba come 10 t. por semana. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1962. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=39867>> Acesso em 29 de dez. 2023.

⁹⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. Povo come mais carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1967. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=62523>> Acesso em 29 de dez. 2023.

⁹⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. Consumo de carne será aumentado com fim da aftosa. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1969. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=72163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

era de “em torno de 250 milhões de bovinos, 130 milhões de ovinos, 65 milhões de suínos, mas que, apesar disso, não registra ritmo de desenvolvimento compatível com o observado em outros setores da economia, nem mesmo acompanha o crescimento demográfico de nossos países”¹⁰⁰.

4.2 As controvérsias entre açougues e frigoríficos, os controles governamentais e as questões sanitárias

Segundo uma reportagem publicada em 1973 pelo jornal DP, com o título “Interdição de Matadouros”, Curitiba corria os riscos de ter todos os matadouros interditados, sendo o órgão responsável para essa avaliação o GEPA (Grupo Executivo de Produção Animal) vinculado ao Ministério da Agricultura. A atividade do órgão era voltada a compreender as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas dos matadouros, principalmente os que não possuíam Inspeção Federal. Segundo o grupo empenhado em fazer essa atividade, a reportagem relata que “na maioria dos casos não são encontradas as mínimas condições exigidas”¹⁰¹. Por exemplo, a questão da água e da rede de esgoto, as condições reais analisadas eram de total precariedade na estrutura dos estabelecimentos, considerando que os locais geralmente eram inadequados para os funcionamentos desses matadouros, de maneira geral há muita falta de higiene. Sem uniformização e equipamentos, ou seja, os funcionários correm riscos de acidentes e também de contaminação.

A pesquisa realizada pelo GEPA contava com uma equipe de 10 auxiliares, entre esses havia um técnico rural, médicos veterinários como Roberto Nogueira da Gama, que exercia a função de diretor do GEPA. As atividades foram iniciadas no dia 12 de março de 1973, sendo que o trabalho era integral, além de abranger Curitiba realizaram sua vistoria em outros doze municípios: São José dos Pinhais, Piraquara, Araucária, Campo Largo, Campina Grande do Sul, Colombo, Rio Branco do Sul, Mandirituba, Cerro Azul, Quatro Barras, Almirante Tamandaré e Palmeiras.

O que direcionava o estudo e servia como base era a Portaria nº4, publicada no “Diário Oficial” em 22 de janeiro de 1973, pelo diretor geral do Departamento Nacional de Produção Animal. O Sr. Roberto Nogueira Gama mencionou na reportagem sobre a questão da implantação da federalização da fiscalização sanitária da carne. Segundo ele, “trata-se de um fato inédito no mundo pois até agora nenhum país tomou tal iniciativa. A implantação da federalização da fiscalização

¹⁰⁰ Idem

¹⁰¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Interdição de matadouros. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91762>> Acesso em 29 de dez. 2023.

sanitária da carne em todo o Paraná partindo-se da ‘Grande Curitiba’, constitui-se numa medida de alto alcance sob todos os aspectos em que seja encarada”¹⁰².

Lado a lado desse estudo sobre as condições sanitárias dos matadouros, também estava sendo feito outro de grande importância, o qual tinha como objetivo compreender um pouco mais sobre a distribuição e o consumo de carne na Grande Curitiba. O primeiro passo desse estudo consistia no levantamento do número de açougues, mercearias, hospitais, casas de carne, supermercados, subsistências militares, instituições escolares, churrasarias, entre outros estabelecimentos. O diretor do GEPA afirmou que estudaria “todos que consomem carne bovina, suína ou de aves em grande quantidade”¹⁰³. Em seguida com esses dados em mãos poderia seguir para o segundo passo, que seria a etapa de cadastramento desses estabelecimentos, portanto, para saber a procedência e qualidade da carne que ali estava em cada estabelecimento.

O estudo, que buscava compreender a distribuição e o consumo de carne, visitou 541 estabelecimentos da Grande Curitiba. Já no setor de matadouros, a pesquisa sobre aspectos higiênico-sanitários e tecnologia, realizou visitas em 20 estabelecimentos avícolas, 26 de suínos e 12 estabelecimentos de bovinos. Até a publicação do jornal ainda estavam faltando 2 matadouros de aves e 1 de suínos, e portanto, a pesquisa estava ainda em andamento. Mesmo assim, o Sr. Roberto Nogueira da Gama, relatava “que em fins deste mês, terá o número dos estabelecimentos interditados”, e como questão de ética, só seria divulgado o nome destes estabelecimentos, após a publicação em “Diário Oficial”. Nesse momento entravam os resultados da pesquisa de distribuição e consumo, pois tendo em vista o consumo e distribuição saber-se-ia quantos matadouros seriam interditados e assim não faltará carne para o consumo, pois segundo ele “os matadouros que anteriormente possuíam inspeção federal, estarão preparados para suprir as necessidades da população”¹⁰⁴.

Segundo Roberto Nogueira da Gama, esses dados são exclusivos, portanto, não são encontrados em nenhum outro lugar e acrescenta que foram obtidos até a publicação deste jornal e portanto, ainda, podem ser alterados. Segundo ele, os resultados das duas pesquisas foram os seguintes: “75% da carne bovina consumida pelos estabelecimentos pesquisados em Curitiba, procede dos matadouros que contam com a inspeção federal. Os 25% restantes provêm de fontes não

¹⁰² Idem

¹⁰³ Idem

¹⁰⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Interdição de matadouros. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91762>> Acesso em 29 de dez. 2023.

inspeccionadas pelo governo federal; 87% da carne suína consumida não possui inspeção federal; apenas 30 % das aves consumidas possuem inspeção federal.”

O resultado destas pesquisas levou a classificação dos estabelecimentos como os recuperáveis e os irre recuperáveis, ou seja, no final de tudo, todos os estabelecimentos foram interditados, pois nenhum tinha as condições mínimas de serviço exigidas. Os recuperáveis teriam tempo curto, médio e longo prazo para se adequar às normas e legislação federal e assim se manter em funcionamento. O órgão responsável por aprovar ou não o plano de ação de cada estabelecimento é o DIPOA (Divisão de Inspeção da Produção de Ordem Animal).

Em uma publicação do jornal DP em 1974 cujo título é “Frigorífico afirma que há carne sobrando”, era informado que houve uma retração temporária no consumo de carne. O Guapeva de Londrina tinha capacidade de abater 500 cabeças por dia, porém, estava abatendo apenas a metade, pois não havia demanda/ a procura pela carne. De acordo com o jornal DP é normal a falta de interesse e procura por carne nesse período de pós festas, e é nessa época que os bois estão gordos e tem mais oferta do que demanda.

Com o fechamento de muitos estabelecimentos, que geralmente eram pequenos, apenas dois ficaram abertos atendendo as condições de higiene exigidas pelo Ministério da Agricultura. Os responsáveis pelo abastecimento em Curitiba eram o “Paraná-Pecuária e o Guapeva”. Apenas esses dois tinham inspeção federal, os outros sem inspeção não tinham permissão para comercializar no mercado de Curitiba.

Em 1974 a SUNAB anunciou que “O Paraná deverá fazer parte de um plano nacional de estocagem”¹⁰⁵ em conjunto com CIBRAZEM, no qual dispõe de capacidade para 1000 toneladas, porém, segundo o Frigorífico Guapeva a participação apenas seria possível “se houver subsídio governamental”¹⁰⁶.

Em agosto de 1974 o jornal DP publicou uma reportagem com o título “açougueiro denuncia grande frigorífico”. Segundo a reportagem ocorriam disputas entre açougues e frigoríficos, basicamente 50 açougueiros se reuniram para discutir o que acontecia no cenário da carne, a desavença tinha a ver com a carne verde e a carne congelada. Segundo os açougueiros o frigorífico estava cobrando mais, por exemplo: na nota fiscal eles colocaram o valor tabelado que nesse caso era Cr\$ 5,20 por quilo de dianteiro, só que a denúncia é que na realidade estavam tendo que pagar Cr\$ 1,80 a mais do que foi acertado no “acordo de cavalheiros” totalizando Cr\$ 7,00, sobre o quilo do

¹⁰⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. Frigorífico afirma que há carne sobrando. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=98005>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

¹⁰⁶ Idem

traseiro. A diferença era maior ainda, pagava-se Cr\$ 11,00, porém na tabela e na nota fiscal o valor era Cr\$ 9,50¹⁰⁷.

Até a publicação da reportagem nada foi resolvido sobre essa discussão e, ficou decidido entre os açougueiros que enquanto Curitiba prosseguia consumindo carne congelada, os açougueiros passariam a utilizar as quotas da COBAL (Companhia Brasileira de Alimentos), pois segundo os proprietários de açougues havia “200 toneladas estocadas nos armazéns da Cibrazem (Companhia Brasileira de Armazenamento)”¹⁰⁸. Segundo a reportagem, a Companhia Brasileira de Alimentação estava entregando aos açougues a carne congelada por Cr\$ 9,50 o traseiro e a Cr\$ 5,20 o dianteiro.

De acordo com a reportagem, o medo dos açougueiros era ficar sem carne para a venda, por isso, a demora para fazer a denúncia, porém a situação chegou no ponto do colapso de modo que não podiam mais adiar esses problemas enfrentados por eles.

Apenas lugares como: hospitais, entidades filantrópicas, algumas escolas e os quartéis militares é que estavam recebendo carne verde e o restante da população passou a consumir carne congelada. Porém, segundo a reportagem era proibida a comercialização de carne verde no atacado. Podemos considerar que estavam ocorrendo prejuízos, por exemplo: alguns tipos de carne não se conseguiam, nesse caso, apenas filé e alcatra puderam ser cortados com serra-fita.

A partir da reportagem notou-se um relato sobre um senhor que fazia compras num determinado açougue, ele não quis revelar o seu nome, mas afirmou que desde 1944 como soldado, durante a guerra, comia carne que fora congelada em 1913. Segundo ele, “não encontra qualquer diferença” e diz que tudo não passa de preconceito do brasileiro, já que nos outros países esse tipo de carne é consumido normalmente.¹⁰⁹”

A SUNAB se posicionou diante das denúncias efetuadas pelos açougueiros contra pelo menos um frigorífico que costumava fazer as cobranças por fora, uma das punições era a restrição, ou seja, “trata-se da proibição de abate de boi até o final do mês, ao contrário dos demais frigoríficos como Luso-Brasileiro Central (1000 cabeças), Paraná-Pecuária (1000 cabeças), Maringá (500 cabeças), Santo Antônio (1000 cabeças) e Guapeva (2000 cabeças) esses já estão com as cotas determinadas, dentro da redução de 1/6 como determina o governo federal.¹¹⁰

¹⁰⁷ BIBLIOTECA NACIONAL. Açougueiro denuncia grande frigorífico. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99723>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

¹⁰⁸ Idem

¹⁰⁹ Idem

¹¹⁰ BIBLIOTECA NACIONAL. Divulgadas cotas do abate de boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

Segundo a reportagem publicada em 1974, “de 10 a 15 % o prejuízo da congelada”, a carne congelada tinha uma perda de 10 a 15% durante o percurso do frigorífico, açougue e casa do consumidor. Segundo os açougueiros, não só eles estão insatisfeitos com essa nova forma de se trabalhar com a carne, mas também as donas de casa que fazem uso deste produto. Essas mulheres falavam que tem “muita água e espuma sai da carne quando está sendo frita ou cozida”¹¹¹.

Geralmente essas reclamações surgem dos açougueiros que não tem os maquinários necessários para operar essa carne, os que possuem reclamam mesmo é da perda de peso no produto final, segundo esses “boa parte da carne que seria vendida como traseiro, terá de ser transformada em carne moída.” Dona Leocádia Constatino Batista disse que até usa a carne congelada, mas que não aprovou porque ela fica muito dura. É necessário cozinhar mais de duas horas na panela de pressão, perder peso e não é saborosa como a carne verde”¹¹².

Uma outra dona de casa que não quis revelar seu nome afirmou “eu não compro esse tipo de carne porque destrói o fígado da gente”¹¹³. Mas também tem aquelas como a dona Ivone Borda que utiliza o produto sem problema, dizendo que não observa diferença alguma, e outras como Jurandyr Pereira que afirmou ter gostado do produto “melhor que o da carne verde”¹¹⁴.

O consumo da carne congelada estava sendo obrigatório desde o dia 16 e se prolongou até o dia 31/08/74. Porém, o frigorífico Bordon, encarregado de colocar 450 toneladas de carne no mercado, não trouxe o produto para o Paraná até o momento daquela publicação, e acabou por criar um tipo de colapso na cadeia produtiva e conseqüentemente crise da carne, resultando em preocupação para a SUNAB, por não ter distribuidores para a entrega do produto através do frigorífico Guapeva, pois a cota entregue pela Cobal, de 200 toneladas foi esgotada. O problema era que o consumo obrigatório da carne congelada foi estendido para os 13 municípios da região metropolitana.

Na mesma publicação, aparece a reportagem com o título “Vegetal, quem a experimentou?” A carne congelada apresentava um custo elevado e aparecia como uma alternativa à soja. Com a tecnologia de industrialização pode-se encontrar das mais diversas formas, desde carne até o bife e a farinha torrada, sendo então vendidos, os “enlatados”. Porém mesmo sendo uma alternativa ao consumo de carne, é pouco procurada pela população, levando assim, a decepção aos gerentes

¹¹¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Um frigorífico em maus lençóis. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99783>> Acesso em 29 de dez. 2023

¹¹² Idem

¹¹³ Idem

¹¹⁴ Idem

comerciais por causa da baixa procura. Em um supermercado da região, o gerente falou que vendem cerca de duas latas por dia, sendo que tem dias que nada sai.

As pessoas que foram entrevistadas para falar sobre esse produto alternativo, quase nada sabiam sobre o assunto e ou nunca haviam experimentado. Os nutricionistas alertam que “uma alimentação baseada somente em proteínas vegetais é deficiente, sendo indispensáveis as de origem animal, consideradas de primeira ordem”. A soja, todavia, é uma exceção, dizem, esclarecendo que substitui totalmente as de origem animal”¹¹⁵.

Segundo a reportagem “enquanto em 100 gramas de carne bovina há 20,50 gramas de proteína, em 100 gramas de soja em grão, há 34 gramas de proteína, sem contar os glicídios (18 gramas) que não existem na carne”¹¹⁶.

E a luta entre os açougueiros e os frigoríficos continuava, pois enquanto, na reportagem anterior havia uma denúncia dos açougueiros contra os frigoríficos, em outra é dos frigoríficos demonstrando descontentamento, por não gostarem nada da ideia de voltar à venda de carne verde no mercado. O abate bovino para venda de carne verde no interior foi no período de 16 de setembro até 15 de outubro de 1974. O próprio Delegado da Delegacia Regional da SUNAB, Pedro Tocafundo compreende que “os números de bois a serem abatidos será insuficiente e que, serão feitas reivindicações junto à Superintendência e ao CONAB (Conselho Nacional de Abastecimento)”¹¹⁷.

Contudo, a reportagem demonstra dados interessantes, indicando que “ao todo foram 14.540 cabeças de gado abatidas no Estado, sendo que 4.000 pelo frigorífico Guapeva; 1.000 pelo Maringá; 2.400 pelo Baggio; 2.000 pelo Luso-Brasileiro; 2.000 pelo Santo Antônio; 1.000 pelo Frigoeste; 2.000 pelo Paraná Pecuária; 20 pelo Rondon; 30 pelo Medianeira e mais 90 pelo Túlio”. Durante pelo menos um mês apenas o consumo de carne congelada foi permitido. Como estratégia de não faltar carne, a Sunab pediu para que os açougueiros comercializassem carne da Cobal (Companhia Brasileira de Alimentos), considerando que nesse período o consumo de carne verde estava sendo proibido.

Diante da “crise da carne” no estado, o Delegado Pedro Tocafundo foi atrás de buscar alternativas para resolver a situação entre açougues e frigoríficos, considerando que “as 1540 cabeças abatidas nesses meses pelos frigoríficos com inspeção federal não atenderam a demanda, além disso, tem a questão do transporte pois tem uma distância muito grande entre os municípios”.

¹¹⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. Vegetal, quem a experimentou? **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100338>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹¹⁶ Idem

¹¹⁷ BIBLIOTECA NACIONAL. Divulgadas cotas de abate do boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

O delegado tinha como objetivo “efetuar um levantamento real dos problemas e necessidades”, conseguindo junto ao CONAB (Conselho Nacional de Abastecimento), uma possível solução desse problema, que seria liberar o abate de animais nos frigoríficos sem inspeção. Segundo ele, uma das justificativas “é que até o momento a inspeção federal é obrigatória pelo DIPOA (Departamento Nacional de Inspeção dos Produtos de Origem Animal) somente no litoral, região metropolitana e Curitiba, onde, desde segunda feira daquela semana, foi permitido apenas consumo de carne congelada¹¹⁸.

Na reportagem seguinte, do dia 16/10/74 foi possível observar os desleixos sobre a crise da carne, com o título de “Reinicia o abate de boi, é o fim da carne congelada”. A partir dessa data a carne verde voltou aos mercados, contudo, se mantinha o problema de abastecimento em outras regiões do Paraná como Guarapuava, Cascavel e Ponta Grossa, pois esses municípios continuavam sem carne por estarem sem o SIF-Serviço de Inspeção Federal, o que favorecia os abates clandestinos (mercado negro). Por outro lado, os que podiam fazer esses abates não possuíam estrutura de distribuição. Enquanto tudo se resolvia concretamente os açougueiros da região de Curitiba estavam pegando a carne da Cobal em um preço inferior ao acordo de cavalheiros - Cr\$ 5,20 pelo dianteiro e Cr\$9,05 pelo quilo de traseiro¹¹⁹.

Os comerciantes afirmavam que o consumo diminuía quando a oferta era de carne congelada, mesmo que essa fosse enviada pela Cobal, que seria de melhor qualidade, pois é a carne voltada para a exportação, mesmo assim, preferiam isso do que se sujeitar aos “bonecos” no qual geralmente os grandes frigoríficos cobram desrespeitando o acordo de cavalheiros.

Segundo Pedro Tocafundo, o interior do Estado tem frigoríficos em boas condições de higiene para o abate, mas não possuem inspeção federal, o motivo real é porque esse serviço ainda não chegou até lá. “Pensando no abastecimento do Paraná pelo menos até o final do mês de outubro de 1974 seriam abatidas 20.590 cabeças de gado. Mesmo assim, a Cobal continua entregando carne para os açougues e supermercados interessados no produto congelado.

Na sequência, outra reportagem foi publicada em 16/10/1974 pelo JD, com o título “Abate bovino, livre após o dia quinze”. Em outras palavras haveria carne verde e congelada, e o consumidor poderia escolher o que consumir até que o governo conseguisse elaborar um novo plano de estocagem

¹¹⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. Proibição do abate é a preocupação. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99938>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹¹⁹ BIBLIOTECA NACIONAL. Reinicia o abate de boi. É o fim da carne congelada. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100821>> Acesso em 29 de dez. 2023.

de carne. Essa informação foi repassada pelo Delegado Regional da Sunab Pedro Tocafundo. Por outro lado, era de se esperar, conforme estava ocorrendo a escassez da carne então congelada que as pessoas estavam consumindo. A Sunab informou que 250 toneladas foram consumidas no mês de publicação da reportagem, além disso, se alertou também que a qualidade dessa era inferior aos dois meses anteriores.

Segundo a Sunab, o novo plano poderia ser colocado em prática no próximo ano em meados do mês de janeiro, já que é nesse mês que o boi fica mais gordo e a oferta aumenta. A liberação do abate da carne a partir do dia 15 de dezembro serviu para todas as capitais que estavam no plano da carne congelada. Segundo o Delegado “caso o plano de estocagem seja iniciado logo no início do ano não terá mais necessidade de consumir carne congelada”¹²⁰.

Em 1976 o jornal DP publicou uma reportagem com o seguinte título: “Carne, os perigos no consumo”. As imagens são assustadoras e mencionava-se que a “Carne sem inspeção” não pode ser vendida nos açougues, nem deve ser consumida pela população. Daí a preocupação de órgãos na fiscalização não só do manuseio do produto como também deve fiscalizar denunciando as irregularidades para os organismos de controle”¹²¹.

O DIPOA (Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal) afirmava através de seus levantamentos que havia um nível elevado de moléstias, as quais estavam afetando tanto os rebanhos suínos quanto os bovinos no país todo. A preocupação era de que a maioria dessas doenças seriam transmissíveis ao ser humano, através do consumo de carne e de seus derivados.

Portanto, o órgão vinculado ao Ministério da Agricultura reforçava e insistia em alertar a população dos riscos e perigos ao consumir a carne sem inspeção. Uma estratégia para tentar amenizar essa situação era investir mais em fiscalização e assim saber sobre as condições sanitárias tanto da produção da carne como dos produtos industrializados destinados à alimentação. Pensando nisso, a DIPOA divulgou na reportagem publicada em 1976 pelo jornal DP dados importantíssimos referentes aos estabelecimentos que sofriam sua fiscalização sem contar aquelas carnes que são oriundas de matadouros clandestinos, geralmente em bairros periféricos e pequenas cidades do interior¹²².

Em 1973 nos estabelecimentos fiscalizados foram abatidas 343.700 cabeças de gado bovino, desses foram rejeitadas 884 línguas; 5.444 corações; 4.103 cabeças; 60.210 pulmões; 11.940 fígados;

¹²⁰ BIBLIOTECA NACIONAL. Abate bovino livre até o dia 15. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100255>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹²¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Carne, os perigos no consumo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=111663>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹²² Idem

74.171 rins; 111.396 intestinos; por conter algum tipo de doença e por esse motivo foram retirados do mercado de carne pelo órgão DIPOA¹²³.

Em 1974 estes dados não modificaram muito sendo abatidas 354.964 cabeças, e rejeitados as seguintes vísceras: 1.388 línguas; 5998 cabeças; 5.426 corações; 67.188 pulmões; 11.856 fígados; 61.003 rins e 75.131 intestinos. Entre as doenças que mais causaram danos nas vísceras dos animais o destaque ficou para a cisticercose, adipoxantose. Havia ainda outras doenças que apareciam em porcentagens menores, como: abscessos, admite, actinomicose, tuberculose, hepatite, pneumonia, caquexia, icterícia. E para a questão da carcaça foram encontradas a incidência da cisticercose no qual apareceram cerca de 4.853 animais do total abatido nestes dois anos. Em 1975 das 549.325 cabeças abatidas pelo menos 4.271 carcaças apresentaram moléstias¹²⁴.

Quanto às aves (galinhas, frangos, patos, marrecos, perus e gansos) as moléstias podem ser colocadas da seguinte maneira, dos 7.994.467 espécimes abatidas no Estado em 1974 sob a fiscalização federal, 91.083 foram proibidas de estar no mercado da carne. Destas citadas pelo menos 21.979 estavam com moléstias como caquexia, abscessos (16.633), leucose com 16.261. Outras doenças mencionadas que atingiam as aves eram ascite, contaminação, consusão, epiteloma, doença de Marek, verminose, sarna e outras.

A DIPOA afirma que “o melhor remédio, porque é preventivo, é ainda a boa fiscalização sanitária nos estabelecimentos de abate”. De acordo com a DIPOA “Se não houvesse o controle das autoridades no abate e industrialização de gado bovino, suíno, ovino, caprino, subprodutos, certamente o índice de contaminação seria mais elevado.¹²⁵”

O prefeito de Curitiba Omar Sabbag criou um decreto nº1067 com o intuito de assegurar o consumo de carne de animais sadios, conseqüentemente, foi pensado em uma multa de um a quatro salários mínimos ao infrator. Portanto, para conseguir vender as carnes nos açougues de Curitiba, se fazia necessário passar por uma reinspeção feita pela Divisão de Matadouros do Departamento dos Serviços de Utilidade Pública. Esses matadouros contavam com médicos veterinários para realizar as inspeções e assim aprovar a carne e essas eram carimbadas pelo nome de “reinspecionada”, além de todo esse processo de inspeção de qualidade também era necessário apresentar o certificado sanitário para daí então a carne seguir aos açougues de Curitiba¹²⁶.

¹²³ Idem

¹²⁴ Idem

¹²⁵ Idem

¹²⁶ BIBLIOTECA NACIONAL. Assegurando o consumo da carne sadia. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1970. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=77901>> Acesso em: 29 de dez. 2023.

Segundo a reportagem publicada em 1970, começaram a reforçar as normas e regras, legislações, decretos e medidas extremas no qual são adotadas pela Superintendência Nacional do Abastecimento (SUNAB). O objeto maior era proteger o rebanho nacional, já que esse estava sendo ameaçado de ser extinto, por causa da ganância, fazendo ocorrer o abate indiscriminado de gado bovino, “conforme já foi amplamente noticiado, marchantes inescrupulosos, em tempo de entressafra, não poupavam da matança nem mesmo as vacas reprodutoras”¹²⁷. O objetivo era manter os seus ganhos em níveis elevados, mesmo quando o boi estava escasso no mercado.

A racionalização desse produto alimentício faz com que houvesse desequilíbrio entre consumidores e produtores, e uma estratégia seria diminuir o consumo de carne bovina e assim conseguir controlar a crise e salvar o rebanho da extinção. Uma saída ofertada pela SUNAB é cumprir com os preceitos estatuídos na Lei Delegada Nº 4-62. Para amenizar essa crise de abastecimento, o ideal segundo a SUNAB é incentivar o consumo de outras carnes, ou seja, “diversificar os hábitos alimentares da população, fomentando o consumo de outras carnes que existem em abundância no mercado”¹²⁸.

De um lado os produtores de grande porte, visam apenas o lucro e “desejam manter o produto ao preço da oferta e da procura”¹²⁹, esses estão muito bem colocados no mercado e enriquecidos para enfrentar qualquer tipo de crise que poderia ocorrer no mercado interno. Ou seja, a escassez do produto é o menor dos seus problemas, portanto, pouco se importam se acaso os consumidores parassem de comer carne bovina.

De acordo com a reportagem publicada em 1970 “existe, porém, entre marchantes e consumidores a classe de retalhistas”.¹³⁰ Nesse caso, essa classe se sente prejudicada pela elevação do preço da carne bovina. Pois se ocorrer o processo de diversificação de hábitos alimentares, e assim, ocorrer que “a massa de consumidores optar pelos pescados, os retalhistas estarão irremediavelmente perdidos”¹³¹, pois vivem às margens do sistema e se ocorrer essa transformação a situação ficaria pior.

No dia 13 de dezembro de 1970 em uma reportagem do jornal DP falava sobre os matadouros e assegurava a sanidade da carne ofertada para a venda aos consumidores. Como estratégia para evitar o consumo de carne não inspecionada, o Matadouro Municipal começou os abates de animais de

¹²⁷ Idem

¹²⁸ Idem

¹²⁹ Idem

¹³⁰ Idem

¹³¹ Idem

pequeno porte nas vésperas dos momentos festivos como o de natal e ano novo, ofertando diversidade de carnes para o consumidor: carneiros, cabritos, vitelos, leitões e porcos.

Esse matadouro realizava exames que contribuem com as condições do consumo, garantindo assim, ao público a qualidade do produto, além de proporcionar ao abate as condições essenciais de higiene. “Para cabritos, vitelos, e leitões, é cobrada a taxa de Cr\$ 1,70 e para o abate de porcos Cr\$3,06”¹³².

A prefeitura de Curitiba afirma a necessidade das precauções ainda mais quando se fala de doenças, “No caso dos suínos, é grande a incidência de cisticercose, além de tuberculose e peste suína”¹³³, portanto, se faz necessário a realização do exame antes do abate dos animais.

De acordo com a reportagem publicada em 1973 o Paraná tinha 140 frigoríficos e matadouros, porém apenas 15 possuíam condições de funcionamento, portanto, o Ministério da Agricultura avisava que iria “realizar intensa fiscalização nesses estabelecimentos nos próximos dias visando assegurar o consumo de carne sadia à toda população do Estado”¹³⁴.

4.3. Questões Médicas

Em 23 de junho de 1976 foi publicada no Jornal DP a notícia que trata sobre as questões médicas e religiões. A reportagem se apoia em um especialista do Sul da Califórnia, o qual afirmou que “os adventistas do Sétimo Dia têm menos possibilidades de contrair o câncer do que as pessoas, devido provavelmente ao seu regime de vida”¹³⁵. Segundo o médico Roland Phillips, especialista de epidemiologia da Faculdade de Medicina de Loma Linda, na Califórnia, as pessoas que praticam essa filosofia de vida vivem em torno de 6 anos a mais em relação aos demais.

Geralmente os membros dessa religião, tem como base alimentar o leite, ovos e verduras, sendo assim, não consomem bebida alcoólica, não fumam, não consomem o chá, café e também a carne de porco. Em seus estudos consegue argumentar que “os casos de câncer do pulmão, do cólon,

¹³² BIBLIOTECA NACIONAL. Matadouro garante sanidade da carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=79791>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹³³ Idem

¹³⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Em poucas linhas. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=92993>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹³⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. Médico diz que religiosos têm menos casos de câncer. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <

<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=112223>> Acesso em 29 de dez. 2023.

das mamas, da vesícula, da próstata e do ovário e também da leucemia são muito menos frequentes entre os adventistas do Sétimo Dia”¹³⁶.

Nessa pesquisa, o especialista aborda o estudo de 100 mil adventistas em três anos e assim o médico “sugere que o consumo de carne de vaca, de cordeiro e de peixe, juntamente com o uso diário de grande quantidade de laticínios, fora do leite e de outros alimentos gordurosos, está intimamente relacionado com o perigo de câncer do cólon”¹³⁷.

Phillips conseguiu provar que as mulheres adventistas que seguem a dieta vegetariana “correm 60% menos riscos de morte por doenças coronárias do que o resto da população” e os homens 84% por cento a menos de casos fatais por doenças. Lembrando que o especialista compreende que, pelo menos, dois alimentos são usados em larga escala pelas adventistas, nesse caso os citados são o repolho e as frutas cítricas, esses dois alimentos contribuem com sistema de enzimas do corpo humano, ou seja, a desintoxicação das substâncias cancerígenas absorvidas pelo organismo.

Outra reportagem publicada pelo jornal DP no mês de junho em 1977 afirmava que segundo médicos a população curitibana comia muito mal. De acordo com a reportagem, o curitibano está consumindo cada vez menos carne, o que se dá como consequência do baixo poder aquisitivo. Porém os médicos afirmam que maior é o problema da água do que a alimentação pobre em proteína de origem animal. Isso ocorria porque boa parte dos moradores de Curitiba não tinham rede de água encanada e sofriam com a contaminação deste recurso. Essas afirmações, segundo a reportagem do jornal, vieram através do bioquímico Ernesto Aichinger, chefe do Departamento de Medicina Forense e Psiquiatria, da Universidade Federal do Paraná, e professor da Nutrição em Saúde Pública. Essa pesquisa foi realizada em conjunto com os discentes do oitavo e nono período do curso de Medicina. A pesquisa provou que como todo o brasileiro o “curitibano tem uma alimentação desequilibrada, tendendo para hidratos de carbono”¹³⁸.

De um lado é o baixo poder aquisitivo, de outro a questão da alta de preço da carne, sem contar com a questão da contaminação da água, “seja por aditivos, inseticidas ou quaisquer outras substâncias estranhas ao organismo”. Segundo o bioquímico, ele busca a mitridatização para explicar que parte do organismo do ser humano se adapta a essa circunstância.

Esse termo segundo a reportagem do jornal DP em 1977 tem a ver com o rei grego Mitridatis:

¹³⁶ Idem

¹³⁷ Idem

¹³⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. Médicos concordam que, em Curitiba, come-se muito mal. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=121170>> Acesso em 29 de dez. 2023.

Durante um certo período, ele chegou a tamanho terror de não ser envenenado, que já não acreditava mais em seus provadores. E que muitos venenos tinham efeito retardado. Então, junto com a alimentação, passou a ingerir, todos os dias, uma pequena dose de arsênio. Assim o dia que colocaram, em sua comida, uma dose letal do veneno, ele não morreu, como aconteceria a qualquer outra pessoa. O corpo dele havia-se acostumado¹³⁹.

De acordo com a reportagem do jornal DP em 1977, há pessoas que acreditam na tese que o agricultor come melhor. Porém, o bioquímico Aichinger diz que “por incrível que pareça, é o homem da cidade que tem melhores condições de se alimentar, tem um poder aquisitivo elevado, possui uma série de produtos industrializados que lhe são oferecidos”, porém, para o bioquímico o homem rural tem o problema dos “inseticidas”.

O bioquímico deu uma alternativa ao consumo de carne e segundo ele é possível substituir a proteína animal por proteína vegetal, “a proteína animal é cara, e, em muitos casos, quando utilizada acima das necessidades do organismo, é guardada pelo corpo como reserva de calorías”. Nesse caso, não faz sentido consumir mais do que o necessário, e sabendo dos preços elevados da carne, pode-se substituir por outros vegetais os quais oferecem as proteínas necessárias que o organismo humano necessita. O bioquímico explicou que é “através dos aminoácidos, depois de uma série de transformações que se forma a proteína”. Também fala sobre a alta no preço dessas verduras, legumes e cereais, deixando o espaço para a soja, porém, a soja não tem tanta aceitação da população e “sua culinária é de difícil aceitação”¹⁴⁰.

Segundo a reportagem do jornal, publicada em 1977, além da população que vive na cidade, os que vivem no interior também se alimentam mal. O que intriga é que essas famílias do interior possuem alimentos em suas hortas e lavouras, e nesses casos teriam como se alimentar melhor do que aqueles que vivem na cidade, porém, segundo a constatação dos técnicos da Associação de Crédito e Assistência Rural (ACARPA), o nível da alimentação chega a 53%, o que é baixo em comparação ao esperado.

A pesquisa teve como objetivo avaliar o nível alimentar de acordo com os parâmetros utilizados pela Acarpa, e considerava-se que pequenos produtores são aqueles que possuem de 0 a 30 hectares de terra para cultivo. A pesquisa abrangeu 653 famílias, o levantamento das amostragens foi realizado em 45 municípios das regiões administrativas da Acarpa de Francisco Beltrão, Pato Branco, Ponta Grossa, Guarapuava, Paranaguá e Curitiba. O INCAP é o responsável pelo método qualificativo e semi qualificativo e assim resultou em cálculos para a dieta familiar dessas famílias.

¹³⁹ Idem

¹⁴⁰ Idem

O intuito da pesquisa foi de avaliar o nível alimentar, saber a posição real, os motivos, por meio de medidas capazes de contribuir com que os habitantes das zonas agrícolas sigam pelo menos um padrão aceitável de alimentação. De acordo com a reportagem “dois dos principais motivos que levam as famílias rurais a se alimentarem com deficiência, são os tabus alimentares e a falta de educação nutricional”¹⁴¹.

Segundo o Método da INCAP “A alimentação padrão é composta por 100 pontos, assim, distribuídos: 40 pontos para grãos e raízes (batatas, feijão, mandioca); 30 para os produtos de origem animal; 15 para os vegetais verdes e amarelos (alface, cenouras, etc.); 10 pontos para frutas; e 5 para outros vegetais”¹⁴². Para a ACARPA, o tabu é o que determina a alimentação dessa população, no qual a pesquisa constatou que há casos com menos de 50 pontos (insuficiente) referente aos alimentos necessários para uma boa alimentação. Segundo a pesquisa “existe em quantidade, mas não são consumidos por causa da ignorância, pelo temor de que façam mal”¹⁴³. De acordo com a reportagem, por exemplo: em Ponta Grossa a pesquisa revelou que entre as 385 famílias entrevistadas, são de baixa renda e cerca de 20% das mulheres entrevistadas, não comem frutas e verduras durante o ciclo menstrual, 5,5% das gestantes não se alimentam de verduras, 29,1 % dos lactentes não se alimentam de frutas e verduras e a maioria das mães não misturam leite com as frutas, tudo isso por acreditarem que fazem mal, ainda existem inúmeros outros tabus que fazem com que as pessoas mesmo tendo condições de ter uma alimentação adequada preferem não consumir certos alimentos.

Na reportagem, publicada em 1977, sob o título “Grupos de interesses e falhas na legislação colocam em risco a população no consumo de carne” quanto mais evoluído é o país maior é o investimento em favor da sua população, nesse caso, refere-se aos cuidados sanitários para assim eliminar quaisquer causadores de doenças e manter a saúde de seus cidadãos. Porém, essa afirmação, deixa muito a desejar quando é observado que certos grupos de interesses com maior poder aquisitivo podem dominar e até mesmo modificar algumas leis para garantir os seus interesses, mesmo se for necessário ir contra com a saúde de seu povo¹⁴⁴.

Segundo uma reportagem publicada em 1977 com o título, “a maioria das moléstias adquiridas pelo homem, provém do consumo de alimentos contaminados, mal conservados ou pura e simplesmente deteriorados”¹⁴⁵. Entre esses produtos podemos citar a carne bovina, suína e de aves.

¹⁴¹ Idem

¹⁴² Idem

¹⁴³ Idem

¹⁴⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Grupos de interesses e falhas na legislação colocam em risco a população no consumo de carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=122494>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹⁴⁵ Idem

No caso do Brasil, existe a inspeção federal, organizada pelo Ministério da Agricultura, o qual contribui com a saúde do consumidor, ressaltando que “dentro de suas possibilidades”. “A inspeção procura diminuir as doenças e, no caso, as filas de INPS”. Essa afirmação veio através do Grupo Executivo de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Paraná (GEIPOA), que atualmente é a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR). A equipe é composta por 1 a 2 médicos veterinários e 5 a 6 auxiliares, e a inspeção ocorre em tempo integral com o objetivo de eliminar qualquer produto que tenha procedência duvidosa e que venha a transmitir doenças parasitárias, infecciosas e outras ao consumidor final. Porém, há falhas no sistema de fiscalização, de “animal por animal, víscera por víscera, só que em alguns casos ocorre de que os interesses de alguns grupos sobressaem sobre a importância da saúde de seu povo, sendo assim, superior até mesmo acima da lei, “tornam os conceitos de saúde e higiene meras teorizações”¹⁴⁶.

A legislação brasileira desta década determina que “a inspeção federal só é obrigatória em estabelecimentos que fazem o comércio interestadual e internacional.” Ou seja, se for voltada para o consumo dentro do município não é necessária a inspeção. A publicação do jornal faz uma interrogação a respeito desse assunto, “como se explica a defesa sanitária do município?”¹⁴⁷ Nesse caso, os estabelecimentos preferem não investir na exportação nem nas infraestruturas exigidas pela legislação. Não querem complicações no decorrer do processo de produção, porém, abre também as portas para os abatedouros clandestinos, formando-se assim, uma concorrência desleal, “sem qualquer investimento ou fiscalização colocam seus produtos no mercado e com isso, além de serem um perigo para a saúde do consumidor, terminam por aviltar o preço do produto no mercado”¹⁴⁸.

Segundo reportagem publicada em 1977 “o Paraná possui aproximadamente 460 abatedouros, incluindo a ‘árvore oficializada’¹⁴⁹. Destes, apenas 30 passam por inspeção federal, além de 4 fábricas de conserva e 2 entrepostos.” O jornal afirma que geralmente são os açougues de bairros e periferias que oferecem carne não fiscalizada e provavelmente contaminada. Um conselho dado através da publicação do jornal é que o consumidor zele pela sua saúde, exigindo produtos fiscalizados e passado por inspeção mesmo no âmbito municipal.

O jornal DP deixa um espaço para as opiniões dos leitores, sobre as expectativas do abastecimento da carne bovina, fala-se em relação à questão de que se faz necessário o racionamento do consumo. Segundo o presidente do Cobal, Mário Vilela “os açougues têm de baixar seus preços,

¹⁴⁶ Idem

¹⁴⁷ Idem

¹⁴⁸ Idem

¹⁴⁹ Idem

porque estão perdendo fregueses para os supermercados, que vendem mais barato, por continuarem recebendo carne congelada do estoque do governo.”¹⁵⁰

4.4. Planos governamentais para alterar os hábitos alimentares

Em outubro de 1972 foi publicada uma reportagem pelo jornal DP com o título “Alimentação e Nutrição”. Considerando que naquele período o Brasil era governado por militares, e o presidente da época era Emílio Garrastazu Médici, que falava sobre uma estratégia proposta para ser implementada. Seu projeto tinha como maior objetivo causar impacto nas áreas de saúde e agricultura. Antes de colocar em prática essa nova política pública, se fez necessário grupos de estudos os quais demoraram quase dois anos para concretizar o projeto, e, esses contavam com a colaboração de assessores do governo como: Ministério de Planejamento e Ministério da Saúde.

A data para anunciar o programa ficou para o dia 12 de outubro de 1972, propositalmente no dia da criança, pois a aplicação na prática dessa política pública foi pensada para iniciar dentro das escolas através da merenda escolar, sendo que essa seria mantida pelos governos federal, estaduais e municipais. Esse programa iria contribuir com a educação alimentar do povo brasileiro “aproveitando alimentos de alto valor e que hoje são subestimados ou não são usados” ¹⁵¹. Uma das propostas era a criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (conhecido hoje por DIBRARQ), com o intuito de “promover uma verdadeira revolução nos sistemas alimentares do nosso povo¹⁵²”. As preocupações do programa eram voltadas a inserir o consumo de carne de aves e de animais de pequeno porte, como: coelho, reduzindo assim, a demanda por carne bovina. Conseqüentemente, com o resultado da implementação desse programa se pretendia resolver o problema da crise da carne não só no Paraná como no País todo. Ou seja, sem demanda interna o objetivo ficaria voltado para a exportação da carne bovina. A pesquisa realizada antes de criar o programa levou a compreender que o brasileiro se alimenta muito mal, de forma pouco nutritiva. A estratégia de modificar os hábitos alimentares desde pequenos é algo bem pensado, pois assim, os detentores do poder têm o controle de ofertar o que quiserem que a população consuma, em outras palavras é uma forma de controlar a massa, pois “através da merenda escolar, muito brasileiro está aprendendo a gostar de certos

¹⁵⁰ BIBLIOTECA NACIONAL. Grupos de interesses e falhas na legislação colocam em risco a população no consumo de carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=122494>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹⁵¹ BIBLIOTECA NACIONAL. Alimentação e nutrição. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfi s=88779>>

> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹⁵² Idem

alimentos que seus pais rejeitaram porque ignorantes de seu teor nutritivo e viciados em seu paladar”¹⁵³.

Segundo os estudos da FAO, conforme a reportagem publicada pelo jornal DP em 1972 “estima-se que o consumo da carne, no mundo, revelará um ‘déficit’”¹⁵⁴, já em 1975. E que, em 1980, poderia atingir 1,6 milhão de toneladas. Isso significa que as fontes de suprimento da época eram insuficientes. Segundo a reportagem publicada pelo jornal DP, o Brasil se encontrava entre os 10 maiores produtores do mundo, mesmo assim, representava apenas 2,4% do total. Mas além de não bastar para a população mundial, também temos que pensar no problema interno, considerar o aumento da nossa própria população, que segue em seus hábitos alimentares o costume em consumir a carne bovina, mesmo que com todos os incentivos para o consumo de carne de porte pequeno.

Em 1980 segundo a FAO “o Brasil terá uma população de 124.500.000 habitantes. Teremos, portanto, que aumentar a nossa produção de carne bovina de forma que atenda ao consumo interno e sobre para exportar e produzir divisas que compensem as que vamos perder no café.” Porém, todavia, é ao contrário que se observa, primeiro a exportação e assim garantir o desenvolvimento econômico do país e depois o restante ser direcionado para o mercado interno e assim distribuir para a população brasileira.

4.5. O questionamento do consumo de carne e suas possíveis alternativas

Entre as décadas de 1960 e 1970 em meio às transformações sociais e tecnológicas, diversos movimentos sociais eram protagonistas em relação às pautas e lutas, dentre esses podemos citar a “contracultura” a favor do vegetarianismo pelo mundo afora, inclusive no Brasil. Uma de suas bases de luta é contra os padrões de consumo desenfreados, principalmente contra as indústrias de carne, baseando-se em defesa ao meio ambiente, a favor dos animais e seu bem-estar, sempre levando em consideração o respeito à natureza.

As práticas das populações vegetarianas levam em consideração o ato de não consumir carne de nenhum animal, sendo assim, são classificados em quatro categorias: a) os ovolactovegetarianos - é a população que não consome carne em seu cardápio, vegetarianos estritos, não consomem alimentos derivados de animais; b) os ovo vegetarianos - os que consomem ovos mas não a carne e c) os veganos que sua prática é considerada a mais radical entre todos os citados anteriormente, ou seja, não consomem qualquer tipo de produto que contenha origem animal.

¹⁵³ Idem.

¹⁵⁴ BIBLIOTECA NACIONAL. Na carne, a salvação. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=89135>> Acesso em 29 de dez. 2023.

Em 1968 foi publicada uma reportagem sobre partidos políticos vegetarianos nos EUA dentre os quais podemos citar: partido vegetariano, partido proibicionista e partido comunista. Na década seguinte foram 3 reportagens, sendo que a primeira em 1974 e a próxima no ano de 1977. A reportagem seguinte sobre esse tema foi publicada em 1978.

A reportagem de 1974 aborda sobre a carne vegetal como a substituta da carne, já que estavam ocorrendo inúmeras crises de carne nesse período, tanto a crise da carne verde como a imposição da carne congelada, no entanto, houve pouca procura por este produto.

Segundo DP em uma reportagem publicada em 1977 que falava sobre macrobiótica foi confirmado através de estudos realizados por estudantes de medicina na UFPR em Curitiba que estava ocorrendo o declínio do consumo de carne naquela região e o aumento do interesse tanto pela macrobiótica como pelo vegetarianismo, servindo como opção ao consumo de carne, mas também pode considerar segundo os nutricionistas que houve a perda do poder aquisitivo da população. Segundo DP:

A macrobiótica, entretanto, não significa apenas o abandono do hábito de consumir carne. Seus adeptos pregam que, mais importante que abandonar a carne, é deixar de consumir o açúcar, considerado como uma droga que ataca diretamente os glóbulos vermelhos, fazendo-os perderem a noção de direção, Norte ou Sul. Isso, na prática, torna as pessoas indolentes, sem vontade¹⁵⁵.

O açúcar e a carne se forem consumidos excessivamente podem ser considerados como “yin e yang”, ou seja, os dois lados da força, portanto o bem e o mal, a força negativa e a positiva.

A macrobiótica é uma busca de seu equilíbrio. O açúcar, portanto, torna as pessoas ‘ying’, enquanto que a carne, tende a torná-las agressivas. A partir daí, o consumo do açúcar e da carne, em conjunto, como normalmente se faz, seria equilibrado. Não é assim que se vê a macrobiótica, tanto a carne como o açúcar são considerados nocivos ao organismo¹⁵⁶.

O açúcar, principalmente o branco, tem inúmeros produtos químicos que lhe tornam atraente, e a carne tem excesso de toxinas, as quais causam, por exemplo, mau cheiro na transpiração e problemas digestivos, por demorar a digestão.

Segundo a reportagem: “A alimentação baseia-se sobretudo no consumo de cereais, numa proporção de 80 por cento.”¹⁵⁷ Em seguida podemos considerar as verduras, os feijões e os legumes. Nesse regime as “carnes de galinha e de peixe não são totalmente desaconselhadas” para os iniciantes, aqueles que já praticam esse método a mais tempo “tendem a abandonar tanto o peixe, como a

¹⁵⁵ BIBLIOTECA NACIONAL. A arte de viver bem: a arte da macrobiótica. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=121652>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹⁵⁶ Idem

¹⁵⁷ Idem

galinha”¹⁵⁸. Entre os cereais o arroz é o mais consumido, a proteína é encontrada na película de alimentos integrais e também na soja que é preparada de diferentes formas como: (o grão em si, farinha, leite, queijo). O sal também é integral, também se usa bastante o shoyu, e nos restaurantes as sobremesas são com base no açúcar mascavo, melado e mel.

Osawa diz:

Sendo o homem superior aos animais, deveria poder curar-se melhor do que qualquer animal. Um homem que não pode curar-se não pode alcançar a sua própria liberdade, felicidade e justiça, por si próprio e para si próprio, sem ser ajudado pelos outros, ou por invenções e aparelhos mecânicos, está destinado a ser explorado e devorado pelos outros, para alimentar vermes e micróbios. Não tem necessidade de ir para o inferno após a morte, pois já sua existência é um inferno vivo. Desde que a Natureza nos tem provido de alimentos que são apropriados para nossos corpos, poderemos conquistar a saúde, conhecendo-os e usando-os¹⁵⁹.

A filosofia de vida macrobiótica é criticada por alguns e apoiada por outros, existente há mais de cinco mil anos no oriente e “redescoberta” por Jorge Osawa, no Japão. Segundo a reportagem publicada pelo jornal em 1972 vem adquirindo crescente número de adeptos no Brasil e considerada, por aqueles que a comungam, como uma das perfeitas, pois participa, com muitas propriedades, para o perfeito equilíbrio do ser dual (exterior e interior)¹⁶⁰.

O objetivo principal vem através da alimentação, pois seus adeptos a buscam por motivos de estética e saúde. O corpo intoxicado contribui com aparecimentos de doenças físicas e mentais. Os que seguem essa filosofia de vida notam a diferença em seu corpo logo nas primeiras semanas, a dieta macrobiótica tem como o seu principal efeito o poder desintoxicante tanto do corpo como da mente. Segundo o jornal do grego “macro” -longo “bios” -vida.

A filosofia demonstra condenar o consumo de carne, porém de início pode ser aceito o consumo de carne branca (frangos, peixes, mariscos e outros produtos do mar). A base alimentar dessa população é cereal integral (arroz, feijão azuki, soja, sorgo e trigo), e pode haver critérios de seleção de frutas, legumes e verduras, porém, essas podem ser consumidas em grandes quantidades, assim, fornece o máximo de proteínas ao organismo sem sobrecarregá-lo, ou seja, apenas o necessário, o que consequentemente contribui para a restrição dos problemas orgânicos, de ordens hepática, gástrica, renal ou cardíaca. Segundo a nutricionista Orfilia Ricci Adami, “trata-se apenas da filosofia da longevidade, através do perfeito entrosamento e equilíbrio do corpo e da mente”.

¹⁵⁸ Idem

¹⁵⁹ Idem

¹⁶⁰ BIBLIOTECA NACIONAL. O critério de seleção das iguarias é o equilíbrio das substâncias Sódio e Potássio.

Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979. Curitiba, 1972. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=89361>>

A refeição macrobiótica em um restaurante localizado em Curitiba em 1972 custava em média Cr\$4,50, Cr\$ 5,50, Cr\$6,00 ou Cr\$7,00, além dos adeptos a essa filosofia, os estudantes de baixa renda também aproveitavam a oportunidade. Nesse restaurante além da comida ser saudável, também colabora com as pessoas que pretendiam abandonar o cigarro, pois não colocavam cinzeiros nas mesas, ademais, trocam o hábito de consumir o café por chá. O café é excitante e contém toxinas, enquanto o chá é calmante e não tem contraindicações.

Segundo reportagem publicada em 1972 “O critério de seleção das iguarias é o equilíbrio das substâncias Sódio e Potássio”. Seguindo esses critérios o ideal é não consumir tomates e pimentões considerando que esses têm altas taxas de potássio e o excesso desse elemento não é favorável ao organismo do ser humano. Ainda assim, podemos contar com a questão das pessoas portadoras de diabetes no qual através da macrobiótica a solução para a enfermidade, ou seja, o mal funcionamento do pâncreas, excesso de glicose e gordura com insuficiência da produção de insulina para queimá-las¹⁶¹.

A condenação do consumo de carne nessa questão baseia-se nos fatores filosóficos e sanitários. Segundo a nutricionista entrevistada pelo jornal de 1972, Orfilia Adami afirma

O homem que se sobressai entre outros animais não têm características carnívoras, muito embora, se comporte como tal. Tanto é que suas unhas não são próprias para dilacerar a carne e nem tem disposição, como selvagens, para a sua caça. Além disso, apesar dos constantes combates por parte dos interessados no mercado da carne, influência decisiva e catastroficamente nos instintos, despertando-a agressividade e o estado sanguinário do homem.¹⁶²

Essa é uma das principais razões pelas quais culturas de países do oriente tratam o animal como sagrado, por exemplo a Índia, o Nepal e o Butão. “Por outro lado, pesquisas científicas comprovam que a carne animal, principalmente do gado e do suíno, mais consumida entre os civilizados, é portadora e transmissora de germes de diversos tipos, causadores de vários tipos de moléstias.¹⁶³”

Segundo a reportagem, os macrobióticos afirmam que é possível encontrar as proteínas necessárias que o organismo humano necessita através do consumo de cereais integrais, “O arroz, por exemplo possui vitaminas, proteínas e sais minerais na sua película enquanto o produto normalmente consumido, (polido), contém apenas amido de baixo teor alimentício, o cereal integral, por outro lado não contém toxinas como a carne nocivas ao organismo do homem”¹⁶⁴.

¹⁶¹ Idem

¹⁶² Idem

¹⁶³ Idem

¹⁶⁴ Idem

Outro aspecto mencionado pela nutricionista é a questão sexual, segundo ela “as doenças sexuais como impotência, frigidez ou mesmo taras, são de ordem psicológica aliado à má alimentação. A macrobiótica se apropria de ervas, verduras e legumes no qual contribuem para a normalização do sistema sexual do homem, conseqüentemente os problemas físicos e psíquicos”¹⁶⁵.

Além de todos esses cuidados com alimentação, também é mencionada a questão da mastigação e esse fator é determinante para o perfeito equilíbrio, “partindo do princípio que a digestão tem seu início na boca”, portanto, essa refeição deve demorar em torno de 40 minutos para ter o seu efeito desejado, “havendo, entretanto, pessoas que chegam ao exagero de duas horas”¹⁶⁶. Considerando que cada bocada de comida deve-se ser mastigada referente a 40 a 50 mastigadas, digerido em instantes. “A mastigação bem feita gera, ainda, a concentração da mente (princípios do yoga) e boa irrigação do cérebro”.¹⁶⁷

Em 1978 foi observado que o interesse em consumir hortaliças estava em alta. O aumento do consumo de hortaliças “trouxe como consequência uma diminuição do consumo de carne de todas as espécies”¹⁶⁸. O aviso ficou explícito no que se refere ao conhecimento, quanto mais as pessoas souberem do mal que certos alimentos fazem em sua saúde mais elas iriam buscar alternativas. Quanto mais o incentivo for em consumir frutas e verduras menos enlatados terá nas prateleiras dos supermercados, produtos esses que devem ser rejeitados por todos os que prezam por sua saúde. “As frutas e verduras contém grande quantidade de sais alcalinos, que neutralizam os ácidos do organismo, resultantes de toda espécie de atividade orgânica”¹⁶⁹.

¹⁶⁵ Idem

¹⁶⁶ Idem

¹⁶⁷ Idem

¹⁶⁸ BIBLIOTECA NACIONAL. O crescente consumo de hortaliças pela população. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em: <
<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=133265>> Acesso em 29 de dez. 2023.

¹⁶⁹ Idem

Imagem 03 - Hortaliças no Paraná na década de 70



Fonte: BIBLIOTECA NACIONAL. O crescente consumo de hortaliças pela população. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978.

Segundo o jornal DP:

“as hortaliças podem ser classificadas em três tipos, conforme o teor de carboidratos que possuam: Tipo A - encerram até 5% de boratos de carbono: a acelga, o aipim, a alface, a chicória, a couve, o espinafre, a mostarda, o pepino, o rabanete, o repolho e o tomate; Tipo B - contém mais de 5% e menos de 10% de carboidratos: a cebola, a cenoura, o nabo, o pimentão, a vagem e o chuchu; Tipo C - possuem 10 a 20% de hidrocarbonados: o aipim, a batata inglesa e o cará”¹⁷⁰.

O jornal em sua reportagem mostra que essas hortaliças estão em oferta no Ceasa-Pr, também incentiva o consumo como por exemplo as do tipo A “são ótimas fornecedoras de sais minerais, vitaminas e celulose”.

As hortaliças tipo B também oferecem esses benefícios e tem melhor teor de hidratos de carbono e o tipo C tem fontes de glicídios sendo então bons fornecedores de calorias, ou seja, para seguir uma dieta normal deve conter os três grupos, considerando que elas devem sempre estar frescas para melhor cuidar do nosso organismo.

¹⁷⁰ Idem

5. Considerações Finais

Por meio do presente estudo foram apresentados elementos da história do consumo de carne no Paraná entre os anos de 1960 e 1970, através de uma perspectiva da imprensa, em específico de um jornal local, Diário do Paraná.

De forma geral, os principais fatores que influenciaram a evolução do consumo de carne nesse período estavam atrelados tanto ao processo de Revolução Verde, ou seja, da modernização dos processos de produção na região, quanto da crescente influência midiática sobre os padrões de consumo e alimentação da população. A mídia é um elemento chave dentro da lógica do consumo, assim se a mesma estivesse voltada a uma prática de alimentação consciente, poderia transformar de forma significativa as relações entre homem e natureza. Assim, observa-se que o aumento do consumo de carne é paralelo ao crescimento de argumentos fundamentados na apologia ao consumo e venda de tal produto, interpretação que corrobora com a hipótese inicial da pesquisa.

Entre os achados da pesquisa, cabe dar relevância a assuntos referentes a questões de gênero no consumo de carne, ao vegetarianismo e a demais alternativas ao consumo de carne, que apesar de não serem temas recorrentes nos jornais, já estavam presentes entre as décadas de 60 e 70.

Por meio da pesquisa também pode-se notar o quão danosos são os padrões de consumo pautados em uma alimentação carnívora, pois tais danos se fazem presentes desde a qualidade de vida dos próprios indivíduos que consomem, até a lógica perversa e totalmente incompatível com a reprodução de um meio ambiente equilibrado. A produção de carne fere tanto a vida dos animais que são feitos de alimento, até o solo e o meio ambiente em que são criados e reproduzidos.

Ademais, a atual dinâmica de produção de carne não se mostra preocupada com problemas ligados à fome e a distribuição de alimentos a população, mas sim, em manter uma alta produção e uma alta lucratividade sobre a venda de partes do animal transformado em mercadoria. O objetivo é o lucro das grandes empresas e conglomerados, mesmo que isso afete a saúde de seus consumidores, o meio ambiente em que os mesmos vivem e a vida de milhares de animais que nasceram e foram criados com o único objetivo de se tornarem comida.

Frente a essa lógica, existem algumas alternativas necessárias para a reflexão das atuais lógicas que compõem as práticas de alimentação da sociedade contemporânea. A macrobiótica e o vegetarianismo são caminhos possíveis para a transformação de perspectivas dentro das relações que compreendem o homem, a mulher, a natureza e suas respectivas conexões.

Assim, durante o desenvolvimento da pesquisa, pode-se interpretar os principais fatores que influenciaram na evolução do consumo de carne no Paraná nas décadas de 1960-1970, e a partir dela também reafirmou a hipótese de que a atuação da mídia foi um dos motivos do aumento do consumo de carne no Paraná, que influenciou modos de vida e de hábitos alimentares.

Referências Bibliográficas

- ABRAMOVAY, R. **O futuro das regiões rurais**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2003.
- ADAMS, C. **A política sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana**. 2. ed. São Paulo: Alaúde Editorial, 2018.
- ALCADIPANI, R. **Violência e masculinidade nas relações de trabalho: imagens do campo em pesquisa etnográfica**. Cadernos EBAPE, Rio de Janeiro, v. VIII, n. 1, mar. 2010.
- ALMEIDA, E. **Refuncionalização da metrópole no período técnico-científico-informacional e os novos serviços**. In: SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. O Brasil: território e sociedade no início do século XXI. Record, 5ª ed. Rio de Janeiro, 2003
- ALMENDRA, M. S. S.; CRUZ, R. M. M.; STEFANUTTI, P.; LOPES, T. H. **A Origem gastronômica do oeste paranaense e sua representação territorial e cultural**. X Fórum Internacional de Turismo do Iguassu, 2016.
- Associação Israelita de Beneficência Beit Chabad do Brasil, 2001. Disponível em: <<http://www.chabad.org.br>>. Acesso em: 19 de jan. 2009.
- BAKER, S.; THOMPSON, K. E.; PALMER-BARNES, D. **Crisis in the meat industry: A values-based approach to communications strategy**. Journal of Marketing Communications, London, v. 8, n. 1, p. 19-30, Jan. 2002.
- BALHANA, A. P.; MACHADO, B. P.; WESTPHALEN, C. M. **História do Paraná**. Grafipar. Curitiba, 1969.
- BELLOTO, H. L. A. **O Espaço Missioneiro**. O Espaço Missioneiro e a Geopolítica Missioneira. Anais do V Simpósio Nacional de Estudos Missioneiros. Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras Dom Bosco. Santa Rosa, 1983.
- BOTELHO, C. C. R. **Os desafios da Escola Pública paranaense na perspectiva do professor**. Produções Didático-Pedagógicas, 2013.
- BLUME, R. **Território e ruralidade: a desmistificação do fim do rural**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul/Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2004.
- BRAGAGLIA, Ana Paula. **Comportamentos de Consumo na Contemporaneidade**. Comunicação, Mídia e Consumo. São Paulo, vol. 7 n. 19. p. 107-124, 2010.
- BRANDT, M. **Uma história ambiental dos campos do Planalto de Santa Catarina**. Tese submetida ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2012.
- BRUM, Argemiro. **Modernização da agricultura: trigo e soja**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1988.

- BULLIET, Richard. **Hunters, herders and hamburgers: the past and future of human-animal relationships**. New York: Columbia University Press, 2005.
- CAMARGO, M. T. L. de A. **Tropeirismo, farinha de milho e de mandioca: de que modo as mudanças culinárias se associam a movimentos sociais e migratórios e o feijão tropeiro no centro da tradição nordestina em São Paulo**. Anais do Encontro cultural Laranjeiras. Aracaju, 2005.
- CAMPOS, M. C. **A modernização da agricultura, expansão da soja no Brasil e as transformações socioespaciais do Paraná**. Revista Geografar, v.6, nº1, p.161-191. Curitiba, 2011.
- CARNEIRO, M. J. **Ruralidades: novas identidades em construção**. Estudos sociedade e agricultura, nº 11, p. 53-75. 1998.
- CARNEIRO JUNIOR, R. A.; CARNEIRO, C. M. S. A. B.; CARVALHO, J. L.; SBRAVATI, M. **Festas populares do Paraná**. Secretaria de Estado da Cultura. 1ª ed. Cadernos Paraná da gente. Curitiba, 2005.
- CARNEIRO JUNIOR, R. A.; CARNEIRO, C. M. S. A. B.; CARVALHO, J. L.; SBRAVATI, M. **Pratos típicos paranaenses**. Secretaria de estado da cultura. 1ª ed. Cadernos Paraná da gente, Curitiba, 2004.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. 3ª ed., Global, São Paulo, 2004
- CARVALHO, M. S. **A produção de café no Paraná**. Tese (Doutorado em Geografia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 1991.
- CARVALHO, M. M. X.; PROVIN, B. G.; VALENTINI, R. P. **Uma leitura da modernização da Suinocultura: História, agropecuária e bem-estar animal – Paraná, Brasil (1960-1980)**. EXPEDIÇÕES: Teoria da História & Historiografia. Nº 2, 2016.
- CAVALCANTI, H. T. Comer ou não comer? Eis a questão! A importância do Marketing Social na Saúde. Almanaque multidisciplinar de pesquisa. Vol. 01, nº 1. Universidade Unigranrio, 2020.
- CIELO, I. D.; ROCHA JR., W. F.; CANEVESI, F. C. S. **Importância Socioeconômica da Integração Avícola para os produtores da Mesoregião Oeste do Paraná**. Questão em Desenvolvimento. Editora Unijuí, nº 49. 2019.
- CIGOLINI, A. A. **Território e criação de municípios no Brasil: uma abordagem histórico-geográfica sobre a compartimentação do espaço**. Tese (Doutorado em Geografia) - Universidade Federal de Santa Catarina/Programa de Pós-Graduação em Geografia. Florianópolis, 2009.
- CLAVAL, P. A. **Geografia Cultural**. Nathan, Paris, 1995.
- COLODEL, J. A. **Cinco séculos de história**. In: SILVA, G. H. da; BUHÕES, R.; PERIS, A. F. Mesoregião Oeste Paranaense: diagnóstico e perspectivas. Estratégias de desenvolvimento regional: região oeste do Paraná. EduUnioeste; Cascavel, 2003.
- CONNELL, R. W.; MESSERSCHMIDT, J. W. **Hegemonic masculinity: rethinking the concept**. Gender & Society, London, v. 19, n. 6, p. 829-859, Dec. 2005.

- COSTA, L. A. M. da. **Calendário Histórico de Toledo**. Sul Gráfica; Toledo, 2002.
- CRAMER, L.; PAULA NETO, A.; SILVA, A. L. **A inserção do feminino no universo masculino: representações da educação superior**. Organizações & Sociedade, Salvador, v. 9, n. 24, p. 25-37, maio/ago. 2002.
- CUCONATO, C. B. **A influência da publicidade na carne do consumidor**. Trabalho de Conclusão de Curso como requisito parcial para a conclusão do Curso de Graduação em Publicidade e Propaganda. do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora, 2019.
- DALL' AGNOL A. **Soja: o fenômeno brasileiro**. EMBRAPA. Londrina, 2008.
- DAMATTA, R. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. Correio da Unesco, nº 7. Rio de Janeiro, 1987.
- DELGADO, G. C. **Capital financeiro e agricultura no Brasil**. UNICAMP; Campinas, 1985.
- ENDE, S. **Cashrut e Shabat na cozinha judaica: leis e costumes**. Editora Chabat, 3ª ed., 2006.
- FERNANDES, C.: **Viagem gastronômica através do Brasil**. 7ª ed; Editora SENAC São Paulo, 2005.
- FLEISCHFRESSER, V. **Modernização tecnológica da agricultura**. Curitiba: Livraria Chain, 1988.
- FIGUEIREDO, F. B. **Gastronomia e hibridismo cultural de restaurantes italianos em Gramado (RS) - estudo de caso**. Revista de cultura e turismo, nº1, 2009.
- FRANCO, M. R. B.; JANZANTTI, N. S. **Avanços na metodologia instrumental da pesquisa do sabor**. In: Aroma e sabor de alimentos. 1ª ed. São Paulo: livraria Varela, 2003.
- FRESCA, T. M. **Transformações da Rede Urbana do Norte do Paraná: Estudo Comparativo de Três Centros**. Tese (Doutorado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas Universidade de São Paulo; São Paulo, 2000.
- GIAMBIAGI, F.; VILELA, A.; CASTRO, L. B.; HERNANN, J. **Economia Brasileira contemporânea: 1945-2010**. 2ª ed. Elsevier. Rio de Janeiro, 2011.
- GRAZIANO da SILVA, J. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas, SP: UNICAMP/IE, 1998.
- GRAZIANO da SILVA, J. **A modernização dolorosa: estrutura agrária, fronteira agrícola e trabalhadores rurais no Brasil**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1982.
- GREGORY, V. **Os Eurobrasileiros e o Espaço Colonial: Migrações no Oeste do Paraná (1940-70)**. Cascavel: Edunioeste, 2002.
- GRENHA, P. A. M. **Transformações do consumo alimentar na época contemporânea**. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Letras – Universidade de Coimbra, 2011.

GOTTMANN, Jean. **The Significance of Territory**. Charlottesville: University Press of Virginia, 1973.

GUZMAN, M. A.; KJAERNES, U. **Humans and animals—a qualitative study**. Lysaker: SIFO Report n. 6. 1998.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: HISTÓRIA CULTURA & SOCIEDADE: Universidade Federal do Paraná - UFPR. Net, Curitiba. Disponível em:<<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/institucional/historia.htm>> Acesso em: 15 Maio 2009.

HAESBAERT, R. **O Mito da Desterritorialização**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HAESBAERT, R. **Cruzando Fronteiras Disciplinares, Um Panorama de Estudos Migratórios**. Rio de Janeiro: Revan, 2005.

HOFFMANN, J. **Percepção de Jovens sobre o conhecimento e preservação da culinária típica do Paraná**. Revista Varia Scientia vol.10, nº17, p. 103-117, 2011.

IBGE. **Censo Demográfico, 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/>> acesso em: 24/03/2023 às 15:04

IPARDES. **Indicadores e mapas temáticos para o planejamento urbano e regional**. Curitiba, 2002.

IPARDES. **Leituras regionais: Mesorregião Geográfica Oeste Paranaense**. Curitiba, 2003.

IPARDES. **Leituras regionais: mesorregiões geográficas paranaenses**. Curitiba, 2004.

JAZAR, F. W.; GUIDOLIN, M. Z.; KAVILHUCA, G. **Povo sem tradição morre a cada geração**. Apostila de Estudo para Concursos de prendas e peões birivas. Querência Santa Mônica, 2017.

JORNAL DIÁRIO DO PARANÁ. **Revolução Verde ou conto do Vigário?** 1979.

JORNAL DIÁRIO DO PARANÁ. **Desenvolvimento urbano no Paraná e os motivos da sua evolução**. 1977.

JOY, Melanie. **Porque amamos cachorros, comemos porcos e vestimos vacas: uma introdução ao carnismo: o sistema de crenças que nos faz comer alguns animais e outros não**. 1. ed. São Paulo: Cultrix, 2014.

KIRT, B. B. **Anuário brasileiro da soja 2003**. Editora Gazeta. Santa Cruz, 2003.

KREFTA, N. M; NICODEM, R. S; MENDES, I. A; KIRCHNER, M. H; ANZILAGO, J. L; FEIER, C. M; KREFTA, R; LOPES, M; SCHMITZ, A; MARANHO, L. F. **Conhecer, Prevenir, Lutar e Cuidar. A saúde da mulher. Movimento das Mulheres Camponesas em Santa Catarina, MMC/SC**. Chapecó, 2006.

LAYTON, R. A. Marketing systems: a core macromarketing concept. Journal of Macromarketing, v. 27, n. 3, p. 227-242, 2007.

LEFEBVRE, H. **A revolução urbana**. Editora UFMG; Belo Horizonte, 1999.

LEFEBVRE, H. **O direito à cidade**. Centauro. São Paulo, 2001.

LIMA, D. P.; SHALLENBERGUER, E.; LIMA, E. **Festas Típicas gastronômicas de cidades da região oeste do Paraná e a influência econômica que representam para a economia local**. Tecnologia e Humanismo, nº 28. 2005.

LINO, J. T. **O povoamento indígena no sul do Brasil: As contribuições da arqueologia e da história**. História da Fronteira Sul. Editora UFSS, 2015.

LIMA, L. C. **Teoria da cultura de massa**. 7. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002. 400 p.

LOPES, R. J. 1499: **O Brasil antes de Cabral**. Harper Collins, 1ª ed., 2017.

LORENCI, C. **Gastronomia e turismo cultural - um estudo de caso**. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/turismo-artigos/gastronomia-e-turismo-cultural-um-estudo-de-caso-950554.html>> Acesso em: 29 Jun. 2009.

LUPTON, D. **Food, the body and the self**. London: Sage, 1996. 192 p.

MACIEL, M. E.; MENESCHE, R. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania**. Você tem como de quê? Adital, 2003. Disponível em: <http://www.adital.org.br/asp2/noticia.asp?idioma=PT¬icia=7855>. Acesso em 12 de dezembro de 2003.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, v.7, n. 16. Universidade Federal do Rio Grande do Sul; Porto Alegre, 2001.

MACIEL, M. E. **Uma cozinha brasileira**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, 33: 1-16, 2004.

MAGNANI, J. G. C. **Discurso e representação ou de como os baloma de Kiriwana podem reencarnar-se nas atuais pesquisas**. In: CARDOSO, R. (Org.). A aventura antropológica. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1986. p. 127-140.

MARX, K. **O capital: crítica da economia política**. Livro I - o processo de produção do capital. Volume II. São Paulo: Editora Bertrand Brasil, 1987.

- MATIAS; L. F.; MASCARENAS, R. G. T. **Culinária Tropeira e suas potencialidades no Turismo dos Campos Gerais do Paraná: Uma análise dos municípios de Castro, Lapa e Tibagi**. CULTUR: Revista de cultura e turismo, nº 02, 2008.
- MENEZES, H. M. **Pinhão Indígena – Culinária do Paraná**. Curitiba: SENAC, 2008.
- MOTTA, A. C. S.; SILVESTRE, D. M. S.; BROTHERHOOD, R. M. **Gastronomia e culinária japonesa: das tradições às proposições atuais (inclusivas)**. Revista de Ciências Humanas e Sociais Aplicadas-Cesumar, vol.11, nº 1, Maringá, 2006.
- MEDEIROS, M. **A geografia econômica do setor agroalimentar brasileiro: investimentos, recursos ociosos e dinâmica cíclica (1990-2007)**. Tese (Doutorado em Geografia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo-USP; São Paulo, 2009.
- MEDEIROS, C. R. de O.; SILVA, N. C. **Homem de verdade: apelo a um ideal de masculinidade em propagandas de fast food**. Revista de Estudos Organizacionais e Sociedade; vol. 01, n. 2. Belo Horizonte, 2014.
- MELIA, B. **A Cultura Missioneira no Universo Transfronteiriço**. Cascavel: Unioeste, 2013.
- MENEZES, H. M. **Pinhão Indígena: Culinária do Paraná**. Curitiba: SENAC, 2008.
- MERRIMAN, B. **Gender differences in family and peer reaction to the adoption of a vegetarian diet**. Feminism & Psychology, London, v. 20, n. 3, p. 420-427, Aug. 2010.
- MOURA, R. **Paraná: meio século de urbanização**. Revista RA'E GA, nº 8. UFPR, Curitiba, 2004.
- MOURA, R.; KLEINKE, M. de L. U. **Especialidades de concentração na rede urbana: região Sul**. Revista Paranaense de Desenvolvimento, nº 100, 1999.
- NACONECY, C. **Ética e Vegetarianismo**. Sociedade Vegetariana Brasileira, 2015. Ebook.
- PALACIOS, S.; ZOFFOLI, E. **Gloria y Tragédia de las Misiones Guaranies**. Spain: Viscaya, 1991.
- PERIS, A. F. **Trilhas, rodovias e eixos: um estudo sobre desenvolvimento regional**. Cascavel: Edunioeste, 2002.
- PILLA, M. C. B. A.; RIBEIRO, C. da S. G. **Carlos Roberto Antunes dos Santos e história da comida no Paraná**. História: Questões & Debates, Curitiba, vol. 66, nº1; Curitiba, 2018.
- PIAIA, V. **A ocupação do Oeste Paranaense e a formação de Cascavel: as singularidades de uma cidade comum**. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2004.
- PIRES, E. P. **O trabalho Pluriativo das mulheres em feiras agroecológicas de Foz do Iguaçu**. Trabalho de Conclusão de Curso de Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar. UNILA; Foz do Iguaçu, 2021.

PRATTALA, R.; PAALANEN, L.; GRINBERGA, D.; HELASOJA, V.; KASMEL, NA.; PETKEVICIENE, J. **Gender differences in the consumption of meat, fruit and vegetables are similar in Finland and the Baltic Countries.** European Journal of Public Health, Oxford, v. 17, n. 5, p. 520-525, Oct. 2007.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAÍRA. Assessoria de imprensa, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARECHAL CÂNDIDO RONDON. Secretaria Municipal de turismo, 2000.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MISSAL. folder: **Gastronomia, eventos e lazer**, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALOTINA. Secretaria de Indústria Comércio e Agricultura, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA TEREZINHA DE ITAIPU. Comunicação Social, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MIGUEL DO IGUAÇU. Assessoria de imprensa, 2003.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TOLEDO – Departamento de turismo/eventos do Município, 2003.

POLINARI, M. Tropeirismo: um modo de vida, 1982.

RENAN, E. **O Que é a Nação?** Plural. Sociologia. USP; São Paulo, 1997.

Disponível em:<http://www.fflch.usp.br/ds/plural/edicoes/04/traducao_1_Plural_4.pdf>. Acesso em: 10 dez. 2015.

REICHEL, H. J. **História Geral do Rio Grande do Sul.** Volume 1. Colônia. Fronteiras do Espaço Platino. Passo Fundo: Méritos Editora, 1995.

REINHARDT, J. C. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade.** Dissertação (Doutorado em História) Faculdade de Ciências, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

Disponível em: <http://dspace.c3sl.ufpr.br:8080/dspace/handle/1884/15966>

REINHARDT, J. C. **Tradições culinárias de alemães em Curitiba: comida, memória e identidade.** Curitiba, 2007.

REINHARDT, J. C.; SANTOS, C. R. A. dos; PIRES, L. M.: **O pão das gerações Curitibanas. In: Cadernos de Alimentação e Nutrição: Resgate de memórias alimentares de Curitiba.** Curitiba: CIVITAS, 2001.

REOLON, C. A. **Colonização e Urbanização da Mesoregião do Oeste do Paraná (1940-2000).** Editora UFPR, nº 13. Curitiba, 2007.

RIBEIRO, C. da S. G.; CORÇÃO, M. **O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais.** Revista Demetra, Rio de Janeiro, p. 425-438, 2013.

RIBEIRO, D. **Os Índios e a Civilização.** Petrópolis, 1982.

- ROCHA, A. A.; BARCHET, I. **O Rural e o Urbano no Estado do Paraná**. Bol. geogr., Maringá, vol. 33, nº 2, 2015.
- ROGERS, R. A. **Beasts, burgers, and hummers: meat and the crisis of masculinity in contemporary television advertisements**. Environmental Communication, London, v. 2, n. 3, p. 281-301, Nov. 2008.
- ROZIN, P.; HORMES, J. M.; FAITH, M.; WANSINK, B. **Is meat male? A quantitative multimethod framework to establish metaphoric relationships**. Journal of Consumer Research, Chicago, v. 39, n. 3, p. 629-643, Oct. 2012.
- RUBY, M. B.; HEINE, S. J. **Meat, morals, and masculinity**. Appetite, Amsterdam, v. 56, n. 2, p. 447-450, 2011.
- SANTOS, C. R. A. dos; SENN, A. P.: **Culinária junina curitibana: história, natureza e cultura**. Net, Curitiba, 2007.
Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/pesquisas/projeto_020.html>
Acesso em: 01 Set. 2008.
- SANTOS, C. R. A. dos. **História da alimentação no Paraná**. Fundação Cultural de Curitiba: Coleção Farol do Saber. Curitiba, 1995.
- SANTOS, J. V. T. **Colonos do vinho: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês à capital**. Hucitec; São Paulo, 1978.
- SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. São Paulo: Editora Record, 2001.
- SAQUET, M. A. **Abordagens e concepções sobre Território**. Outras expressões. São Paulo, 2013.
- SETU (Secretaria de estado do turismo). **Turismo Gastronômico**, 2009.
Disponível em: <http://www.pr.gov.br/turismo/turismo_tipo_gastronomico.shtml?turistas> Acesso em: 22Jul. 2008.
- SHUCK, C. **Impactos da Pecuária no Brasil e no Mundo**. Sociedade Vegetariana Brasileira, 2017. Ebook.
- SILVA. G. S. **Masculinidade na história: a construção cultural da diferença entre os sexos**. Psicologia Ciência e Profissão, Brasília, v. 20, n. 3, p. 8-15, set. 2000.
- SILVA, J. G. **A nova dinâmica da agricultura brasileira**. Campinas: Ed. Unicamp, 1996.
- SILVA, O. **Cartilha de Toledo (monografia do Município)**. 2ª ed. Toledo, 1985.
- SIQUEIRA, N. Passos para a análise do conteúdo. 2023. Disponível em: <https://www.instagram.com/mestrado_e_doutorado_brasil/>
- SINGER, P. **Libertação Animal: O clássico definitivo sobre o movimento pelos direitos dos animais**. São Paulo: WMF, 2010.

SLYWITCH, E. **Alimentação sem carne: guia prático: o primeiro livro brasileiro que ensina como montar sua dieta vegetariana**. São Paulo: Palavra Impressa, 2006.

SOBAL, J. **Men, meat, and marriage: models of masculinity**. Food & Foodways, London, v. 13, n. 1, p. 135-158, 2005.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. de C. da. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. UNICAMPI, 2009.

SORJ, B. **Estado e Classes Sociais na Agricultura Brasileira**. Rio de Janeiro: Zahar, 1980.

SOUSA, R. G. **"Pecuária no período colonial"**. Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/historiab/pecuaria-no-periodo-colonial.htm>. Acesso em 21 de novembro de 2022.

SOUZA, E. B. C. de. **Estado: produção da região do Lago de Itaipu**. Tese (Doutorado em Geografia) – Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade Estadual Paulista. Presidente Prudente, 2002.

SOUZA, E. R. **Masculinidade e violência no Brasil: contribuições para a reflexão no campo da saúde**. Ciência & saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 10, n. 1, p. 59-70, mar. 2005.

SOUZA, M. J. L. **ABC do desenvolvimento urbano**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Bertrand, 2005.

STEIN, M. N. **A construção do discurso da germanidade em Marechal Cândido Rondon – PR (1946-1996)**. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2000.

STOLCKE, V. **Cafeicultura: homens, mulheres e capital (1985-1980)**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1986.

SWAIN, T. N. **Fronteiras do Paraná: da colonização à migração**. In: AUBERTINI, Catherine (Org.). Fronteiras. UnB; Brasília, 1988.

TEIXEIRA, Francisco. **Sadia 50 anos: construindo uma história**. São Paulo: Prêmio, 1994.

TOPEL, M. F. **As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia**. Horizontes Antropológicos, nº 19; Porto Alegre, 2003.

TRIGO, L. G. G: Apresentação. In: BARRETO, R. L. P: **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. Editora SENAC, 3ª ed.; São Paulo, 2002.

TOLEDO. Prefeitura Municipal de Toledo. Disponível em: <<http://www.toledo.pr.gov.br/porco/Inicio.html>>. Acesso em 12 de dezembro de 2003.

UMBELINO, G. J. M.; BARBIERI, A. F. **Metodologia para compatibilização de setores censitários e perímetros urbanos entre os censos de 1991, 2000, 2010**. In: XVI Encontro Nacional de Estudos Populacionais, ENABER. Caxambú, 2008.

VEIGA, J. E. **Desenvolvimento territorial: do entulho varguista ao zoneamento ecológico-econômico**. Bahia Análise de Dados, vol. 10, nº 4. 2001.

VEIGA, J. E. **Cidades imaginárias: o Brasil é menos urbano do que se calcula**. Campinas: Autores Associados, 2003.

VEIGA, J. E. **Destinos da ruralidade no processo de globalização**. In: VII Seminário da Rede Iberoamericana de Investigadores sobre globalização e território. Rio de Janeiro, 2004.

VISAK, T. **Killing Happy Animals**. Quaestiones Infnitae. Publications of the Department of Philosophy Utrech University. Vol. 56, 2011.

WACHOWICZ, R. C. **História do Paraná**. Curitiba: Vicentina, 1988.

WACHOWICZ, R. C. **Obrageros, mensus e colonos: história do Oeste Paranaense**. Curitiba: Vicentina, 1982.

WAIBEL, L. **Capítulos de Geografia Tropical e do Brasil**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Supren/IBGE, 1979.

WESTPHALEN, C.; MACHADO, B. L.; BALHANA, A. P. **Ocupação do Paraná. Cadernos de migração**, Centro de Estudos Migratórios, vol. 03. São Paulo, 1988.

WISCH, B. **Prato típico costelão**. CEFET-PR Unidade Medianeira. Medianeira, 2003.

REPORTAGENS:

BIBLIOTECA NACIONAL. Desenvolvimento urbano no Paraná e os motivos da sua evolução. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=122494>> Acesso em 27 de dez. 2023

BIBLIOTECA NACIONAL. Revolução Verde ou conto do Vigário? **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1979. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=138356>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. A Engorda em confinamento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1969. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=72163>> Acesso em 27 de dez. de 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Apesar do boicote carne sobe de preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91649>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Curitibaano reduziu o consumo da carne: Açougues sem movimento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1962. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=41831>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. O crescente consumo de hortaliças pela população. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=133265>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Festa no Porco do Rolete é a atração de Toledo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=131067>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Médico diz que religiosos têm menos casos de câncer. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=112223>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Médicos concordam que, em Curitiba, come-se muito mal. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=121170>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Assegurando o consumo de carne sadia. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=130750>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Carne poderá vir de fora. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1972. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=86390>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Carne será vendida sem descongelamento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99657>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Diversificar a criação para melhorar o preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1966. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=57173>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. No início, sentíamos remorso ao abater um cavalo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <=<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=97900>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Carne de cavalo, a mesma do boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100561>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Poucos apreciam a carne de coelho. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=109967>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Ninguém come. Sentimentalismo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=122494>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Recente iguaria da cozinha francesa. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=109967>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. A carne de cavalo sofre baixa na venda. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=102165>> Acesso em 27 de dez. 2023

BIBLIOTECA NACIONAL. Curitibano reduziu o consumo da carne: Açougues sem movimento. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1962. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=41831>> Acesso em 27 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Apesar do boicote carne sobe de preço. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91649>> Acesso em 27 de dez. de 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Mínimo é salário de fome para operário. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1966. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=57173>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Até 1980 o consumo de carne sofrerá um aumento de 40%. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1971. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=83946>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Em cima da notícia. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1972. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=86390>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Vantagens na venda de carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=36971>> Acesso em 20 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Abertos para a carne do Brasil todos os mercados. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20196&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=37451>> Acesso em 20 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Faraco: não se justifica exportação de carne, há falta no país! **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1961. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=38541>> Acesso em 20 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Carne resfriada: Curitiba come 10 t. por semana. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1962. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=39867>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Povo come mais carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1967. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=62523>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Consumo de carne será aumentado com fim da aftosa. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1969. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=72163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Interdição de matadouros. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=91762>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Frigorífico afirma que há carne sobrando. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=98005>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Açougueiro denuncia grande frigorífico. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99723>> Acesso em 29 de dez. de 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Divulgadas cotas do abate de boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Um frigorífico em maus lençóis. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99783>> Acesso em 29 de dez. 2023

BIBLIOTECA NACIONAL. Vegetal, quem a experimentou? **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100338>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Divulgadas cotas de abate do boi. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100163>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Proibição do abate é a preocupação. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=99938>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Reinicia o abate de boi. É o fim da carne congelada. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100821>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Abate bovino livre até o dia 15. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1974. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=100821>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Carne, os perigos no consumo. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=125882>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Assegurando o consumo da carne sadia. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1970. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=77901>> Acesso em: 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. A carne **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1970. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=78576>> Acesso em: 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Matadouro garante sanidade da carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/docreader.aspx?bib=761672&pasta=ano%20197&pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=79791>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Em poucas linhas. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=92993>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Médico diz que religiosos têm menos casos de câncer. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1976. Disponível em: <<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=112223>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Médicos concordam que, em Curitiba, come-se muito mal. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=121170>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Grupos de interesses e falhas na legislação colocam em risco a população no consumo de carne. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=122494>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Alimentação e nutrição. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=88779>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. Na carne, a salvação. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1973. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=89135>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. A arte de viver bem: a arte da macrobiótica. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1977. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=121652>> Acesso em 29 de dez. 2023.

BIBLIOTECA NACIONAL. O critério de seleção das iguarias é o equilíbrio das substâncias Sódio e Potássio. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1972. Disponível em:

<<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=89361>>

BIBLIOTECA NACIONAL. O crescente consumo de hortaliças pela população. **Diário do Paraná: Órgão dos Diários Associados (PR) - 1960 a 1979**. Curitiba, 1978. Disponível em: <

<https://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=761672&Pesq=%22%20consumo%20de%20carne%22&pagfis=133265>> Acesso em 29 de dez

