

## As carnes das festas

Heytor de Queiroz Marques<sup>1</sup>

Doutorando em Antropologia Social/Universidade Federal do Rio Grande do Norte

<https://orcid.org/0000-0002-1803-2217>

[heytor.marques.102@ufrn.edu.br](mailto:heytor.marques.102@ufrn.edu.br)

### A configuração da Feira

Timbaúba é uma cidade localizada na Zona da Mata do estado de Pernambuco. É uma cidade do interior, de médio para pequeno porte, mas, ainda assim, é um polo comercial e burocrático para as cidades vizinhas, que são bem menores. É historicamente conhecida pela produção de sapatos e redes, mas hoje não produz como nas décadas de 1950 e 1960. Atualmente, a cidade vem resgatando as manifestações culturais, se tornando a terra do boi de carnaval<sup>2</sup>. Segundo o IBGE, a cidade possui mais de 52 mil habitantes e é caracterizada por seu relevo, sendo formada principalmente por seus três morros, popularmente conhecidos como Alto da Independência, Santa Terezinha e Alto do Cruzeiro.

Como toda cidade do interior daquela região, Timbaúba também possui os dias específicos da realização da feira pública/feira livre – quartas e sábados. Reúne pessoas vindas de outras cidades, dos distritos e sítios que vão comprar e vender todas as semanas, movimentando ainda mais o comércio da região. A feira ocupa boa parte do centro da cidade e é separada por setores.

Os comerciantes ficam em bancos/barracas de feiras, geralmente feitos de madeira, dispostos nos seus setores específicos. Um desses setores é o de peixes e galinhas, que são vendidas vivas ou abatidas na hora. Um segundo setor da feira é o de roupas, sapatos,

---

1 Doutorando em Antropologia Social (PPGAS) pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Mestre em Antropologia (PPGA) pela Universidade Federal da Paraíba, Licenciado em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Paraíba. Membro do GRUPESSC (Grupo de Pesquisa em Saúde, Sociedade e Cultura) e do CGS (Grupo de Pesquisa Saúde, Gênero e Sexualidade).

2 O boi de carnaval é uma manifestação cultural local, uma brincadeira que consiste em um grupo de pessoas que toca músicas/tocatas enquanto uma pessoa guia uma fantasia de um boi enfeitado e encena uma tourada.

produtos de cama, mesa e banho, panelas e produtos de “armarinho”<sup>3</sup>, e fica mais no centro da cidade e próximo de outras lojas do comércio local. Outro setor da feira de rua é o de frutas, legumes e verduras, que ocupa a maior parte em sua configuração espacial.

Já o mercado público é dividido em três partes. O primeiro setor tem cereais e farinhas, juntamente com lojas de vestuário e produtos regionais. Essa parte do mercado fica junto ao setor de roupas da feira na rua. O segundo setor é de roupas e de carne bovina. O terceiro setor é da carne de porco e uma pequena parte de carnes de boi. Todas as carnes que são vendidas na cidade são de produção local e o abate é realizado no próprio abatedouro municipal no dia anterior à realização da feira, demonstrando a importância para a cidade e para a região.

A composição da feira é feita pelas movimentações dos feirantes vendedores de frutas, legumes, verduras e carnes, produzindo uma pluralidade no que é vendido, visto e sentido pela população que transita e faz uso da feira. O modo de comercializar, o escambo e as relações que se constroem, desde que a primeira barraca é montada até a última que é desmontada, são peculiares da cidade, e, por essa composição de relações e construções, o registro antropológico da feira Timbaubense se mostrou um registro de pesquisa interessante.

Próximo às datas das festividades de fim de ano (natal e réveillon), a feira deixa de ser realizada na quarta-feira e no sábado para acontecer um dia antes das comemorações. Essa mudança é necessária para atender à população, que precisa comprar os mais diversos itens, e também para que os comerciantes/feirantes vendam mais. Leda (2019) apontou para o papel social que o consumo de carne estabelece na vida em sociedade, principalmente a partir da industrialização do manejo de produção e da comercialização em massa.

Para Leda (2019), o consumo de carne estabelece um prestígio social devido à valorização dada quando é transformado em um item comercializado. Pensando nesse prestígio, é possível compreender que o tradicional<sup>4</sup> consumo de carnes na época das festividades remete a todo esse conjunto de moralidades e prestígio. Comer, em época de festa, frango, peru, porco e até mesmo fazer churrasco para as comemorações, é estabelecer uma relação de importância dada a uma data relevante.

3 Uma das barracas que vende aviamentos, presentes, material para cabelo e produtos em geral.

4 Quando se fala de tradicional é no sentido de tradição. Do conjunto de ideias, costumes e modos de viver que são transmitidos/educados para as próximas gerações e que, segundo Roy Wagner “tradições são tão dependentes de contínua reinvenção quanto as idiosincrasias, detalhes e cacoetes” (2010: 94). De modo que as tradições também refletem mudanças que o tecido social apresenta.

Construindo uma ponte entre o “fazer” comercial da carne apontado por Leda (2019) e as nuances culturais que a comida e o comer possuem, podemos agregar outra reflexão de Lévi-Strauss (2008). O autor apontou como se deu a formação do mito do Papai Noel na França pós-guerra e como essa data é marcada pelo viés capitalista que impulsiona uma adequação à lógica de mercado.

Desta forma, aproximo a teoria de Lévi-Strauss sobre todo o envolvimento capitalista que contém a data do natal e o que representa a festa a partir do consumo com as compras das carnes na feira livre na mesma época. São símbolos e significados que essas compras ostentam de prosperidade e riqueza, produzindo um status social.

Ao analisar essa construção do hábito do consumo e preparação de carnes nas festas e a comercialização desses produtos na feira livre, acreditei que o registro foto-etnográfico do movimento das pessoas e da cidade para os preparativos das festas possibilitaria uma compreensão/olhar antropológico sobre esse contexto. Assim como Coradini (2016) realizou o ensaio etnográfico ao registrar as interferências urbanas na cidade de Natal, fotografei a cidade de Timbaúba pensando nessa mesma movimentação.

Como movimentação, penso no ato de perambular sem um roteiro fixo entre os vários espaços ou setores que compõem a feira, procurando e tentando perceber as interações realizadas pelos comerciantes e compradores durante todo o dia.

Os registros fotográficos foram realizados durante o dia 30 de dezembro de 2021. Os registros foram feitos utilizando meu smartphone, por permitir uma maior descrição, sem chamar tanta atenção e possibilitar maior facilidade na captura das fotos. Desta forma, o registro objetivou a captura da feira de carne e sua configuração em um dia de grande movimento.

O ensaio segue o percurso da minha caminhada e perambulação, como sugerem Rocha e Eckert (2003) sobre o caminhar na cidade, entre os setores da feira até chegar no mercado público. Sendo assim, ao acompanhar a disposição das fotos, o leitor também vai acompanhar um pouco do meu trânsito na feira, finalizando com as compras das carnes que realizei para a comemoração em minha casa.

O processo de perambulação pela feira dialoga com a necessidade de uma “etnografia na rua” (Rocha & Eckert 2003: 105). Esse diálogo possibilita que o antropólogo faça uma análise crítica do que se vê e possa entender como se estabelecem algumas relações. Sendo assim, o uso da fotoetnografia, como defende o professor Luiz Achutti na entrevista para Alves, Abreu, Schroeder e Estrada (2021), possibilita apresentar uma narrativa fotográfica de uma excursão etnográfica.

O uso das imagens em preto e branco (PB) foi uma opção estética considerando dois pontos. O primeiro motivo do uso das imagens em PB é a valorização dos pontos de luz e sombra de cada captura. O segundo motivo é para amenizar o impacto das carnes que, muitas das vezes, estavam sangrando. Desta forma, o uso artístico das imagens em PB retrata como eu, enquanto pesquisador, gostaria de transmitir as nuances da feira livre.

### Referências

- ALVES, Fabio Lopes; ABREU, Claudia Barcelos de Moura; SCHROEDER, Tânia Maria Rechia; ESTRADA, Adrian Alvarez. 2021. "Comemoração dos 25 anos de fotoetnografia: entrevista com Luiz Eduardo Robinson Achutti". *Horizontes Antropológicos*, 27(61): 437-452.
- CORADINI, Lisabete. 2016. "As interferências urbanas na cidade de Natal: um ensaio sobre linhas, cores e atitudes". *Revista de Ciências Sociais*, 47(1): 149-170.
- LEDA, M. C. 2019. "O carnivorismo ocidental: elementos culturais e conflitos públicos". *Equatorial – Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social*, 6(11): 1-21.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 2006. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: Cosac Naify.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 2008. *O suplício do Papai Noel*. São Paulo: Cosac Naify.
- ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. 2003. "Etnografia de rua: estudo de antropologia urbana". *RUA*, Campinas, SP, 9(1): 101-127.
- WAGNER, Roy. 2010. *A invenção da cultura*. São Paulo, Cosac Naify.

Recebido em 02 de março de 2022.

Aceito em 14 de setembro de 2022.



**Figura 1:** Caminhando entre as barracas de roupas.



**Figura 2:** Perambulando pela lateral do Mercado Público.



**Figura 3:** Por dentro da feira tudo se acha.



**Figura 4:** Banca de vendas de carne de porco.





**Figura 5:** Coração de porco.



**Figura 6:** Venda de galinha na lateral do mercado público.



**Figura 7:** Banca de galinha do pé seco, que é uma galinha mais magra e de carne mais dura que é vendida por um preço menor.



**Figura 8:** Compra de carne de porco e de galinha para o fim de ano.

## As carnes das festas

**Resumo**

Este trabalho é resultado da experiência etnográfica realizada na feira de rua da cidade de Timbaúba, localizada no interior de Pernambuco. As feiras de rua são espaços que mobilizam as relações sociais devido à grande circulação de pessoas. Em épocas festivas, como natal e réveillon, o movimento na feira se intensifica por conta da demanda gerada por essas comemorações. Carnes, roupas, frutas, legumes e verduras são comercializados tanto no mercado público, quanto nas barracas espalhadas no centro da cidade que, juntos, formam a feira. Desta forma, realizei a observação e o registro foto-etnográfico da minha ida à feira de carne durante o dia anterior ao réveillon, com o objetivo de apresentar a importância e o papel central do consumo de carnes nessa data. A realização dessa experiência foi fundamental para perceber parte da dinâmica local em torno das datas comemorativas sobre o consumo de carne e o modo de comercialização.

**Palavras-chave:** Foto-etnografia; Feira de Rua; Carnes; Réveillon.

## The meats of the feasts

**Abstract**

This paper is the result of an ethnographic experience carried out in the street fair in the city of Timbaúba, located in the interior of Pernambuco. Street markets are spaces that mobilize social relations due to the great circulation of people. In festive seasons, such as Christmas and New Year's Eve, the movement in the fair intensifies because of the demand generated by these celebrations. Meat, clothes, fruits, vegetables and greens are commercialized both in the public market and in the stalls scattered around the city center that, together, form the fair. In this way, I carried out the observation and the photo-ethnographic register of my trip to the meat market during the day before New Year's Eve, with the objective of presenting the importance and the central role of meat consumption on this date. The realization of this experience was fundamental to understand part of the local dynamics around the commemorative dates about meat consumption and the way it is commercialized.

**Keywords:** Photo-ethnography; Street Fair; Meat; New Year's Eve.