



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA
CURSO DE CIÊNCIAS SOCIAIS

Gabriel Luz Siqueira de Aquino Vieira

“Cortar é Conhecer”:

Sobre técnicas de corte e o beneficiamento do peixe

Florianópolis

2023

Gabriel Luz Siqueira de Aquino Vieira

“Cortar é Conhecer”:

Sobre técnicas de corte e o beneficiamento do peixe

Trabalho de Conclusão de Curso
submetido ao Programa de
Antropologia da Universidade Federal
de Santa Catarina como requisito para
obtenção do título de Bacharel em
Ciências Sociais.

Orientador: Prof. Dr. Rafael Devos

Florianópolis

2023

Vieira, Gabriel Luz Siqueira de Aquino
Cortar é Conhecer : Sobre técnicas de corte e o
beneficiamento do peixe / Gabriel Luz Siqueira de Aquino
Vieira ; orientador, Rafael Victorino Devos, 2023.
84 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de
Filosofia e Ciências Humanas, Graduação em Ciências
Sociais, Florianópolis, 2023.

Inclui referências.

1. Ciências Sociais. 2. Socialidades mais que humanas.
3. Antropologia da técnica. 4. Antropologia da alimentação.
I. Devos, Rafael Victorino. II. Universidade Federal de
Santa Catarina. Graduação em Ciências Sociais. III. Título.

Gabriel Luz Siqueira de Aquino Vieira

Cortar é Conhecer: sobre técnicas de corte e o beneficiamento do peixe

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do título de bacharel e aprovado em sua forma final pelo Curso de Ciências Sociais.

Florianópolis, 11 de Dezembro de 2023.

Coordenação do Curso

Banca examinadora

Prof. Rafael Victorino Devos, Dr.
Orientador(a)

Profa. Viviane Vedana, Dra.
Universidade Federal de Santa Catarina

Prof. Caetano Sordi, Dr.
Universidade Federal de Santa Catarina

Florianópolis, 2023

AGRADECIMENTOS

Nenhum trabalho é feito sozinho, principalmente esse daqui. Ele foi escrito a muitas mãos, a muitos cortes de faca e por muitas memórias. Nominalmente eu agradeço pai e mãe, Antonio da Luz Vieira e Joselma Siqueira de Aquino. Esse trabalho existe justamente por causa das memórias que tenho ao passar essas duas décadas e meia fazendo parte dessa família. Agradeço ao meu orientador e a minha orientadora de iniciação científica Rafael Victorino Devos e Viviane Vedana, se hoje eu posso sentir o mínimo de segurança no meu trabalho como pesquisador, é por causa da confiança que vocês sempre tiveram no meu trabalho e por toda formação que passei ao lado de vocês por metade do meu tempo no curso. Agradeço as pessoas mais próximas João Vítor Salvan, Bruno Augusto Olska e Maria Rita da Silva por passarem o ano ouvindo eu falar sobre um tema que até eu, que amo, tinha momentos que não aguentava mais ouvir minha própria voz falando sobre. Vocês não só estiveram lá quando eu mais precisava, vocês estiveram lá o tempo todo. Agradecer as pessoas que já fui mais próximo, mas que hoje não consigo estar tão presente nas vidas quanto consigo em outras amizades. Tódes vocês têm lugar na minha mesa. Obrigado a todes que conseguiram vir em minha defesa, obrigado a todes que não conseguiram mas queriam, obrigado a cada um que me ouviu falar por muito tempo, se sentiu interessado (ou pelo menos fingiu estar interessado, para manter a amizade) e confiou no meu trabalho. Eu amo cada um de vocês, uns um pouco mais, uns um pouco menos, mas não obstante eu os amo.

“Toque os sinos que ainda conseguem ser tocados

Esqueça a oferenda perfeita

Existe uma rachadura, existe uma rachadura em tudo

É assim que a luz entra”

(Leonard Cohen)

RESUMO

O presente trabalho é uma etnografia de peixarias que eram localizadas no bairro Trindade, sendo elas a Bio Pescados e a Peixaria Trindade. O quadro teórico aqui trabalhado perpassa áreas como a antropologia da alimentação junto a antropologia da técnica, antropologia visual, estudos de percepção ambiental e relação multiespécies. Ao longo do trabalho o campo é contextualizado não só a partir de um olhar para a cidade de Florianópolis - Santa Catarina, mas também de partes das cadeias do pescado que abrange todo o país e até outras partes do mundo. A partir disso a análise feita desses locais onde foram feitas as saídas de campo abordam esses estabelecimentos não como existentes isoladamente, mas como parte de um grande mercado do pescado. As saídas de campo ocorreram entre abril de 2023 até outubro de 2023 e ocorreram em diversos lugares. Desde a Bio Pescados e a Peixaria Trindade, a qual serão analisadas mais a fundo, até a Peixaria da Lagoa e uma van, localizada na feirinha do Itacorubi - que ocorre aos sábados. O foco do trabalho perpassa em como o corte está interligado em muitos aspectos dessa cadeia. Desde a construção de um imaginário ao redor do produto, até o sentimento de nojo para com as vísceras daquele animal e a alienação perante as cadeias que esses animais passam para chegar às prateleiras. A pesquisa etnográfica junto ao trabalho antropológico identificou formas diferentes de olhar para o peixe nos dois locais em que fez campo. Na Bio Pescados existia um imaginário do peixe como representante da cultura amazônica. Já na Peixaria Trindade esse peixe aparece muito mais ligado à fibra da carne e a receitas que potencialmente são feitas com ela, como o salmão e o sushi, por exemplo. Ou seja, o corte aqui aparece aqui de várias maneiras. Como um produto padronizado para consumo, como parte das habilidades da pesca artesanal e de suas localidades, como o conhecimento dos materiais, sendo eles a faca e tudo que envolve o peixe, até o corte da pesquisa em si.

Palavras-chave: Corte; Peixe; Florianópolis; Técnica.

ABSTRACT

The present work is an ethnography of fish markets that were located in the Trindade neighborhood, namely Bio Pescados and Peixaria Trindade. The theoretical framework worked here covers areas such as the food anthropology along with the anthropology of technique, visual anthropology, studies of environmental perception and multispecies relationships. Throughout the work, the field is contextualized not only by looking at the city of Florianópolis - Santa Catarina, but also by parts of the fish chains that cover the entire country and even other parts of the world. The analysis made of these places where the field trips were made approaches these establishments not as existing in a vacuum, but as part of a large fish market. The field trips took place between April 2023 and October 2023 and took place in various locations. From the Bio Pescados and the Trindade pescados, which will be analyzed in more depth, to the Peixaria da Lagoa and a van, located at the Itacorubi market - which takes place on Saturdays. The focus of the work is on how cutting is interconnected in many aspects of this chain. From the construction of an imaginary around the product, to the feeling of disgust towards the viscera of that animal and the alienation before the chains that these animals go through to reach the shelves. The ethnographic research together with the anthropological work identified different ways of looking at the fish in the two places where it was fielded. In Bio Pescados there was an image of fish as a representative of Amazonian culture. In the Peixaria Trindade, this fish appears much more linked to the meat fiber and recipes that are potentially made with it, such as salmon and sushi, for example. In other words, the cut here appears here in several ways. As a standardized product for consumption, as part of the skills of artisanal fishing and its localities, such as knowledge of the materials, including the knife and everything that involves the fish, up to the cutting of the research itself.

Keywords: Cut; Fish; Florianópolis; Technique.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - <i>Post da Bio Pescados no Facebook onde a loja é chamada de showroom</i>	18
Figura 2 - <i>Propaganda do grupo de compra da Bio Pescados feito pelo Instagram na cidade de Florianópolis</i>	19
Figura 3 - <i>Antiga fachada da Bio Pescados da Amazônia</i>	20
Figura 4 - <i>Van em que os peixes são vendidos</i>	23
Figura 5 - <i>Fotografia da fachada da Peixaria Trindade, após a reforma</i>	24
Figura 6 - <i>Fotografia da vitrine da Peixaria Trindade</i>	25
Figura 7 - <i>Recorte de folder chamado Peixes do Cerrado. Esse folder faz parte da coleção Eu amo o Cerrado</i>	27
Figura 8 - <i>Propaganda da Bio Pescados da Amazônia</i>	29
Figura 9 - <i>Propaganda da Bio Pescados da Amazônia</i>	30
Figura 10 - <i>Fotografia de um post da Bio Pescados no Facebook sobre o dia do trabalhador, onde é possível ver os cortes sendo feitos</i>	34
Figura 11 - <i>Propaganda da Bio Pescados</i>	37
Figura 12 - <i>Tainhas sendo filetadas</i>	39
Figura 13 - <i>Costela de tambaqui congelada</i>	40
Figura 14 - <i>Tainhas sendo filetadas</i>	42
Figura 15 - <i>Tainhas sendo filetadas</i>	46
Figura 16 - <i>Peixes sendo vendidos do lado de fora do mercado público de Florianópolis no século XIX</i>	47
Figura 17 - <i>Propaganda da Bio Pescados citando as qualidades do produto e do negócio</i>	49
Figura 18 - <i>Geladeiras da Bio Pescados da Amazônia</i>	51
Figura 19 - <i>Vitrine da Peixaria Trindade</i>	52
Figura 20 - <i>Vitrine da Peixaria Trindade</i>	53
Figura 21 - <i>Tambaqui congelado</i>	54
Figura 22 - <i>Filé de Aruanã</i>	55
Figura 23 - <i>A sacola e o peixe embrulhado em jornal</i>	56
Figura 24 - <i>Anchova</i>	58
Figura 25 - <i>Uma das facas que irei utilizar</i>	59
Figura 26 - <i>Forma com que seguro a faca</i>	60
Figura 27 - <i>Facas que acabei utilizando</i>	61

Figura 28 e Figura 29 - <i>Anchova com parte da escama retirada</i>	62
Figura 30 - <i>Anchova com parte da escama retirada</i>	63
Figura 31 - <i>Corte errado que fiz na anchova</i>	64
Figura 32 - <i>Sacolas plásticas aparecendo no momento que vou tirar a foto</i>	65
Figura 33 - <i>Corte que fiz na barriga da anchova</i>	66
Figura 34 - <i>Corte que fiz na barriga da anchova</i>	67
Figura 35 - <i>Momento que tirei as vísceras para fora do peixe</i>	67
Figura 36 e Figura 37 - <i>Vísceras e o corte feito no peixe</i>	68
Figura 38 - <i>Anchova com uma metade aberta e sem a cabeça</i>	69
Figura 39 - <i>Anchova aberta, ainda com espinhaço</i>	70
Figura 40 e Figura 41 - <i>Anchova com a marinada aplicada</i>	71
Figura 42 - <i>Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento</i>	72
Figura 43 e Figura 44 - <i>Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento</i>	73
Figura 45 - <i>Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento</i>	74

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	13
1.1 O CAMPO.....	16
2 O CORTE E O MERCADO.....	26
2.1 O EMOCIONAL É UM MOTOR COMERCIAL.....	31
3 O CORTE E A ALIENAÇÃO.....	38
4 DESASTRE ANUNCIADO (OU MINHA EXPERIÊNCIA CORTANDO UM PEIXE).....	56
5 CONCLUSÃO.....	76

1 INTRODUÇÃO

O homem *vive* da natureza significa: a natureza é o seu *corpo*, com o qual ele tem de ficar num processo contínuo para não morrer. Que a vida física e mental do homem está interconectada com a natureza não tem outro sentido senão que a natureza está interconectada consigo mesma, pois o homem é uma parte da natureza. (Marx, 2015, p. 84)

A pesca é um ofício antigo na história da humanidade, praticado desde os primeiros habitantes - como os povos de Sambaquis em Santa Catarina, até os dias de hoje. Ao longo do tempo ela se mostrou uma atividade extremamente versátil e passível de ocorrer em locais variados. Acontece tanto no meio rural quanto urbano e quem trabalha com esse ofício pode desempenhá-lo tanto nas proximidades de sua residência quanto embarcados em navios e oceano adentro, seja ela industrial ou artesanal (Cardoso, 2009; Diegues, 2004; Diegues, 1999).

A complexidade desta atividade também diz respeito às modalidades com a qual ela é feita. Industrial ou artesanal, profissional ou amadora, ela pode ser complemento da renda ou subsistência. Assim, é importante observarmos o contexto sócio-histórico a qual esse modo de produção está envolvido, pois, apesar de - a primeira vista - existirem algumas semelhanças entre a pesca industrial e a artesanal (podemos citar de exemplo a partilha, pois é uma forma tradicional de remuneração) essas modalidades são extremamente complexas e não se portam como um conglomerado ou paralelamente. Podemos até ver com a industrial conseguindo até puxar a mão de obra e a produção da pesca artesanal, sem desalinhar essa última completamente, pois a industrial, de certa maneira, necessita da artesanal para funcionar. Os termos mudaram e se tornaram mais densos, conforme a mudança do caráter do trabalho se moldou, por exemplo, podemos falar do termo “pesca semi-industrial” que é utilizado para construção de políticas públicas e esse termo surge após a década de oitenta. Assim, existe uma gama de pessoas que trabalha dentro de navios em águas doces e salgadas e que convive com as mudanças e com as tensões dessa cadeia e, assim, precisam se adaptar a todas essas mudanças (Diegues, 2004; Diegues, 1999; Marx, 2011; Rainho, 2022; Vedana, 2013).

Mas essa cadeia não vive isoladamente e o trabalho que ocorre nela não é feito em um local estável. Esse local é afetado por vários fatores meteorológicos e oceânicos, sendo assim, um local de trabalho extremamente perigoso, dependente de processos naturais e que muitas dessas questões variam de acordo com a região em que essa prática está sendo desenvolvida (Leitão, 2013; Cardoso, 2009). Tais questões afetam tanto a pesca artesanal, quanto a

industrial - que Antônio Carlos Diegues (2004) chama de pesca empresarial-capitalista -, mas elas vão se adaptar de maneiras diferentes a essas mudanças.

Além do trabalho humano, é importante salientar de que existe um trabalho na natureza. Esse trabalho nos ajuda a pensar que o que chamamos de natureza não é algo imóvel, mas sim um complexo biológico que envolve fatores bióticos e abióticos e é apresenta algumas regularidades, mas que sofre muitas mudanças por causa da intervenção humana (Diegues, 2004).

(...) quando o desenvolvimento das forças produtivas sociais é pequeno, o homem passa a viver ao ritmo das forças produtivas da natureza. À medida que aumenta o nível de desenvolvimento das forças produtivas, o homem consegue um controle maior sobre os recursos naturais, interferindo muitas vezes desastrosamente sobre os ciclos de reprodução dos ecossistemas naturais. (Diegues, 2004, p. 11)

Neste trabalho, em específico, irei focar os meus esforços observando pescados. A seguir irei trazer alguns exemplos de como os peixes e pescados disponíveis (ou não) para a pesca falam sobre um conjunto de relações. Sejam elas ecológicas, políticas e/ou econômicas. Ou seja, a partir de Anna Tsing (2015), de socialidades mais que humanas a partir do pescado. Os fenômenos, sejam eles dentro das relações ecológicas ou para além delas, expostos neste tópico, serão da pesca em geral (seja ela de ostras, mariscos). Neste momento irei abarcar esses exemplos, mas ao longo dos próximos capítulos, focarei em mostrar como esses fenômenos também afetam a pesca e essas cadeias mais especificamente.

No litoral nordestino podemos ver uma tensão entre pescadores e empresas que estão interessadas nesta localidade, mais exatamente estamos falando de empresas de energia eólica, ligadas ao hidrogênio verde. No litoral cearense estão previstas a construção de 3.921 turbinas eólicas. Essas construções vão afetar a pesca local principalmente pois irá limitar o caminho que as embarcações irão poder percorrer conseguindo, assim, capturar menos peixes que antes. Essa informação é alarmante, principalmente quando levamos em consideração que em 2022 o estado do Ceará foi o que mais exportou no país, representando 25% da exportação nacional (Aguilar, 2023).

Outro exemplo que podemos citar é o da radioatividade nos mares. Historicamente podemos citar o terremoto de Fukushima que desencadeou uma série de eventos levando a um grande número de radiação acabar sendo liberada no ambiente. Mas essa não é a única maneira da radioatividade chegar ao ambiente e aos mares, o lixo industrial é uma delas. Um dos efeitos dessa situação é o contato da radiação com os peixes. Existem espécies de peixes

que acabam prosperando mesmo na radiação, o que acaba sendo afetado é a cadeia, pois, por causa dessa questão, esse peixe se torna impróprio para consumo e um indicador de perturbações ambientais (Probyn, 2016; Zanfer, 2023).

Como último exemplo quero retornar ao litoral de Santa Catarina e citar o embargo sobre as ostras e os mariscos. Por causa do fenômeno maré vermelha, que é causado na região por causa de toxinas que são soltas por algas nocivas, acaba afetando e impossibilitando o consumo de ostras, mariscos, moluscos que são pescados na área do estado (Batistella, 2023; Florianópolis, 2017). Ou seja, a maré vermelha é um fenômeno que faz com que surjam dúvidas ao redor de toda uma safra de mariscos de uma região que perpassa por boa parte de Santa Catarina. A não presença de certos “produtos” que são vendidos na peixaria podem significar um indicador ambiental sobre as baías de Santa Catarina e um indicador econômico sobre as exportações de pescado.

Foi pensando em vários desses pontos que trouxe ao longo deste tópico que tomei a decisão de onde iria fazer campo. Fiz tentativas de campo em quatro lugares, os dois que “não funcionaram” foram uma van que fica na feira do Itacorubi e a Peixaria da Lagoa, localizada no bairro Lagoa da Conceição. Durante o trabalho irei apontar o porquê eu penso que fazer campo nesses locais não funcionaram.

Já os que deram certo, um é a Bio Pescados da Amazônia, peixaria que quando comecei a fazer campo era localizada na Lauro Linhares mas, entre julho e agosto, acabou fechando e se mantendo somente online, por enquanto. A Bio Pescados vende peixes exportados e, além de peixe, também vende produtos exportados da região norte do país. Outro local que também fiz campo foi a Peixaria Trindade, que é localizada na rua Lauro Linhares, e que consegue tanto de pesca artesanal quanto de industrial, mas a maioria vêm de industrial. Ao longo do texto também irei colocar algumas fotos e histórias de outros locais que visitei e que renderam (ou não) casos interessantes de se falar neste trabalho.

A escolha desses campos se deu, inicialmente, por causa de sua proximidade. No começo das minhas idas a campo, eles se encontravam na mesma rua, a menos de um quilômetro de distância. Mas, em agosto, o Bio Pescados acabou fechando, e sua próxima loja será no Estreito, bairro localizado na área continental da capital de Santa Catarina. Ao longo da pesquisa, mesmo com os locais não se situando mais tão perto, outras ideias foram se abrindo e uma certa comparação de como esses estabelecimentos e suas cadeias lidam com os animais se tornaram pontos muito interessantes que vou pensar e analisar durante esse texto.

Nos próximos capítulos falo sobre o mercado e as cadeias. Escolho a tilápia e o salmão para discorrer sobre esses dois temas. Por serem peixes populares, suas cadeias acabam sendo uma ótima porta de entrada para conversar sobre os temas e categorias que irei abordar durante este trabalho de conclusão de curso. Também abordo aqui sobre a relação desses locais que fiz campo e seus clientes. Após, trato sobre categorias como a alienação, distanciamento e contribuições de muitos outros autores para observarmos nossa relação, tanto de trabalhadores quanto de consumidores com as cadeias. Me coloco nesse capítulo em toda minha descoberta de como aprendi a identificar certos peixes, coisa que, no começo do campo, me confundia bastante. Por último, levanto em detalhes aqui minha experiência ao tentar aprender a fazer o trato da carne de um peixe. A intenção desse experimento não é só a experiência de fazer o corte em si, mas os utensílios e autores que me ajudaram a pensar no registro desse momento (Princen et al. 2002 apud Hamada; Wilk, 2018).

1.1 O CAMPO

Durante as primeiras reuniões com meu orientador uma das questões que mais nos deixava levemente apreensivos era como eu ia entrar em campo, como iriam se dar minhas relações com meus interlocutores, afinal eu iria tentar entrar em contato com mais de uma peixaria. A ideia da comparação já era discutida desde o começo.

Sempre tive em mente que as minhas interações não podiam ser simplesmente focadas no que tinha como objeto de pesquisa. Em todas as visitas que fiz à Peixaria Trindade e a Bio Pescados tive como objetivo não conversar só sobre o peixe mas sobre uma variedade de coisas que estavam ao redor da loja e do dia a dia. Mesmo limitado economicamente de conseguir fazer a compra de um peixe na Bio Pescados, nas visitas que fiz eu comprava outros itens como açaí e doce de castanha. Já na Peixaria Trindade um dos campos que fiz no local foi levando algumas das fotos que tirei do corte que pratiquei e acabei tirando dúvidas com meu interlocutor.

A Bio Pescados desde sempre se mostrou uma boa opção, mas minha expectativa era que o provável a ocorrer seria uma entrevista mais formal. Justamente por ser uma loja franquizada, esperava outra abordagem com a minha presença naquele local. Já para peixarias de bairro e de feira, minha expectativa seria de que tudo aconteceria de maneira mais simples, óbvio que poderiam existir tensões, mas eu via uma liberdade maior com a minha presença nesses locais. O que acabou acontecendo foi totalmente diferente.

Sendo assim, a Bio Pescados foi o primeiro estabelecimento que visitei, ela ficava na Trindade, bairro que fica no centro da ilha de Santa Catarina e perto da Universidade Federal de Santa Catarina. Por ficar perto da universidade, o bairro possui um perfil de pessoas mais jovens (Guia floripa, 2023). Estava com um amigo passeando a pé pela região e acabamos indo junto, minha ideia era tentar pelo menos uma primeira conversa, para eu me apresentar e tentar conhecer o local. Ao entrar no estabelecimento percebi que aqui o cheiro é mais sutil, para se ter noção só fui sentir um leve cheiro de peixe quando abri a geladeira. Paulo não usa avental, os peixes não estão frescos - apesar de em momentos serem publicizados como frescos - nem expostos sobre gelo, nunca vi uma faca no estabelecimento, nem sangue. Meu interlocutor usa roupa social e toda vez que entrava na loja estava por trás de um balcão, onde era feito o pagamento. Sobre essas lojas da Bio Pescados, podemos ver no Facebook que os estabelecimentos são chamados de *lojas showrooms*, o que pode indicar um distanciamento de uma peixaria comum (Princen et al. 2002 apud Hamada; Wilk, 2018).

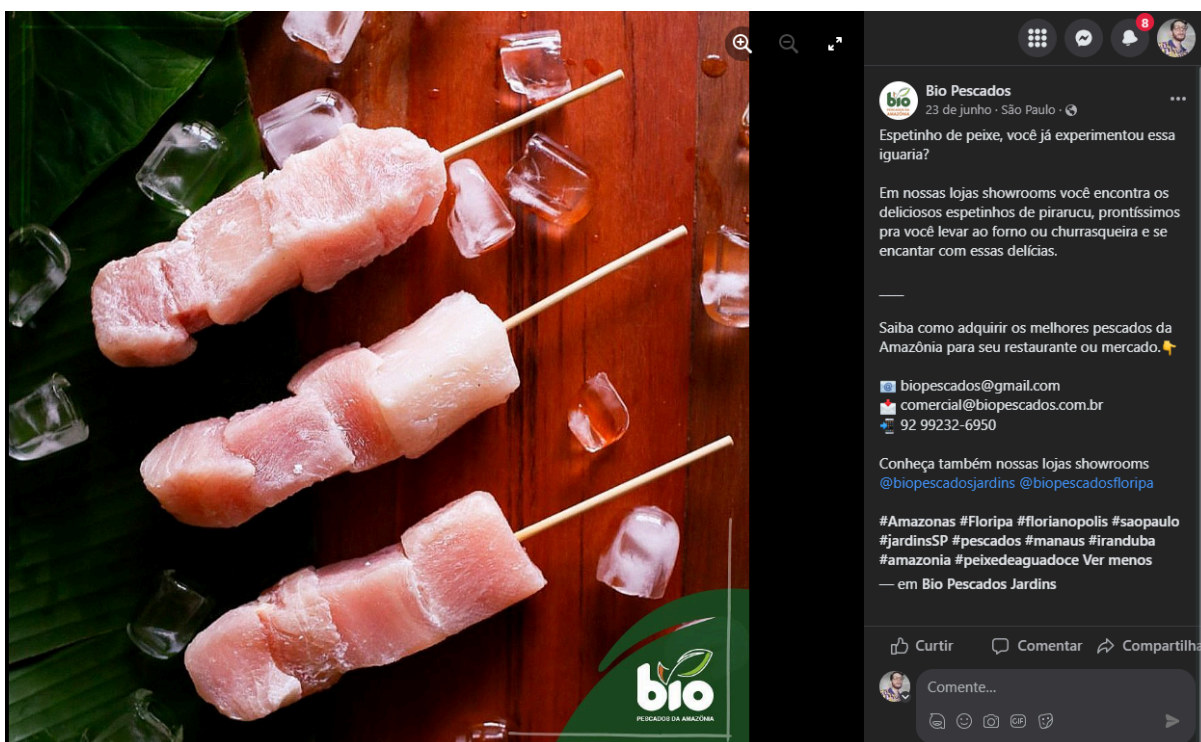


FIGURA 1 - Post da Bio Pescados no Facebook onde a loja é chamada de *showroom*. (Bio Pescados, 2023)

Inclusive, é pelas redes sociais que muitos detalhes aparecem. Eles tem loja no *Ifood*, e, através do *Instagram*, indicam receitas e também fazem grupos de compra. Os grupos de compra funcionam com pedidos de no mínimo cem reais. Eles fornecem um link, que fica

disponível por uma semana, onde são feitos os pedidos. Depois que os pedidos chegam na capital, ele pode ser retirado na loja ou entregue na residência dos clientes. Inclusive, dependendo da rede social, o nome muda. No *Facebook* é Bio Pescados mesmo, e no *Instagram* é Amazônia Pescados.



FIGURA 2 - Propaganda do grupo de compra da Bio Pescados feito pelo *Instagram* na cidade de Florianópolis. (Amazônia Pescados, 2023)

Desde o primeiro contato Paulo sempre se mostrou muito simpático e solícito, mesmo depois de eu fazer visitas à loja e não comprar nada. Mesmo eu não levando nada, existia aqui uma socialização aos moldes dos feirantes e seus clientes descritos por Viviane Vedana (2013) em sua pesquisa. As nossas conversas sobre peixes, mesmo sem a compra naquele momento inicial, acabou criando uma relação para em que momentos futuros eu efetuasse a transação por algum objeto que ele estava vendendo. Não comprei peixes, os valores eram um impeditivo para mim, então sempre ia para outros itens disponíveis como açaí e um doce de cupuaçu, que acabei comprando diversas vezes.



FIGURA 3 - Antiga fachada da Bio Pescados da Amazônia. **Fonte:** Acervo do Autor.

Até chegar a peixaria trindade fiz idas até outros dois locais, mas essas saídas de campo “não deram certo” e é sobre isso que irei pensar um pouco a seguir. Primeiro tentei ir na Peixaria da Lagoa, que fica no bairro Lagoa da Conceição, na rua Rendeiras. A Lagoa é um bairro mais turístico, com presença de um centrinho que é bem movimentado, praias e dunas (Guia floripa, 2023). Penso que minha ida a esse campo não deu certo justamente por ser um local muito turístico em que, mesmo eu tentando conversar sobre outras coisas, não consegui engajar em nada muito concreto. A pessoa com quem conversei me contou que seria necessário um tanque grande para poder tirar as escamas do animal, pois a sujeira espalharia bastante. Fiquei pensando se seria necessário um espaço similar ao presente na peixaria para que fosse possível fazer o corte. De certa maneira essa ida a campo foi o que eu esperava que ia acontecer na Bio Pescados.

A feirinha do Itacorubi acontece no dia de sábado pela manhã e é localizada próximo a UFSC - CCA. Itacorubi é um bairro onde se localizam ambas a Universidade do Estado de Santa Catarina e o Centro de Ciências Agrárias da UFSC. Junto a isso é um bairro onde ficam muitas instâncias ligadas à gestão agropecuária, como a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri). Assim, o perfil do bairro mistura muitos dos

servidores públicos que trabalham pela região junto aos universitários que circulam por ali diariamente (Guia floripa, 2023). Perto desta feirinha existem alguns furgões e uma delas vende peixe. Nessa van trabalham quatro pessoas, dois homens e duas mulheres. Puxei papo com uma dessas mulheres, que falaram que era necessário conversar com o tio para ver se eu poderia tirar foto. Por ela chamar ele de tio, penso que esse negócio possa ser familiar. Durante todas essas interações estava com uma câmera profissional e penso que isso pode ter intimidado quem estava presente, que foi quem tive mais contato. De início ele foi simpático e disse que só fazia o corte quando os clientes chegavam em seu estabelecimento, para tentar manter o peixe o mais fresco possível. No fundo de seu furgão vendia seus peixes, que ficavam dentro de caixas de isopor com gelo que estavam apoiadas em umas estruturas de plástico. Me disse para ir para a feira, pois tinha alguém que também vendia peixes e essa pessoa vendia mais, então ela estaria cortando o peixe o tempo inteiro, isso seria ótimo para eu conseguir fotografar.

Sim, eu fui enrolado. Não existia mais ninguém vendendo peixe ali pela região. Inclusive, conversei com outras pessoas que vendiam na feira e eles me disseram que faz um bom tempo que só ele vendia peixe ali. Voltei correndo para a van, puxei a câmera e perguntei se poderia tirar fotos, ele deixou, meio a contra gosto. Fazia seus cortes e em uma tábua de plástico, que ficava apoiada em várias caixas de isopor. E assim se deu nossa interação, tirei algumas fotos, mas em um momento ele perguntou se “já não era o bastante” e foi aí que eu decidi parar e aceitar que naquele local não tinha funcionado.

Essa interação levanta duas questões. A primeira é de como a câmera intimida e de como as pessoas a percebem. Christopher Pinney aparece nessa discussão trazendo pontuações muito caras às quais eu levanto aqui. Autores como Susan Sontag já levantavam como a arma. Principalmente quando pensamos em uma proximidade que, assim como uma arma, de maneira que ela poderia ser “carregada”, “apontada” e “disparada” e também em sua potencialidade de mudar vidas (Pinney, 1996, p. 30). Mas escolho seguir uma linha mais próxima de Christopher Pinney (2017) ao pensar que as pessoas que eu registro em campo não tem domínio sobre como vão ser registradas. A fotografia, como atividade praticada dentro de um pensamento cartesiano - que utiliza da dúvida como maneira de chegar a uma conclusão e pode utilizar de registros fotográficos como maneira de sanar tais dúvidas -, pode acabar solidificando uma identidade em que quem está sendo registrado não tem agência sobre (SANTOS; BATISTA, 2018). Ou seja, pensando nessa questão dentro do campo, essas pessoas não tinham nenhuma agência sobre como seu trabalho estaria sendo fotografado.

Quando estive na Peixaria da Lagoa uma das falas que me chamou atenção do peixeiro que entrei em contato era que seria necessário uma certa estrutura para limpar e fazer o corte do peixe. Resgato essa fala quando falo da van para pensarmos em dois pontos. Quem trabalha na van pode não querer ser registrado por não estar de acordo com alguma imposição feita pela vigilância, como a estrutura levantada pelo peixeiro da lagoa, por exemplo. Esse peixeiro que trabalha na feira pode estar sumariamente preocupado não só com a câmera, mas também em como seu trabalho está sendo fotografado e as noções de sujeira que poderiam afetar sua infraestrutura disponível.

Essas pessoas não sabem quem eu sou, ele não sabe se o que eu disse sobre estar fazendo um trabalho é verdade. Ele pode até acreditar, mas também tem em mente que os registros que irei fazer levam para seu trabalho um certo risco. Também existe outra questão aqui: podemos pensar que a limpeza do “produto” seja algo necessário para a sua venda. Talvez, ele não possa limpar peixes ali, mas se ele não limpar, os clientes não fazem essa compra. Ao sentar para escrever, notei que em minhas visitas aparecia muito da ideia de conveniência de Certeau, Giard e Mayol (1996). Penso que muitas das questões que estou levantando aparecem no volume dois do livro *A invenção do cotidiano* quando os autores nos contam sobre dois mercados, onde ambos estão naquela localidade a muito tempo, mas um deles se modernizou e o outro não.

O hábito de fazer suas compras nos mercados implica então uma diferença de status social numa rua: não há equivalência entre os fregueses de Robert e os da Germaine. Ir comprar nele ou nela implica uma transparência social e por isso, fundamental, a renúncia de Madame Marie a ir comprar na Germaine não é tanto consequência de um obscuro conflito mas antes uma questão de “convêniência”. Essa conveniência, é claro, não se manifesta com toda consciência, pois não passaria pela cabeça de ninguém dizer “não é conveniente” ir comprar nela. Mas ela age no nível mais profundo de uma opção por um estilo de comércio que implica um estilo de relação com a cidade e, através dela, ascendendo na escala, com toda a sociedade. Esse tipo de opção em favor de uma modernidade “equilibrada” exclui a prática arcaizante do comércio de “la Germaine”, pois este é, sob qualquer ponto de vista, de um passadismo regressivo. (Certeau; Giard; Mayol, 1996, p. 122).

Não consigo dizer que todos os locais que fiz idas à campo estão seguindo as regras impostas pela vigilância sanitária, nem posso dizer que essas regras impostas pela vigilância não estão condenando formas mais artesanais de comércio de peixe - assim acontece e aconteceu com os queijos artesanais de Minas Gerais (Dupim, 2023). Fico pensando na interação de seres vivos microscópicos que são necessários para todo o ciclo da feitura do

queijo ser completa, mas agora essas interações de seres microscópicos com os peixes afetam a carne do peixe que foi recentemente filetada, e a que prazo, curto, médio, longo?

Essas vans aparecem durante a temporada da pesca da tainha aqui em Florianópolis. Diferente das peixarias, essas vans simbolizam uma ponta da pesca artesanal que acaba chegando nas ruas e nas feiras da capital. Não podemos olhar para o espaço público como um local neutro, pois ele não é, e a van representa uma forma de vender o peixe que não é prevista nas regras sanitárias. Podemos observar como, na realidade, tais regras atuam sobre uma mercadoria que é matéria orgânica, aqui sendo a qualidade do peixe. Já a van aparece como um processo, ainda em continuidade, da tradução desses peixes frescos que foram capturados na cidade para uma mercadoria (Barbosa; Vedana; Devos, 2021; Tsing, 2015; Oliveira, 2021). Logo, a partir deste campo em específico, acabei mudando de abordagem, tentando não ir com a câmera logo de primeira e necessitando que, pelo menos, algumas visitas até que eu leve a câmera e peça para tirar fotos.



FIGURA 4 - Van onde os peixes são vendidos. **Fonte:** Acervo do Autor.

Por último, minha ida de campo foi à Peixaria Trindade, localizada na rua Lauro Linhares. Minha primeira visita foi antes da reforma e, não tirei fotos pois, comecei não

levando câmera nem nada. Minha ideia é de que numa primeira visita eu poderia anotar no celular após conversar com a pessoa que estaria no local e as fotos poderiam tirar também pelo celular, que incomodaria menos que a câmera.

Antes da reforma, a peixaria trindade era um local pequeno, dos quatro estabelecimentos que visitei, é um dos menores. Após a reforma o local parecia maior, luzes foram instaladas e houve um certo distanciamento do que pensamos ser uma peixaria de bairro. A reforma da um ar quase de loja de *shopping* para a peixaria.

Quando cheguei Murilo, quem me atendeu, estava na lateral, que é a parte do caixa, e quando me viu entrar foi para uma parte da loja que fica de frente para a entrada, onde fica localizado a vitrine e a disposição de peixes. Ao entrar percebi que na direita havia uma espécie de cômodo, onde poderia ser feito o corte dos peixes e todo o preparo de outros produtos que ali poderiam ser vendidos. Após a reforma o espaço também sofreu mudanças, antes essa parte lateral e da vitrine eram conectadas, hoje não é mais, e a parte onde vi o cômodo foi colocada uma porta.



FIGURA 5 - Fotografia da fachada da Peixaria Trindade, após a reforma. **Fonte:** Acervo do Autor.

Desde o começo Murilo sempre foi muito aberto às minhas perguntas. Aqui na peixaria trindade eles compram todos os peixes inteiros, fazendo o corte no local. Mas tive como foco aqui foram as anchovas pois, além de estarem mais em destaque nas vitrines, eram os únicos a estarem descritos como “frescos” em seus nomes nas plaquinhas - além de serem mais baratas. Ao perguntar sobre os cortes, ele me disse que dependia da forma com que eu iria cozinhar o peixe. Se fosse frito, iria ter que cortar em postas, primeiro fazendo a limpeza - retirando as escamas -, depois retirando a cabeça, a guelra e o rabo, para aí cortar em postas.



FIGURA 6 - Fotografia da vitrine da Peixaria Trindade. **Fonte:** Acervo do Autor.

Poderia também fazer ela no forno, e dessa maneira existiriam duas formas. A primeira é a anchova espalmada, que consistia na retirada das nadadeiras, das escamas e da cabeça. Esse corte é feito na barriga, abrindo o peixe a partir deste local. Outra era a escalada, onde também eram retiradas as mesmas partes, mas o corte é diferente, pois ele é feito pelas costas do peixe. Murilo me contou que esse último corte seguiria o caminho rente ao

espinhaço e, para ele, era um corte mais fácil de ser feito justamente por seguir o espinhaço. A ideia aqui de ambas é deixar ela aberta. Depois me contou de uma que eu não conhecia, ela consistia em retirar a guelra, a cabeça e o rabo e assar ela no forno. Em sua fala parecia que a retirada de certas partes, que seriam necessárias para determinado cozimento, eram conectadas à limpeza do pedaço de carne. Ao perguntar sobre as vísceras, ele me contou que não aproveitam, eles a jogam fora.

2 O CORTE E O MERCADO

O mar tem para o pescador quase o mesmo sentido que a terra para o lavrador. Para o pescador, o mar é local de trabalho e fonte de sustento: os cachos que sobre ele ondulam não são os dourados, de trigo e arroz, mas brancos e sem forma definida, a correr incessantes sobre um campo macio e sensível, todinho azul. (Mishima, 2002)

Florianópolis, capital do estado de Santa Catarina, é um caso interessante para começarmos a falar sobre o mercado de pescado. Ao redor da ilha existem 139 espécies de peixe, mas apenas 6% delas compõem a maioria do que é consumida pelos residentes, pela gastronomia e culinária regional. Dentre as espécies que são consumidas nos restaurantes encontrados na ilha se destacam: salmão, anchova, congro, pescada, tainha, garoupa e linguado. Ao observarmos as espécies que são pescadas pela pesca artesanal do estado, encontramos: abrótea, anchova, bagre e cação, corvina, espada, papa-terra, pescadas, tainha e parati. Ou seja, essa diferença é o começo da lacuna que existe na localidade onde os outros 94% são deixados de lado (Silva, 2012 *apud* Ribas, 2016).

Apono a capital do estado de Santa Catarina como um caso interessante pois, além dessa lacuna demonstrada anteriormente, o salmão é um dos peixes mais consumidos na região. De acordo com um levantamento feito em 2012, essa espécie de peixe estava presente em 86% dos cardápios de estabelecimentos da ilha. Mesmo sendo um peixe importado, ainda sim é mais presente em restaurantes ao redor da região e desbanca todos os peixes que são encontrados nas águas ao redor da capital (Ribas, 2016). Essa análise de como o consumo do salmão importado acaba sendo mais consumido em uma localidade que tem um histórico de pesca artesanal e consumo de peixe, é um ponto de partida interessante para trabalharmos sobre a complexidade do mercado de pescados.

Mesmo não sendo o objetivo deste trabalho analisar o domínio do consumo de salmão sobre outras espécies de peixes, esse domínio, mesmo em regiões que, historicamente, são

marcadas pelo consumo de outras espécies, ainda é muito curioso. Mesmo em Florianópolis, onde a tainha e a anchova são muito mais referenciadas localmente que o salmão (Ribas, 2016). A tilápia pode ser considerada como outro exemplo dessas grandes cadeias.

A tilápia é o segundo peixe mais consumido no mundo. Esse peixe é natural de regiões da África e do Oriente Médio, mas também pode ser encontrado no Brasil, como no cerrado, por exemplo. Já o salmão é o mais encontrado em restaurantes na cidade de Florianópolis (Ribas, 2016), e ele é natural de países como a Noruega, Alasca e o Canadá. Hoje em dia, esses peixes conseguem ser encontrados tanto no Brasil, no caso da tilápia, quanto no Chile, como no caso do Salmão. O Chile, inclusive, possui uma indústria do salmão que abastece mais de cem mercados diariamente e o Brasil é um de seus principais mercados (Wagner, 2023; Engepesca, 2022; 2023; Instituto de pesca, 2022; Salmón de Chile, 2023; Distrito Federal, 2018). O que quero mostrar com isso é justamente a complexidade da indústria do pescado, e mais especificamente dessa indústria do peixe.



FIGURA 7 - Recorte de folder chamado *Peixes do Cerrado*. Aqui ele apresenta a tilápia como um peixe introduzido no Lago Paranoá. Esse folder faz parte da coleção *Eu amo o Cerrado* (Distrito Federal, 2018).

Por causa da facilidade de se acostumar com uma variedade de ambientes, e ter uma boa potencialidade econômica, a tilápia é introduzida no mercado nacional. Hoje em dia a tilápia é o peixe mais produzido pela aquicultura, ocupando 60% de toda a produção, sendo 35% dessa produção ocupado pelo tambaqui - algo interessante para pensarmos junto a Bio Pescados. O Brasil é o quarto país que mais produz tilápia. Mas esse peixe não é produzido isoladamente e seu cultivo causa impactos drásticos nos ecossistemas. O cultivo da tilápia é vasto, ocupando 24 dos 27 estados do país, e se torna algo preocupante pois ela carrega um histórico de problemas (Prato cheio, 2022; Geitens, 2019).

O modelo de cultivo é um dos grandes problemas quando falamos da cadeia de tilápia no país, pois a forma de criação utilizando de tanques-rede não conseguem garantir que os peixes não fujam. Quando a tilápia foge, ela acaba causando problemas onde é cultivada. Por ser um peixe onívoro e com capacidade de se reproduzir rapidamente, ela pode facilmente dominar um território e levar à extinção de espécies nativas desses locais. Por causa da forma como é cultivada no país, sua inserção em certos ambientes podem levar a um desequilíbrio naquela região (Prato cheio, 2022).

Observamos também problemas no cultivo do salmão quando vemos a contaminação em algumas das cadeias deste animal. Pensando em exemplos, podemos citar dois casos registrados no Feral Atlas¹. O primeiro deles nos conta de um caso na Colúmbia Britânica, no Canadá, sobre como a aquicultura causou um estrago enorme na paisagem. Por causa do descarte do lixo nas águas, o nível tóxico encontrado nas águas da região acabou sendo uma das causas principais tanto para o declínio da presença de peixes nos mares daquela área quanto da toxicidade encontrada nos peixes daquele local (Alfred, 2023). Já o próximo exemplo fala sobre como, por causa ação da pesca industrial de salmão, a relação entre o salmão e o piolho do mar, que antes era de coexistência, hoje o piolho do mar se tornou um problema maior para o salmão, chegando a matar o peixe (Swanson, 2023).

Ao descrever todas essas situações, o que estou querendo demonstrar é a simplificação das socialidades mais que humanas entre os peixes, rios e mares. Essa simplificação passa a ser a padronização dos corpos de várias espécies de peixes, não só as citadas aqui, e a domesticação de paisagens para que tudo isso acabe se tornando mercadoria e produtos. São justamente essas contaminações que acabam escapando desse controle das relações e, assim, denunciando esse sistema (Douglas, 2014).

Nas idas até a Peixaria Trindade sempre encontrei salmão, e mais que isso, o salmão estava sempre grande e com aquele laranja radiante. Mas não é o mesmo com a anchova. Antes de fazer a compra do peixe que acabei cortando, conversei com Murilo - meu interlocutor naquela localidade - sobre o tamanho das anchovas e ele me disse que nesse ano de 2023 elas não estavam chegando nem a um quilo, sendo que em temporadas passadas já tinha chegado anchova de três quilos. O salmão aqui não é um peixe ligado às praias de Florianópolis, como a anchova, e, assim, ele é um peixe que acaba abastecendo as peixarias e seus clientes sem a sazonalidade ser uma questão, em que a Peixaria Trindade seria uma

¹ Feral Atlas é um projeto que agrega narrativas sobre como seres vivos e não vivos estão transformando a habitabilidade do planeta Terra. Para aprofundar no tema, ler “O Antropoceno mais que Humano” de Anna Tsing (2021) e visite o [site](#) (TSING; DEGER; SAXENA; ZHOU, 2024).

peixaria não de vizinhança, mas ligada à um dos grandes centros urbanos da cidade. Acontece algo parecido com a Bio Pescados.



FIGURA 8 - Propaganda da Bio Pescados da Amazônia (Bio Pescados, 2023).

A Bio Pescados aparece aqui como uma outra opção a essas peixarias. Primeiro que em pouquíssimos momentos a bio se coloca como uma peixaria, mas sim como uma *showroom*. Essa mudança de nome também tem significado para a maneira com que eles lidam com seus importados. Os peixes, seu transporte e conservação - a qual irei aprofundar ao longo das próximas páginas - colocam a bio com uma proximidade a como a Peixaria Trindade trabalha com o salmão. O que quero dizer com isso é que os peixes amazônicos

estão ingressando em uma cadeia similar as cadeias de peixe que se propõem a um abastecimento contínuo onde a sazonalidade não seria um problema.



FIGURA 9 - Propaganda da Bio Pescados da Amazônia (Amazônia Pescados, 2021).

Em minha análise desses peixes e do caminho que eles fazem em suas respectivas cadeias é mais que observá-los como produto, mas sim ver e pensar sobre suas mudanças durante toda essa cadeia. Quando falamos em relações ecológicas, a entrada do peixe em uma *supply chain* (Tsing, 2009) - ou cadeia de suprimentos - ele já não é mais um ser vivo como um dia chegou a ser nos mares, ele passou por uma tradução (Tsing, 2015) e agora é um pescado, um recurso. Nessa cadeia de suprimentos o peixe passa por várias traduções,

podendo ter um significado para os pescadores e outros ao longo desta cadeia. O que é importante delimitar aqui é que ele voltará a ser traduzido novamente.

Dentro desta cadeia de suprimentos o peixe consegue ser transformado em uma gama de produtos, como óleos de peixe e até comida de peixe, além de ser exportado para outras partes do mundo (Probyn, 2016; Tsing, 2015). Ao passar por traduções para ter como objetivo ser lido como um recurso (Tsing, 2015; 2009) o peixe conseguirá ser transportado a bel prazer, afinal, é visto como recurso. É dessa maneira que esses peixes conseguem ser introduzidos em outras localidades e, mesmo com uma adaptação bem sucedida, essas espécies introduzidas podem se tornar espécies invasoras, podem fugir do “controle” da aquicultura e também podem trazer parasitas. Um caso recente e que está sendo monitorado por pesquisadores é o pirarucu em rios de São Paulo, que chegou ali por causa da atividade de aquicultura (Jornal da UNESP, 2022). Apesar de ainda não ser considerada uma espécie invasora, o caso ainda está sendo estudado, assim, os potenciais danos dessa atividade só serão entendidos no futuro.

2.1 O EMOCIONAL É UM MOTOR COMERCIAL

Ao longo das minhas saídas de campo um tópico que sempre ia e voltava era justamente sobre os clientes. Isso se deu, principalmente, na Bio Pescados, que foi onde consegui mais inserção. Por ser um local que vende produtos não comuns na região, no caso os peixes, sempre foi de uma curiosidade entender quem iria ali e como se davam as socialidades daquele estabelecimento.

Antes de falar sobre os clientes, é importante falar mais a fundo sobre quem foi meu interlocutor neste local. Paulo Ferreira é natural de Manaus mas morou também no Pará. Sempre foi muito atencioso comigo, disposto a responder minhas perguntas mesmo que eu não fosse de fato comprar algo. E isso não aconteceu só comigo. Uma vez, quando eu estava chegando ao estabelecimento, pude ver ele do lado de fora da loja conversando com uma senhora que estava saindo com uma sacola de compras. Toda essa atitude com os clientes me lembra da relação dos feirantes com seus clientes no texto *Fazer a feira e ser feirante* de Viviane Vedana (2013). Principalmente por algumas questões como, quando falei sobre de quanto em quanto tempo ele recebe as cargas de peixe, foi dito que depende dos pedidos que estão saindo dos clientes. Então, toda essa relação entre os clientes não é só pensando na temporalidade em que recebem cargas, mas também no aspecto de que essas cargas são muito

influenciadas pelos que os clientes querem. Acima falei sobre os grupos de compra, apesar dessa forma de fazer o pedido não só se limitar aos peixes, ainda sim é uma maneira de juntar os clientes em um grupos e trazer pedidos específicos.

Isso também acaba ocorrendo quando pensamos no que ele chama de “novos cortes”, que seriam cortes que viriam como uma novidade para o público daqui. Esses “novos cortes” viriam, pois Paulo pensa que eles têm uma potencialidade de fazer sucesso com o público. Além dessa potencialidade, o corte precisa “sobreviver” à tradução (Tsing, 2015). O que quero dizer com isso é que nem todos os peixes vão aguentar passar por serem congelados, nem o transporte e que existem peixes que são mais fáceis de cortar que outros.

Consigo também ver essa semelhança quando ele me contou que está pensando em abrir um *delivery*. Esse *delivery* seria constituído tanto de pratos feitos quanto de peixes que ele vende. A ideia seria assar os cortes na frente do estabelecimento e depois, com o auxílio de um *motoboy*, mandar para os clientes. Tal sugestão foi, inclusive, dada pelos seus próprios clientes. No dia em que conversamos sobre isso ele já tinha até falado com o proprietário do local onde estava. Como a localização antiga era alugada, a conversa era necessária para ver se existia uma possibilidade de instalar o que ele chamou de uma “tevê de cachorro” para conseguir atender os pedidos dos clientes.

Todas essas semelhanças com os feirantes descritas no texto de Vedana (2013) se aprofundam quando, em minhas conversas com Paulo, pude observar que ele também tinha noção de grande parte da cadeia, assim como os feirantes na pesquisa de Vedana. O conhecimento de Paulo abrangia grande parte da cadeia. Podendo falar sobre detalhes dos pescadores, até o transporte das cargas para chegar até aqui.

O começo dessa cadeia se dá em Aruanã, uma cidade no interior do Amazonas, onde existe um convênio entre os pescadores e a Bio Pescados. Antes do começo dessa relação, os pescadores iam até as feiras e vendiam seus peixes, hoje, com o convênio, os pescadores escolhem entre vender para o estabelecimento ou ir para as feiras, como se fazia antigamente. E isso é reflexo também no discurso de Paulo, pois em sua fala ele me contou que hoje boa parte dos pescadores acabam vendendo sua carga para o estabelecimento e uma menor parte ainda leva parte dos peixes até as feiras. O interlocutor falava sobre isso como algo positivo, de acordo com ele, tal opção foi ótimo para a população local. De alguma maneira a Bio Pescados aparecia aqui como um facilitador na mobilidade deste produto. É interessante notar nessa relação como esses peixes que estão sendo pegos pela pesca artesanal acabam adentrando - ou melhor, invadindo - as cadeias de peixes como o salmão e a tilápia, que são

bastante conhecidos por serem de pesca industrial. Ou seja, essa cadeia mostra transformações desses peixes que são pegos de uma maneira e adentram uma cadeia que é majoritariamente povoada por peixes de outra forma de pesca (Diegues, 2004; 1999).

O transporte é outro esquema muito bem planejado mas também muito delicado. Como é uma carga que precisa vir congelada e que a temperatura se mantenha constante, era necessário a vinda de carreta. Primeiro a carreta vinha de Manaus, onde fica uma das *showrooms*, e viajava durante 10 dias até chegar em São Paulo. Mas essa vinda de carreta sempre me pareceu contraintuitiva, porque não de avião? Paulo me explicou que por vias aéreas não vale a pena, ele até tentou, mas existem muitas questões que dificultam essa forma de transporte. É muito caro, não há estrutura o suficiente nos aeroportos para esse transporte, que pode chegar a pesar até 20 toneladas, e a burocracia para fazer a retirada pode demorar tanto que a carga pode descongelar. No país existem só 5 estados com câmaras frias nos aeroportos, que são: Amazonas, São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e o quinto ele não sabia me informar. A questão é que essas câmaras frias são extremamente necessárias para o transporte de peixe, afinal, sem essas câmaras ele pode descongelar durante a travessia. A chegada também não é das melhores, com o meu interlocutor reclamando da burocracia de se retirar o peixe no aeroporto de Florianópolis, outro risco que ele corre ao trazer de avião. De acordo com o Paulo, ele demorava mais passando pela burocracia de liberar a carga do que uma viagem São Paulo - Florianópolis de avião, e essa demora pode estragar parte do produto.

Todo esse processo nos lembra dos cogumelos de Anna Tsing (2015). De como esses fungos, após saírem dos leilões de catadores, acabavam indo para outros centros de classificação. Nesses locais eles eram embalados para transporte. Todo esse processo que o peixe e os cogumelos também são uma forma de beneficiamento. De certa maneira, aqui na Bio Pescados o corte é visto como um artefato, como uma sucessão de práticas e em que o resultado ainda não seria o alimento em si.



FIGURA 10 - Fotografia de um post da Bio Pescados no Facebook sobre o dia do trabalhador, onde é possível ver os cortes sendo feitos. (Bio Pescados, 2023)

Existem mais duas lojas dessa rede no país, tanto em São Paulo quanto no Amazonas. Nessas localidades eles trabalham com câmaras frias, a fim de que consigam manter os peixes bem conservados. Tais locais têm que estar a menos dezoito graus celsius para que a conservação consiga ser feita corretamente. Já aqui na ilha de Santa Catarina, eles trabalham com um frigorífico localizado em Biguaçu que consegue conservar os peixes a tal temperatura.

Todas as vezes que fui lá, ele me explicava certos pontos específicos da cadeia e chegava até a se repetir. Além da cadeia de vinda dos peixes, ele também, por vezes, indicava

aos clientes não só formas de cozimento, mas até aproximações de peças de peixe. Em seus relatos, existiam algumas pessoas que chegavam lá pedindo por tilápia. Algo que não é comercializado pela loja e ele acabava indicando um peixe “parecido”. No caso da tilápia, ele acabava indicando um peixe chamado de aruanã. Essa indicação era baseada de acordo com a receita que o cliente queria fazer. Nos exemplos que ele me deu, o que mais importava era a consistência que o peixe iria manter após o cozimento. O sabor aqui era quase que secundário à consistência. De certa maneira eu entendo, não adiantava ele indicar um peixe que o sabor fosse similar ou lembrasse mas que não aguentasse passar por um certo tipo de cozimento. Paulo me contou que, às vezes, as pessoas queriam utilizar aruanã para tentar fazer moqueca. Mas, de acordo com o mesmo, não funcionaria pois estamos falando de um peixe de pele delicada, que desmancharia ao longo do cozimento. Ou seja, a função que Paulo exerce aqui na peixaria exige um conhecimento não só de grande parte dessa cadeia, mas também do cozimento dos peixes, da semelhança deles com outras espécies e de como eles vão ser ingeridos.

Sobre as vendas da Bio Pescados daqui de Florianópolis posso dividir em dois setores. Primeiro o online e depois o pessoal, que era feito no estabelecimento e é o meu enfoque neste trabalho. O online poderia tanto ser feito por *ifood*, que era o mais indicado para compras menores, quanto pelo *instagram*, mais indicado para compras maiores, e para a participação dos grupos de compra, que expliquei no começo deste trabalho. Já, pessoalmente, conversamos sobre o perfil dos clientes que iam até o estabelecimento. Paulo me contou que quem chega ali é uma maioria de curiosos e/ou pessoas que já conhecem e querem fazer receitas específicas. Dentro dessas pessoas que querem fazer receitas específicas parecem ter dois subgrupos, um grupo que consistia em quem já tinha visitado a região norte do país e procurava comidas que eles tinham provado na viagem e que tinham saudade, e outro grupo de pessoas que era da região norte e se mudaram para Florianópolis, que procuravam comidas de sua região no local.

À primeira vista pensei em tentar dividir esses dois grupos em zoófagos e sarcófagos - categorias que irei explicar durante o próximo tópico. Mas penso que um ponto muito marcante para mim foi como ao falar de seus clientes Paulo me disse uma frase que ficou em minha cabeça durante toda a pesquisa e que intitula o presente tópico. O emocional é um motor comercial. Penso que essa frase denota o quão e o como o peixe é visto como um produto, mas ao mesmo tempo um símbolo de nostalgia e saberes locais nesta frase. Junto a essa frase ele me contou que uma pessoa foi à loja e, ao ver um de seus peixes, teria chorado.

Essa pessoa em questão era natural do Amazonas, mas tinha vindo morar em Florianópolis a muito tempo e nunca tinha achado esse peixe (Paulo não se lembrava do peixe no dia que o perguntei) pela região.

Quando falamos destas cadeias de peixes estamos também falando de um aspecto muito importante e que apareceu nos campos que fiz, a mediação de emoções. No prólogo de seu livro *The mushroom at the end of the world*, Anna Tsing (2015) nos conta sobre o cogumelo matsutake e como, no Japão, seu aroma carrega uma ligação muito forte com o outono e o Japão Feudal. Ao longo do livro ela levanta que mesmo os cogumelos cultivados em Oregon, nos Estados Unidos, ao chegar no Japão ainda são relacionados com essas memórias de outono e do Japão feudal, de um Japão rural que é idealizado. Ou seja, mesmo saindo dos Estados Unidos e passando por uma cadeia repleta de processos de alienação e traduções, ainda acaba se conectando a todo esse imaginário de rural idealizado. Essa nebulosidade sobre as relações entre os produtores que acontece por causa do valor de troca é o que Karl Marx (2013) irá chamar de fetichismo de mercadoria. No livro de Anna Tsing (2015) podemos observar essa situação ocorrendo também entre os catadores. Mesmo os catadores de cogumelos que trabalham nas florestas de Oregon e conhecem ainda sim fazem essas conexões do matsutake com o Japão feudal e esse rural idealizado. Existe uma apreciação do cheiro, da textura, no sabor que ajudam a compor todo esse imaginário ao redor do cogumelo.

Algo parecido acontece nessas cadeias de peixe que pude observar durante meu trabalho de campo. Apesar de ser retirado de um rio em uma cidade pequena no interior do Amazonas e passar por uma cadeia de alienação e por traduções, ainda sim esses peixes são comercializados com uma relação “Amazônica”.



FIGURA 11 - Propaganda da Bio Pescados. (Amazônia Pescados, 2023).

Podemos observar como essa conexão com um imaginário aqui intitulado como Amazônico acaba mediando o emocional dos clientes que iam até o estabelecimento. As histórias da pessoa que acabou chorando por causa do peixe, de clientes que eram naturais de lá e vieram para Florianópolis e dos clientes que tinham visitado algum estado do norte à turismo e compram naquele local querendo relembrar da viagem, acabam mostrando toda uma gama e complexidades de emoções que esse negócio acaba por mediar. Já as histórias que ele me contou sobre pessoas que iam de curiosidade aquele local e acabavam gostando dos peixes, tanto pelas dicas quanto pelas receitas indicadas por Paulo, também mostram como também se mediam os aspectos sensoriais ao redor destes peixes. Seja pelo sabor, pela textura, pelo cheiro (ou sutileza do mesmo, como apontado pelo interlocutor), Paulo acaba por ajudar a criar, através das receitas indicadas, toda uma gama de associações com esses “produtos” que ele vende.

Existem mudanças entre as mediações feitas pelos *showrooms* da Bio Pescados e pela Peixaria Trindade. Quando falamos da Peixaria Trindade, penso que a mediação aqui é feita entre os peixes locais e peixes não locais, como o salmão e a tilápia. O que é valorizado aqui é a fibra da carne do peixe e quais receitas é possível ser feitas com aquela carne. Diferente da Bio Pescados, os aspectos sensoriais do peixe e as qualidades dele como um possível indicador ambiental não são valorizadas.

3 O CORTE E A ALIENAÇÃO

Pao Ding é ótimo em esquartejar vacas. Ele afirma que a chave para ser um bom açougueiro não está no domínio de certas técnicas, mas na compreensão do tao². Em resposta a uma pergunta feita pelo duque Wen Huei sobre o tao do esquartejamento bovino, Pao Ding alega que ter uma boa faca não é necessariamente o bastante; o mais importante é entender o tao da vaca, de modo a usar a lâmina não para despedaçar ossos e tendões, mas, antes, para fazê-la correr ao longo deles e adentrar os espaços entre eles. (...) Pao Ding conclui que um bom açougueiro não confia nos objetos técnicos que estão à disposição, mas no tao, já que o tao é mais essencial que o chi (a ferramenta). (Hui, 2020, p. 43 - 44)

Quando Marcel Mauss (2017), em seu trabalho intitulado “As técnicas do corpo”, nos mostra que o corpo está se transformando constantemente por causa das interações que ocorrem com o que está localizado no seu exterior, algo que sempre me trouxe curiosidade foi em relação a como funcionam técnicas que utilizam do corpo mas trabalham com mediadores para gerar um efeito sobre algo. Neste trabalho, a técnica a qual me refiro é especificamente a técnica de corte. Assim, é a forma como uma técnica é trabalhada junto ao objeto cortante para gerar efeito em um objeto cortado, o que pretendia pensar e destrinchar quando parti para fazer campo.

² O significado literal de *tao* seria caminho ou trajeto. (Hui, 2020)



FIGURA 12 - Tainhas sendo filetadas. **Fonte:** Acervo do Autor.

As ideias de Mauss (*ibid*) de que o corpo é um ente social e de saberes localizados da Donna Haraway (2009) podem nos ajudar nessas questões e a aprofundar o que temos em mãos. Mauss (2017) ao escrever que o corpo é um ente social, acaba por apontar que existe um encontro entre o biológico e o social. Yuk Hui (2016) em seu texto “The Question Concerning Technology in China” nos aponta que os objetos teriam determinações tanto sociais quanto técnicas. Penso também junto a Ingold (2016) quando em seu texto sobre serrar uma prancha diz que as funções dos objetos que utilizamos são, na verdade, as histórias que contamos sobre elas. Ou seja, para reconhecer uma faca como uma faca, por exemplo, essa pessoa precisa reconhecer uma história ao redor dessa - possível - ferramenta e entender, para assim utilizar desse objeto de maneira apropriada. É utilizando dessas categorias, focando em objetos cortantes, e pensando junto ao texto *Saberes localizados* de Haraway (2009), que levanto outro ponto, o de que temos de pensar tanto no corte quanto na separação do peixe em pedaços e na transformação desse peixe em alimento e comida.

A ideia da separação de peixe em pedaços pode ser trabalhada a partir de Marshall Sahlins (2003), que nos mostrou que: cada sociedade irá valorizar diferentes animais e partes dos animais e isso é devido a comestibilidade que cada cultura irá pensar para cada um deles.

Também é necessário apontar que essa comestibilidade pode mudar com o tempo (Sahlins, 2003; Hamada; Wilk, 2018; Probyn, 2016). Pode observar algo parecido na Bio Pescados, onde o peixe já vinha separado, congelado e com base nos pedidos feitos pelos clientes da loja que Paulo - meu interlocutor neste local - fazia a escolha do que ele iria trazer para sua loja. Mesmo quando ele estava mais intacto, ainda havia um corte central que o separava em duas formas simétricas. Aqui, meu interlocutor e sua relação com seus clientes me lembram bastante as relações que os feirantes tinham com seus clientes no texto *Fazer a feira e ser feirante* de Viviane Vedana (2013). Ou seja, existe uma certa socialização entre essas pessoas que influencia e ajuda a determinar no que pode vir a ser exportado para o estabelecimento, ou, no caso dos feirantes, para as bancas.



FIGURA 13 - Costela de tambaqui congelada. **Fonte:** Acervo do Autor.

Nesse tópico de separação temos que citar “Pureza e perigo” de Mary Douglas (2014). Trazendo sua ideia de separação e a ideia de Sahlins (2003) de comestibilidade, podemos notar que o corte é a maneira de separar aquilo que é aceito dentro da comestibilidade de tal sociedade daquilo que não é aceito. Ou seja, agora utilizando termos mais próximos a Douglas (2014), o corte seria a maneira de separar aquilo que é puro do que é visto por aquela

sociedade (ou até por um setor daquela sociedade) como impuro. Para além da separação, aqui, assim como no texto de Douglas, a sujeira é justamente o que revela o sistema. Podemos observar algo similar quando Graciela Froehlich (2013), ao fazer sua pesquisa sobre a transformação de porcos em alimentos e comida, fala da alimentação desses porcos:

Privilegia-se uma dieta baseada em milho e pasto, com o objetivo de “limpar” os animais de hormônios e medicamentos que compõem as rações que alimentam os lotes destinados à venda. A pureza está assim relacionada à ausência de produtos químicos artificialmente elaborados na criação, enquanto o impuro se reflete justamente na administração destes. (Froehlich, 2013, p. 119)

No capítulo “As abominações do levítico”, Mary Douglas (2014) analisa um dos livros da bíblia hebraica e do antigo testamento cristão. Mais especificamente, aqui ela olha para as regras de dieta desse livro e no que essas regras consistem. Nos é interessante os trechos não só sobre separação, mas pensar também no corpo e justamente no que seria puro e impuro em relação ao corpo.

Um guerreiro que tivesse excretado à noite manter-se-ia fora do campo todo o dia e só voltaria depois do crepúsculo, lavado. Funções naturais que produzem perda do corpo deviam ser realizadas fora do campo (Deuteronômio 23,10-15). Em resumo, a ideia de santidade foi dada em expressão externa, física na totalidade do corpo visto como um perfeito recipiente. (Douglas, 2014, p. 68)

Apesar de parecer que esse trecho foge do meu tema de trabalho, a ideia de fazer uso dele é demonstrar que o corpo é um tópico importante quando falamos de corte. Afinal, o corte tem a função de justamente fazer essa separação entre o que se quer daquele corpo e o que não se quer. A prática do corte é escolher, separar e também agrupar, escolhendo o que pode ficar junto e o que não pode. Essa citação é de nosso interesse pois abre um tópico que a autora irá aprofundar um pouco mais adiante, em que o corpo do animal e sua forma de locomoção são de extrema importância para pensarmos na comestibilidade de certos animais.

(...) o princípio subjacente de pureza dos animais é que eles sejam totalmente conformes à sua classe. São impuras as espécies que são membros imperfeitos de suas classes ou cuja própria classe confunde o esquema geral do mundo. (...) Na água, peixes com escamas nadam com nadadeiras. (...) Qualquer classe de criaturas que não esteja equipada para o tipo correto de locomoção no seu elemento é contrária à santidade.(...) O único teste seguro de limpeza para um peixe são as suas escamas e a sua propulsão por meio de nadadeiras. (Douglas, 2014, p. 72)

Dessa forma, podemos ver como a comestibilidade já era pensada e com base no que. Seguindo a linha da comestibilidade e da relação com o peixe e seu corpo, também precisamos falar do distanciamento, sarcofagia e zoofagia, pois são categorias que estão ligadas ao corpo do animal e ao seu consumo. Mas, para podermos chegar a essas categorias, é importante falarmos de alienação.



FIGURA 14 - Tainhas sendo filetadas. **Fonte:** Acervo do Autor.

Nos manuscritos econômicos-filosóficos de 1844, Karl Marx (2015) escreve sobre a categoria de alienação. Ela diz respeito ao desconhecimento do trabalhador de duas coisas. Primeiro em como se dá o processo e o resultado de seu trabalho e, segundo de como o trabalhador também fica alienado sobre a sua essência como ser humano (Saito, 2021). O que nos importa aqui é observarmos a alienação sob o processo e o resultado do trabalho. Georg Lukács (2003) aprofunda essa categoria quando trabalha com algo semelhante. Em sua obra ele aponta que duas coisas muito importantes também acabam se tornando produtos: o processo e a força de trabalho - essa última, especificamente, é uma mercadoria própria do trabalhador que acaba se tornando algo estranho à ele. É com essa transformação da força de trabalho em mercadoria que ela acaba se caracterizando como algo independente do ser

humano com suas próprias regras e que acaba dominando esse ser humano, que não reconhece sua própria força de trabalho.

É necessário pontuar que a pesca estaria inserida em um contexto do qual Anna Tsing (2015) irá chamar de pericapitalismo, pois ela acontece levando em conta conhecimentos sobre relações que estariam inseridas, ao mesmo tempo, dentro e fora de relações capitalistas. O conceito de pericapitalismo envolve essas pessoas que têm conhecimento das relações não capitalistas - como, por exemplo, as relações biológicas - que envolvem, neste caso, o peixe. Mas quando falamos de capitalismo, esses conhecimentos das relações biológicas não são valorizados.

O corte já não é uma atividade valorizada na cadeia, não é vista como algo que agrega valor, sendo ela em muitos casos feita por mulheres numa posição de coadjuvante em relação ao pescador. Quando observamos o conhecimento que os peixeiros adquirem para a prática da atividade estão aqui envolvidos muitas habilidades necessárias para o reconhecimento de um peixe fresco e que seria qualificado como bom, como o cheiro e o toque para determinar se está fresco ou rígido. Conhecimento esses que não necessariamente são aprendidos nos mercados - quando falamos das mulheres esses conhecimentos são aprendidos em relações familiares (Leitão, 2013) -, e que não são valorizados como parte do pescado. São relegados a classificação de “saberes menores” que, por exemplo, os saberes ligados à gestão, logística e licenças sanitárias que me foram contados por Paulo.

Mesmo inserido nesse contexto pericapitalista, argumento que exista uma construção de conhecimento local muito importante aqui. Em *ideologia alemã* (2007), Marx e Engels falam sobre uma divisão social do trabalho que se daria entre trabalho material e trabalho espiritual. Na época dos autores, o trabalho material seria o trabalho de chão de fábrica e, o espiritual, na classe burguesa, aparece como os ideólogos. O trabalho espiritual aparece justamente por causa dessa divisão entre trabalho material e trabalho espiritual, também ocorre a divisão entre trabalho e fruição, não ocorreria mais para a classe trabalhadora. Em que o trabalho ficaria com a classe trabalhadora e a fruição com a burguesia. Logo, o trabalhador não consegue, plenamente, aproveitar de seu ofício. Ele acabaria se tornando exclusivamente feitor de sua função.

A pesca já era feita por indígenas - como os Sambaquis -, a pesca industrial só surge no começo do século vinte e, mesmo hoje em dia, ela pode ser um complemento ou subsistência. Ela também não é única do meio rural ou do urbano, pois é possível encontrá-la em ambos, temos também pescadores de perfis variados, podendo exercer seu trabalho tanto

perto de sua residência, quanto embarcando em oceanos (Cardoso, 2009; Diegues, 2004; 1999). Também precisamos levantar aqui que nem todo pescador tem como profissão ser pescado, podendo trabalhar em outras áreas. Assim, lembrando de quando Marx (2015) pontuou que o trabalhador se sentiria vivo em casa, penso aqui que quem trabalha na pesca se sentiria vivo na pesca. Ou seja, o que quero colocar aqui é que dentro de um trabalho como a pesca, que possui toda uma herança histórica pré-capitalista, é possível existir um trabalho espiritual, através da construção do saber local.

Voltando a Anna Tsing (2015), na sua pesquisa sobre os cogumelos, ela utiliza a categoria de alienação em seu campo sobre a colheita e o leilão desses bens. Para a autora, dentro do sistema capitalista objetos acabam sendo arrancados de seus âmbitos e se tornam objetos de troca. Ou seja, seres humanos e seres vivos são transformados em recursos através das ideias de progresso e por causa de várias técnicas de alienação.

Com essa transformação apontada por Tsing (2015) de seres humanos e seres vivos em recurso em mente, utilizo também do conceito de *distancing* - distanciamento, em inglês - (Princen et al. 2002 *apud* Hamada; Wilk, 2018). Diferente do conceito de alienação, que olha para o trabalhador pensando em como sua força de trabalho acaba virando um produto, essa categoria vai pelas lentes do consumidor e observa como, em supermercados, essa pessoa não consegue mais criar uma conexão, uma relação com aquilo que ela consome, pois ela está quadrada, fatiada num padrão geométrico e irreconhecível do animal da qual foi retirado. Esse não reconhecimento do consumidor sobre a mercadoria a qual ele adquire é justamente o distanciamento do qual estamos falando. E é esse distanciamento que leva a um não envolvimento do consumidor com o produto. Através do distanciamento que relações e outros acontecimentos podem ser encobertos que podem ocorrer tanto em beneficiamento de uma pesca empresarial-capitalista como outras consequências decorridas do resultado de ações desse e de outros setores industriais capitalistas que tratam a natureza de forma exploratória e como isso acaba afetando a relação entre o produto e o seu freguês (Saito, 2021; Diegues, 2004; Hamda; Wilk, 2018).

Notar que a carne é de boi ou suína não quer dizer que o animal é reconhecido nessa relação. O que é reconhecido aqui são as potencialidades através da comestibilidade aplicada àquele animal que só serão viáveis por causa do seu abate. Ou seja, o animal é visto como uma reserva viva em que o homem não cuida de um animal pois não o reconhece como animal. O ser humano cuida sim de seu alimento, pois é dessa forma que ele vê o animal. Manter o animal vivo não como um animal, mas sim como um alimento, é o que justifica a

existência desses seres vivos, pois eles estão submissos aos fins dos seres humanos (Vialles, 1998).

Também precisamos salientar que o corte, em muitos casos, é feito por mulheres e esse trabalho é visto como algo secundário, coadjuvante ao trabalho do pescador (Leitão, 2013). Nas saídas de campo que fiz, as mulheres sempre estavam longe do corte e dos objetos cortantes. Observei mulheres na Peixaria da Lagoa e na van da feira do Itacorubi. Na peixaria, ela estava no caixa, junto a outra pessoa. Já na van, as duas mulheres ali presentes estavam ligadas aos frutos do mar, eram elas que descascaram camarão. Não vi nenhuma delas utilizando facas ou qualquer outro objeto cortante.

Podemos também ver até traços de outro aspecto estudado pela antropologia da alimentação como o apoio da racionalidade nutricional à medicalização da sociedade. Ver o animal como alimento é também parte do processo feito para se ver o alimento como uma proteína que é composta por nutrientes. O que observamos com esse fenômeno é uma mudança de como a comida é vista na nossa alimentação diária. Assim, é através dessa medicalização que surgem dois aspectos muito importantes e caros para essa ideia: a negação da escolha para o sujeito, em que ele seria visto como incapaz de fazer uma dieta correta. E uma correlação de que comer bem seria comer com o que estaria sendo colocado por princípios científicos, justamente olhando para a comida não como um alimento mas sim como um poço de nutrientes. (Viana; Neves; Camargo Junior; Prado; Mendonça, 2017).

Nos campos e saídas que fiz mesmo não havendo alimentação e cuidado com esses peixes a longo prazo, ainda há sim um cuidado a curto prazo quando pensamos no transporte desses animais já falecidos. Quando Paulo escolhe fazer o transporte de peixes para outras localidades através de carretas e não de aviões, procurando assim uma forma mais eficiente, também é porque ele está tratando de uma mercadoria que tem um curto e delicado prazo de validade, pois, afinal, é um alimento. Existe uma tradução ocorrendo aqui na maneira de se ver o peixe (Tsing, 2015).

Existe alguma maneira de conseguirmos esse reconhecimento deste alimento e/ou mercadoria como um animal, novamente? De acordo com Noélie Vialles (1988), uma das formas de conseguir o reconhecimento do animal como animal e não só como produto é justamente através das vísceras. Nos locais que visitei, as vísceras não foram utilizadas por ninguém, mas sim jogadas fora. Na Bio Pescados, inclusive, essa foi a única pergunta à qual Paulo (meu interlocutor) não soube responder. Em seu texto, Vialles (1988) faz uma ligação de que o nojo - outra ideia muito utilizada por Mary Douglas (2014) - é justamente um dos

responsáveis pelo reconhecimento daquela carne do animal como um ser vivo. Ou seja, aqui a sujeira, em forma das vísceras e do nojo, denunciam o sistema. É através da sujeira e do nojo, que conseguimos perceber que aquele animal passou por uma cadeia que o via como um alimento.



FIGURA 15 - Tainhas sendo filetadas. **Fonte:** Acervo do Autor.

Os nomes dessas partes já demonstram semelhança com os nossos órgãos como cérebro, fígado e intestino, por exemplo. Podemos também olhar para as receitas que são feitas com as vísceras como outros exemplos, dobradinha e buchada. Assim, podemos notar que, através do corte e da separação das partes como a carne e as entranhas, existe não só uma separação do que é visto como puro e impuro, mas também é revelado os cortes que foram feitos, como eles foram feitos e para que potencialidades - ou pratos - se foi trabalhados (Vialles, 1988; Douglas, 2014).

Pensar onde esse corte é feito também é importante neste tópico. Antigamente, na Europa, o corte de animais era feito em locais centrais mas, com o passar do tempo, ele acaba passando para o interior das regiões, para locais como sítios, onde o corte é feito longe de centros urbanos com a intenção de ocultar essa atividade (Vialles, 1988). Outro fenômeno que

ocorre, não só na Europa mas também no Brasil, é que com o aumento da especialização, os frigoríficos, açougues e abatedouros acabam se responsabilizando por abater a carne e preparar para consumo (Froehlich, 2013). Ou seja, houve uma mudança nos abates de animais de um modo tradicional e artesanal para um modo moderno e industrial, que buscava um aumento na produtividade e um maior controle sanitário (Perrota, 2022).

Essa questão é evidente para algumas carnes, como bovino e suíno, mas quando falamos de peixes e pescados o que vemos é outra situação. O corte de pescados ainda pode ser visto nas peixarias de maneira explícita. Se nos matadouros os animais são negociados vivos, aqui na peixaria vemos os animais mortos. Todo esse ambiente que acaba sendo construído por causa desse animal morto - desde o cheiro, as vísceras dos peixes até os animais que passam (como por exemplo, os insetos) - acontecem numa socialidade mais que humana (Tsing, 2019; Perrota, 2022).

A cidade de Florianópolis possui um bom exemplo para pensarmos sobre essa questão, mas se voltando ao peixe. Visto que a história do mercado público da capital de Santa Catarina é atrelada justamente à venda de pescados. Antigamente, as trocas comerciais eram feitas nas ruas (como na foto abaixo), em barraquinhas que vendiam pescados e outros alimentos. Mas, com o crescimento da cidade e das atividades relacionadas com o porto, era necessária a construção de um mercado que desse conta de tanto movimento, já que o antigo não estava conseguindo. Esse novo mercado foi construído no final do XIX, e as pessoas que vendiam peixe ali fora abandonaram as ruas e acabaram passando para dentro do mercado. Novamente por causa da expansão frenética da cidade, em 1931 é construída uma ala para venda exclusiva de carnes e pescados (Schmitz, 2015).



FIGURA 16 - Peixes sendo vendidos do lado de fora do mercado público de Florianópolis no século XIX (Schmitz, 2015).

Em uma das idas que fiz a locais que vendiam peixe ao redor da ilha, o corte era feito num furgão perto de uma feira. Aqui, o peixe fica dentro do isopor com gelo e só era retirado a pedido do cliente, para tentar manter o máximo do frescor possível e não atrair insetos. Quando o cliente chega, ele é pego e filetado na frente da pessoa que fez o pedido. O peixe ainda ser filetado em locais centrais se deve, em parte, ao que Vialles (1988) aponta como a falta de sangue e a incapacidade do peixe de ser sangrado. Assim, pescados, em geral, não são considerados carne, pois, de acordo com a autora, comer carne seria comer algo que teria alguma semelhança com o ser humano, menos o próprio ser, pois ele estaria fora - podemos dizer até acima - dessa cadeia. Semelhança essa que os peixes e pescados, em geral, não possuem - falarei sobre uma exceção mais adiante.

Essa questão chega até certo ponto que podemos utilizar de exemplo uma parte do *Eating the Ocean*, livro de Elspeth Probyn (2016). No capítulo *Swimming with tuna*, a autora logo no começo do capítulo escreve sobre a dificuldade que algumas instituições (como a *Sea Shepherd* e a *The World Wildlife Foundation*) tem de gerar uma empatia sobre o consumo desenfreado de *Bluefin Tuna* - em português Atum-rabilho - que faz com que essa espécie de peixe esteja com risco de extinção. Uma das saídas dessas instituições é utilizar máscaras para fazer ligações com outros animais já conhecidos por estarem em extinção, como o panda e o rinoceronte branco, com fim de alertar sobre a situação do *Bluefin Tuna*.

Essa ideia de pessoas terem dificuldade de sentir uma certa “empatia” - por falta de palavra melhor - com os peixes e pescados em geral como sentem por outros animais, como um panda, por exemplo, pode ser devido a diversos fatores. Podemos pensar que temos uma estrutura corpórea muito mais próxima a de um panda do que a de um peixe, podemos pensar que vivemos em um habitat muito mais próximos a que um panda vive do que a um oceano, onde vivem os peixes. Podemos também pensar em como a água e morar nela nos é estranho, quase que alienígena (Probyn, 2016). Mas a teoria que penso fazer mais sentido, pelo menos para a linha de raciocínio que estou escrevendo, é a de pensar sobre os sarcófagos e os zoófagos.

De acordo com Noélie Vialles (1988), existem duas lógicas de consumidores de substâncias. Uma delas seriam os sarcófagos, chamados assim pois, para o seu consumo desse alimento, seria necessário uma separação de certos cortes do animal, que seriam passíveis de descarte. Sua não ingestão de certas partes diz justamente respeito às frações do animal que de jeito nenhum seria possível de ser apresentada de maneira que não houvesse uma alusão ao seu estado como animal “vivo”. Ou seja, na lógica dos sarcófagos, seria necessário uma barreira entre o corpo original do animal e o pedaço de seu corpo que seria apresentado no seu prato. Essa barreira pode ser criada de várias maneiras, desde utilizando de uma técnica de corte, ou pela apresentação na refeição, por uma denominação diferente. Assim, dentro dessa lógica, eles seriam meros consumidores de substâncias, e é esse afastamento das vísceras como olho, fígado, cérebro que demarcam onde está essa barreira, aqui pontuada como o nojo de vísceras (Mennel, 1987 *apud* Vialles, 1988).

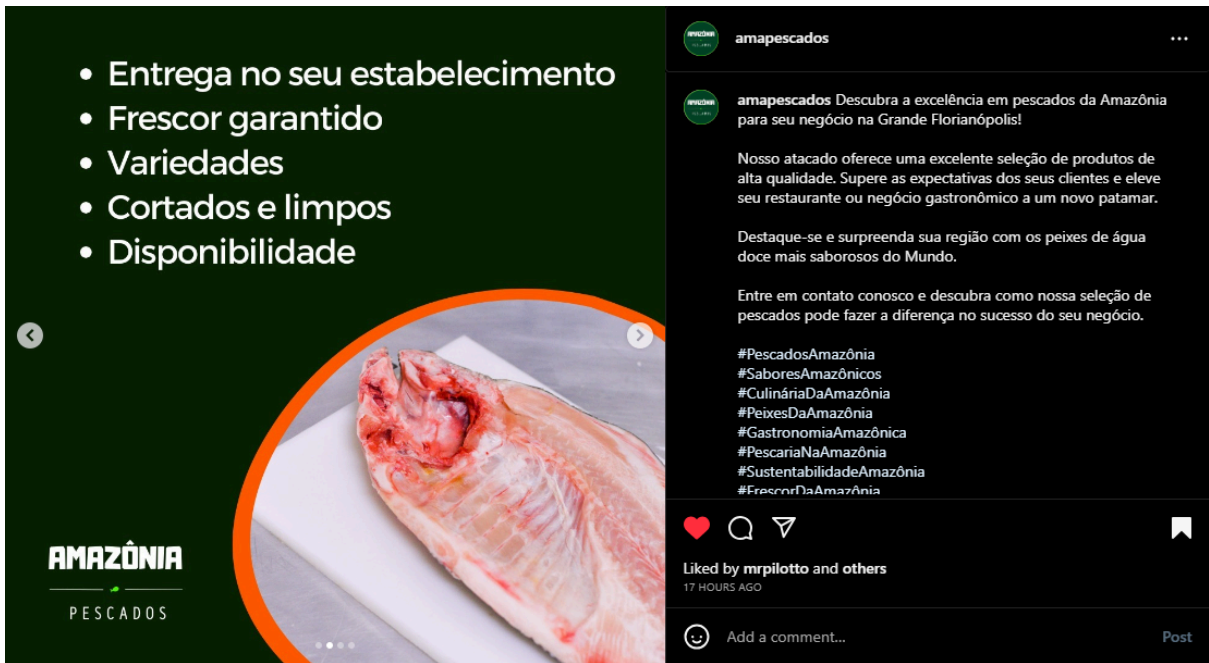


FIGURA 17 - Propaganda da Bio Pescados citando as qualidades do produto e do negócio (Amazônia Pescados, 2023).

Quando falamos da lógica dos zoófagos, estamos conversando sobre um grupo de pessoas que de fato aprecia de se alimentar de todas as partes do animal. Vialles (1988) circula que essas pessoas zoófagas teriam algum ponto em comum e, de acordo com ela, seria que eles vivem numa proximidade com esses animais. Essa proximidade física e/ou mental teria ligação também com o conhecimento específico que eles teriam com esses animais que acabam sendo consumidos por essas pessoas. Esses grupos de pessoas sabem de onde o animal veio, como foi tratado, conseguem reconhecer sinais de como foi e onde foi a vida desses animais em suas carcaças. Outros grupos de pessoas também são zoófagos mesmo não trabalhando com um conhecimento tão denso como quem cuida dos animais, como um gastrônomo, por exemplo.

Anteriormente falei sobre a incapacidade do peixe de ser sangrado mas, no final do parágrafo, pontuei que existe uma exceção. Essa exceção é justamente o peixe que mais aparece durante esse trabalho, a tainha. Essa espécie sangra e por causa do sangue e de seu gosto demarcado acaba sendo colocado numa categoria de peixe forte. Já os peixes fracos e ou de carne branca são aqueles que não tem sangue e também não possuem gosto tão demarcado assim, como o robalo e a tilápia.

Voltando ao campo, Paulo falou em vários momentos sobre os planos que ele tem para o estabelecimento e as próximas cargas que ele irá trazer. Mas em nenhum momento ele falou

sobre as vísceras. Pensando que ele trabalha muito ligado aos pedidos de seus clientes, penso que pouquíssimas pessoas devam, de fato, terem falado dessas partes dos animais. Como falei anteriormente, a minha pergunta sobre o que era feito com as vísceras foi uma das pouquíssimas em que ele não tinha certeza o que ocorria. Levantando hipóteses como: elas são descartadas e/ou são usadas como iscas.

É óbvio que as pessoas irão ter uma relação diferente com as vísceras dos animais. Pessoas que consomem o animal de maneira sarcófaga - se distanciando dele como animal e o aproximando como um alimento - veem o animal como um portador de nutrientes. Outras pessoas farão a ingestão do animal sem se preocupar que é um animal, existe um gostar no reconhecimento de que aquela carne era um animal e dos seus órgãos no prato. Essa relação de dois grupos que consomem e repudiam as vísceras mostram que existem duas lógicas dentro do regime carnívoro. E a análise desses dois grupos nos mostra que, em certo nível, a dieta carnívora envolve uma certa negação do animal, seja essa negação por excesso (sarcófagos), de maneira que para eles o animal precisa ser escondido, seja ela pela falta (zoófagos), em que dentro dessa lógica os animais são alimento (Vialles, 1988).

Dos locais que fui, apenas a peixaria trindade e a Peixaria da Lagoa eram parecidos, sendo a da lagoa maior que a da trindade. A Bio Pescados não parecia uma peixaria, como falei anteriormente, não existia vitrine, não existia um cheiro forte, não havia faca e suas geladeiras pareciam mais geladeiras daquelas que encontramos em uma lanchonete cheias de refrigerante e sucos. Óbvio que a não existência de cheiro (ou melhor, o cheiro sutil) se deve, em parte, pelos peixes que estavam sendo vendidos ali serem de água doce e não possuírem um cheiro tão marcado quanto os de água salgada.



FIGURA 18 - Geladeiras da Bio Pescados da Amazônia. **Fonte:** Acervo do Autor.

No estabelecimento, ou melhor, na van que fui na feirinha do Itacorubi, havia isopores de gelo, havia facas, havia pessoas de avental, mas não havia vitrine com gelo. Aqui o peixe era colocado dentro de isopores com gelo, o intuito era justamente conservar o máximo possível e fazer o corte justamente na frente do cliente, para tentar manter o peixe o mais fresco possível.

Já na Peixaria Trindade existe uma grande vitrine onde os peixes ficam expostos. Pelas minhas idas ao local, comecei a perceber que os peixes filetados ficavam à esquerda, os inteiros ficavam à direita e outros frutos do mar ficavam no meio. Existia essa lógica também para os frutos do mar, os camarões descascados ficavam à esquerda do cliente, enquanto eles inteiros ficavam à direita. Foi olhando para essa vitrine onde pude observar as lógicas sarcófagas e zoófagas expostas. Onde a metade esquerda da vitrine estaria recheada pelo peixe já fatiado, filetado, traduzido e associado já a uma lógica sarcófaga, ou seja, não mais como animal e sim como produto. Já a metade direita da vitrine, onde os peixes (majoritariamente) intactos, as ostras fechadas e os camarões com casca e cabeça, demonstram a lógica zoófaga (Vialles, 1988).



FIGURA 19 - Vitrine da Peixaria Trindade. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 20 - Vitrine da Peixaria Trindade. **Fonte:** Acervo do Autor.

É muito interessante pensar que, quando vemos a alienação e o distanciamento (Princen et al. 2002 apud Hamada; Wilk, 2018; Tsing, 2015) que ocorrem desses cortes nos supermercados, ocorrem aqui também, mas de maneira diferente. Essas peixarias atuam como uma espécie de mediadoras do mercado. Aqui chegam os peixes tanto da pesca artesanal quanto da pesca industrial, mas eles chegam de maneiras diferentes, podendo vir inteiros ou já filetados. Ou seja, os peixes que chegam da pesca industrial já vêm traduzidos (Tsing, 2015), já os peixes que chegam da pesca artesanal, vem atrelados aos saberes locais desses pescadores, e é aqui na peixaria onde eles passam por essa tradução. Mesmo vindo de locais diferentes, esses peixes passam por traduções que irão caracterizá-los da mesma maneira: como produto. É justamente na peixaria onde o peixe que não foi traduzido, será sacralizado, limpo para a venda.

Mesmo conhecendo a cadeia e utilizando de seus conhecimentos locais, Paulo ainda é incapaz de preencher boa parte das lacunas criadas pela alienação, pelo distanciamento e pelas longas cadeias. Afinal, ele próprio utiliza de um imaginário criado para conseguir

vender seu peixe, literalmente e figurativamente. Similar ao leilão de cogumelos, como expliquei anteriormente (Tsing, 2015). Resgatando aqui a ideia de que certas sociedades vão valorizar animais de maneiras diferentes e seus cortes de maneira diferente (Sahlins, 2003; Hamada; Wilk, 2018; Probyn, 2016), é necessário pontuar que mesmo esse peixe sendo pescado no vilarejo de Aruanã, ele viria para suprir uma demanda criada através do imaginário do que seria o Amazonas. Principalmente quando pensamos que quem consome esses peixes são, em maioria, pessoas que já foram à turismo na região norte do país ou pessoas que eram de lá e moram a muito tempo aqui.

Os peixes que Paulo trás são invasores desse mercado da indústria de peixe, mas eles ainda vêm nos moldes delimitados por esse mercado. As vísceras e miúdos ainda são pontuadas como descartáveis, o peixe ainda é vendido já fatiado, em casos vêm filetado, já descaracterizado e separado em pedaços. O corte que vem para ser vendido na Bio Pescados já fala do pescado beneficiado. Ele indica certos modos de preparo que podem ser feitos com aquele peixe de fora do estado. Esses “novos cortes” que Paulo traz vem porque eles têm esse potencial de venda e conseguem sobreviver à cadeia.



FIGURA 21 - Tambaqui congelado. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 22 - Filé de Aruanã. **Fonte:** Acervo do Autor.

4 DESASTRE ANUNCIADO (OU MINHA EXPERIÊNCIA CORTANDO UM PEIXE)

Além das minhas saídas de campo, uma ideia levantada por meu orientador se tornou uma estratégia utilizada na pesquisa para aprofundar meu conhecimento sobre o corte do peixe. Sendo justamente uma tentativa de aprender a fazer essa prática do corte quase que do zero e registrar o passo a passo.



FIGURA 23 - A sacola e o peixe embrulhado em jornal. **Fonte:** Acervo do Autor.

Inspirado em Carlos Emanuel Sautchuk (2013; 2014), a ideia tinha como objetivos principais tanto uma maneira de aprender e levantar novos questionamentos sobre a prática, quanto de me fazer aprender a fotografar o corte, similar ao que o autor faz com o arpão. Ou seja, temos aqui a ideia de fazer uma pessoa aprender através da prática, olhando para o processo através do corpo e do movimento, colocando a questão de como se faz uma pessoa no centro dessa atividade por mim realizada.

Também estive alinhado com Tim Ingold para pensar no que estava fazendo. Primeiro trabalhei com o seu texto *Chega de etnografia!* (Ingold, 2016) e com o seu texto *Antropologia não é etnografia* (Ingold, 2015) ao fazer essa experiência. A atividade aqui realizada por mim aparece como uma tentativa de aprendizado através do corte de uma anchova. Assim, é percebendo que esse corte fala de vários processos, peixes e corpos diferentes, que eu trabalho com a ideia de que ao cortar um peixe não estarei só aprendendo sobre alguns desses processos que descrevi no meu trabalho, mas também construindo novos pensamentos e novas dúvidas sobre o campo. Cortar o peixe não é fazer uma etnografia, mas sim fazer antropologia. Até mais que isso, aprender a cortar é fazer antropologia como educação da atenção. Foi a partir desses textos que percebi estar construindo os dados dessa pesquisa não

só a partir da prática da etnografia, mas também no fazer e aprender que trabalho aqui no corte deste peixe. Utilizei também de seu ensaio chamado *Andando na prancha* (Ingold, 2015), onde o autor descreve sobre sua própria experiência ao serrar uma prancha de madeira³. Penso que existem similaridades nas nas atividades que desenvolvemos.

A viagem tem fases reconhecíveis - preparar, começar, continuar e encerrar - e estas conferem uma certa forma temporal ao movimento geral. Essas fases não são entretanto, nitidamente demarcadas. Quando, ao sair de casa pela porta da frente, dobro a esquina para a rua, altero meu ritmo e marcha, levando a vista da proximidade imediata do degrau da porta para o panorama mais distante do pavimento. O movimento, no entanto, é contínuo. Dá-se o mesmo com o corte. (Ingold, 2015, p. 98)

O corte de um peixe, assim como a caminhada descrita por Ingold (2015), pode ser separada em fases reconhecíveis, que aqui chamo de passo a passo. Mas, esse passo a passo dependerá de que peixe é este, de que resultado se quer e de quais. Não existe um guia de corte de peixe que vá acobertar todos os peixes. Além de não existir esse guia também é uma atividade que irá ser sentida pelo corpo inteiro e por causa disso nunca dois movimentos são iguais, sempre será necessário um ajuste. Diferente de outros movimentos, um corte não simplesmente desaparece.

³ De acordo com Ingold (2015, p. 104), “A prática de serrar emana tanto do cavalete e da prancha quanto da serra, tanto da serra quanto do carpinteiro, tanto dos olhos e ouvidos do carpinteiro quanto de suas mãos, tanto de suas orelhas e mãos quanto de sua mente. Só se serra quando todas essas coisas e muitas outras, estão reunidas e trabalham em uníssono.



FIGURA 24 - Anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.

A tentativa de aprender o corte também diz respeito a uma tentativa de desenvolver uma sensibilidade no olhar. É através desse trabalho de manejar uma faca e tentar um corte que irei conseguir perceber muitos dos detalhes que meus interlocutores, ou outras pessoas, podem através das práticas, afetar os peixes que eles estão trabalhando sobre.

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

Para construir todo esse repertório, que será importante nas minhas idas à campo, é também necessário que eu tenha consciência de quando faço registros de corte eu consigo, de certa maneira, que o aprendizado seja também de ver outras pessoas cortando. Ou seja, é preciso começar a identificar índices e outras formas que a carne do peixe indica a melhor forma para ser cortado.

“O significado é produzido por nossos corpos inteiros. (...) Vemos com nosso corpo, e qualquer imagem que façamos carrega a marca dele, ou seja, de nosso ser, bem como dos significados que pretendemos comunicar.” (Macdougall, 2009)

Antes de contar como foi a minha experiência, primeiro preciso mostrar os objetos que utilizei e descrevê-los. Começando pela faca, ou melhor, pelas facas.



FIGURA 25 - Uma das facas que irei utilizar. **Fonte:** Acervo do Autor.

Essa faca eu recebi dos meus pais. Ela está a um bom tempo na minha família e, mesmo cega, ela está em boas condições para realizar o corte. Inclusive, esse modelo é muito apreciado pela minha família, pois até minha avó possui uma igual. Apesar de parecer, ela não é pesada mas, por ser comprida, é difícil utilizar a sua ponta com certa precisão. Algo necessário ao fazer o corte de um peixe inteiro. Quando faço uso dela, costumo cortar segurando na própria lâmina, usando a parte desta lâmina que é mais próxima da base, assim me garantindo mais segurança e estabilidade.



FIGURA 26 - Forma com que seguro a faca. **Fonte:** Acervo do Autor.

Também fiz uso de uma faca menor, que era de grande auxílio quando eu precisava fazer uns cortes mais precisos. Essa faca menor não é minha, ela veio para casa por meio de um dos meus roomies e é uma serrinha bem útil.



FIGURA 27 - Facas que acabei utilizando. **Fonte:** Acervo do Autor.

Nesse experimento trabalhei em um espaço apertado, que consistia num lateral de uma pia e fica do lado de uma máquina de lavar. Assim, não tinha muita liberdade nos movimentos que poderia fazer nesse espaço. Lembrando da fala que foi me dita na Peixaria da Lagoa, minha estrutura também não era das melhores. Ao trabalhar com a faca grande e uma menor, pude ter uma gama maior sobre o corte que iria performar. A menor me dava mais controle e estava mais afiada que a maior. O corte começava por um movimento de serrar a escama, e, ao passar por ela, chegando na carne, até chegar a uma barreira. O movimento de serrar é o que é mais repetido, deixando marcas na carne ao longo de todo corte.



FIGURA 28 - Anchova com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 29 - Anchova com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 30 - Anchova com parte da escama retirada. **Fonte:** Acervo do Autor.

Junto à retirada de escamas, o primeiro corte foi importante para eu notar a densidade da carne, junto de toda a textura e de começar a lembrar dos depoimentos dos meus interlocutores e de me perguntar como deveria lidar com o peixe a partir de cada incisão que eu faria. Toda essa movimentação de ir retirando as escamas eram sempre interrompidas por eu ter que levantar o peixe e lavar sua carne. Esse vai e vem não só da faca passando sobre as escamas, mas também de minha movimentação de ir e voltar para o tanque e continuar lavando o peixe para retirar tais escamas, me ajudou a criar um foco.



FIGURA 31 - Corte errado que fiz na anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.

Retirar as escamas foi um processo que eu me deixei levar por completo, talvez tenha passado tempo demais. A seguir, parti para fazer a primeira incisão, mas como é possível ver pela foto, comecei de forma esplêndida, fazendo um corte inicial errado. Era para ter feito do outro lado do peixe. Além de ser minha primeira vez praticando tal atividade, penso que todo o equipamento me confundiu.



FIGURA 32 - Sacolas plásticas aparecendo no momento que vou tirar a foto. **Fonte:** Acervo do Autor.

Junto às sacolas plásticas, que foram minhas grandes companheiras nessa empreitada, elas junto ao papel manteiga me asseguraram de não fazer uma grande sujeira na casa. O papel manteiga me ajudou a não espalhar tanto a sujeira das escamas, apesar de grudar no peixe. Também foi de auxílio com o cheiro na geladeira e a esconder a cabeça do peixe na hora de tirar as escamas.

Passar a faca e olhar a cabeça me deu uma agonia. De alguma maneira eu sentia essa faca sendo passada no meu próprio pescoço, o que não é uma sensação nada confortável. Imagino que seja pois foi a primeira vez. Após a retirada da cabeça, utilizo o saco plástico para puxar os órgãos internos e também para guardar a cabeça, além de cobrir a câmera para eu conseguir tirar fotos. Comecei a fazer todo o processo às 14:30 e acabei terminando perto das 16. Desde o primeiro corte até a realização de que aquilo era o melhor que eu ia conseguir fazer levou uma hora e meia. Mas o processo começou com a limpeza das escamas, que era onde eu utilizava a parte da faca mais próxima da minha pegada e inclinava a lâmina, raspando de cima para baixo, uma parte por vez.



FIGURA 33 - Corte que fiz na barriga da anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.

Percebi que a todo momento eu tinha que ficar lavando as facas, o peixe e a mão. Novamente, todo esse vai e volta me ajudou muito a me concentrar em todas as decisões que eu estava tomando. Nesse primeiro corte contínuo foi onde percebi que, de alguma maneira, eu estava notando o que havia dentro do peixe através do corte. A faca como extensão do meu corpo e do meu tato me ajudava a perceber as vísceras, as espinhas e as partes onde a faca não passava, mais duras. Toda vez que chegava num ponto onde uma das facas não cortava me lembrava de Pao Ding e do Tao. Parecia haver um caminho guiado pelos limites do corte da faca. Além disso, também existia uma interação minha, tentando me acostumar com os limites da faca, com o peixe, a sua pele e as partes mais duras (seriam elas cartilagens?). Cheguei até a começar a falar sozinho, pensando se ali dava para continuar ou se não dava. Parecia estar conversando com o corte, com a faca e com os limites.

Comecei pelo rabo, fazendo um movimento de serra até ali perto da cabeça, como é possível ver pela foto acima. Após isso eu conseguia abrir e fazer cortes já na parte de dentro, com a intenção de me ajudar a conseguir ter uma abertura maior do peixe.



FIGURA 34 - Corte que fiz na barriga da anchova. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 35 - Momento que tirei as vísceras para fora do peixe. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 36 - Visceras e o corte feito no peixe. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 37 - Visceras e o corte feito no peixe. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 38 - Anchova com uma metade aberta e sem a cabeça. **Fonte:** Acervo do Autor.

Após fazer esse corte pelo rabo e conseguir chegar à cabeça, retirei as vísceras com sacolas plásticas. Me sentindo confiante retirei a cabeça do peixe e fui tentar fazer o corte a partir daquele local. Deu errado.



FIGURA 39 - Anchova aberta, ainda com espinhaço. **Fonte:** Acervo do Autor.

Penso que retirar a cabeça foi um erro pois eu perdi parte da estabilidade e toda a noção do quão profundo eu estava cortando. O que resultou em ficar grande parte da carne no próprio peixe. O corte não ficou liso como do outro lado, dá pra perceber até pela foto como foi algo mais puxado. Parecia que eu estava rasgando o peixe, em certos momentos. Depois de superar o meu erro, fiz uma marinada de páprica, sal, alho, pimenta do reino e azeite. Coloquei no peixe e deixei marinando na geladeira por três horas. Poderia ter deixado mais tempo, mas ficou ok, para uma primeira vez. Na hora de cozinhar, por causa do erro no lado esquerdo, fiquei com pena de tirar a espinha que fica no meio. Acabou que durante o cozimento ela saiu sozinha.



FIGURA 40 - Anchova com a marinada aplicada. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 41 - Anchova com a marinada aplicada. **Fonte:** Acervo do Autor.

No total passei uma hora e meia filetando o peixe. Das 14:30, mais ou menos, até as 16. O cheiro do peixe foi ok, só subiu mais quando fiz o primeiro corte. Também fiquei impressionado que não fiz muita sujeira, consegui controlar com o papel manteiga e com as sacolas plásticas. A única coisa que grudou foi o cheiro na pia, que depois de uns 2 dias saiu. Ademais, deixo abaixo mais algumas fotos que eu registrei do cozimento que fiz do peixe, após retirar da marinada e colocar no forno.



FIGURA 42 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 43 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 44 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento. **Fonte:** Acervo do Autor.



FIGURA 45 - Anchova assada, já com o espinhaço retirado, pois caiu durante o cozimento. **Fonte:** Acervo do Autor.

Após essa experiência fiz um retorno à Peixaria Trindade (onde comprei a anchova) e mostrei para Murilo algumas das fotos que registrei e acabei por expor durante este capítulo. Na primeira vez que viu as fotografias ele acabou ficando em silêncio por um tempo e não disse muito. Mas, ao longo da conversa, ele acabou soltando que a parte da direita estava ok e a outra parte estava feia. Em nenhum momento ele tentou me desencorajar, pelo contrário. Enquanto eu mostrei as fotos ele me contou que o corte é algo que se melhora com o tempo. Também me falou que a anchova não é um bom peixe para começar a aprender, afinal ela tem uma carne muito sensível e acaba quebrando facilmente. Olhando para a foto ainda disse que, quando eu for escolher um peixe para fazer esse experimento, o importante é escolher um que a carne esteja mais rígida, pois seria mais fácil para aprender e praticar o corte.

Depois Murilo se direcionou para atrás da vitrine onde pegou uma anchova e acabou me mostrando o caminho por cima do peixe, mas sem fazer as incisões. Primeiro, era bom começar com um corte no rabo e seguindo a circunferência inteira. Depois você precisa escolher se vai seguir o corte espalmado ou escalado. Ele explicou melhor a diferença, na

espalmada o corte segue a barriga, já na escalada segue as costas. Para ele fazer da maneira escalada seria mais fácil, pois seguiria o corte rente ao espinhaço, sendo importante retirar o espinhaço nesses dois cortes. O espinhaço, o rabo, a cabeça e as vísceras não só fazem parte do peixe como são partes importantes, tanto para o auxílio no corte como o consumo do peixe sem essas outras partes acaba causando um distanciamento (Princen et al. 2002 apud Hamada; Wilk, 2018).

Esse experimento junto do meu trabalho como pesquisador e da escrita do capítulo sobre alienação me fazem questionar um tema levantado por Donna Haraway (2011), a responsabilidade pela morte. A minha agonia - ou seria nojo - por fazer o corte da cabeça além de me fazer lembrar de quando Probyn (2016) fala sobre a dificuldade de ter empatia com o pescado, a qual trabalhei anteriormente, também me fez ficar pensando no papel que Murilo tem nessa cadeia de ser responsável pelo desmembramento do peixe. Se o corte e a morte detêm uma semelhança é de que não dá para simplesmente voltar atrás depois que algum dos dois acontece. Assim, o peixeiro, sendo aqui Murilo, detêm - nesta cadeia - uma responsabilidade com aquilo que seria não só matável mas, de alguma maneira, “desmembrável” (Haraway, 2011).

Pela observação que fiz em campo pude notar que mulheres presentes nas peixarias em que fui trabalhavam no descascar e na limpeza de outros frutos do mar e/ou nos caixas destes estabelecimentos. Já os homens trabalham também na limpeza, mas a diferença aqui era justamente o objeto cortante. Esse é um dos pontos dos quais fiquei me perguntando e fui confrontado pelo contraste com o que li (Leitão, 2013). Em certos contextos a mulher é quem faz o corte e esse trabalho é até visto como um trabalho coadjuvante em relação ao do homem, mas e nos grandes centros urbanos, como os bairros que visitei, onde estão as mulheres responsáveis pela morte e pelo corte?

5 CONCLUSÃO

Ao longo deste trabalho escrevi não só sobre as cadeias de peixe que encontrei ao longo do campo que fiz, mas também sobre como a técnica de corte - e outras técnicas - aparece nestes locais. Pude ver como o peixe é observado e trabalhado de maneiras diferentes dentro destas localidades e como o não só a pesca (seja ela industrial ou artesanal) é um fator, mas também o transporte e seu trabalho nas peixarias.

Podemos observar como, até nos campos que “não deram certo”, vários outros fatores atuam nas várias formas de não só cortar o peixe mas de reconhecimento desse animal. Se na Peixaria Trindade e na da lagoa podemos observar uma peixaria nos moldes do que é pensado pela vigilância sanitária, quando observamos a Bio Pescados e a van temos estabelecimentos diferentes.

Na Bio Pescados da Amazônia o peixe aparece aqui como um representante desta região do país. O peixe vem com o intuito de ser ligado a todo um imaginário do que seria supostamente o amazônico. Aqui o corte seria um artefato em si, sendo ele um resultado da prática e precedente do peixe como um alimento. Já na Peixaria Trindade o que observamos é essa mediação de emoções (Tsing, 2015) mais ligada à fibra do animal e as potencialidades de receitas que podem ser feitas. É dentro dessas peixarias que muitas das relações econômicas e ambientais/ecológicas acabam aparecendo.

Falar de corte também é falar de alienação e de distanciamento, para notarmos que antes desse peixe chegar na peixaria ele já passou por várias outras traduções e, ao chegar nestes estabelecimentos, ele ainda irá passar por muitos outros processos (Princen et al. 2002 apud Hamada; Wilk, 2018; Tsing, 2015; Marx, 2015). Também tivemos que passar por categorias como o nojo e conceitos como os sarcófagos e os zoófagos para entendermos como a forma de consumo também afeta o corte (Douglas, 2014 ;Vialles, 1988).

O experimento de corte da anchova e o retorno para a peixaria também me renderam aprendizados. A anchova se mostrou um bom peixe para pensarmos no que foi trabalhado ao longo deste texto. Ela não teria o mesmo potencial de um salmão e de uma tilápia, pois é um peixe que para ser feito seu corte, é melhor ela esteja inteira, o mais intacta possível. Assim, pensando em seu preparo e no seu corte, é melhor que ela seja transportada inteira, congelada ou fresca. Assim, o corte da anchova e da tainha - como pude ver na feirinha do itacorubi - não necessariamente transformaria o animal em um produto padronizado. Esse corte feito pelo peixeiro no ato da compra tem foco no consumo imediato. Já quando observamos o corte que é classificado nas cadeias de suprimento e que será embalado ele escolhe certos peixes ao invés de outros, e essa escolha - nos locais que observei - está ligada a capacidade deste peixe sobreviver a cadeia e vender bem.

Em suma, o meu aprendizado com este trabalho pode ser dividido em quatro partes. Primeiro quando observei sobre o corte como um produto/mercadoria padronizada focada em seu consumo. Ao longo da pesquisa bibliográfica e de minhas saídas de campo consegui ver isso ocorrendo tanto nas cadeias da bio pescados quanto nos meus estudos sobre as cadeias da

tilápia e do salmão. O olhar para as vitrines e para os momentos em que os peixeiros faziam o corte me mostrou o corte como tanto uma das habilidades da pesca artesanal e das localidades - sendo aqui Florianópolis - quanto um conhecimento dos materiais utilizados. Desde o corpo do peixe, a faca, a espinha e o corpo de quem está cortando, tudo isso está envolvido para que essa prática seja concretizada.

Por último, mas não menos importante, pensar em corte e recorte também é pensar na forma como conduzi - e cortei essa pesquisa. Essa pesquisa foi feita de tal maneira por uma série de cortes minhas, com o meu orientador trabalhando de guia. Assim como o corte feito no corpo dos peixes, o corte feito na pesquisa não tem volta. Ao longo da pesquisa vi que cortar é separar e separar é escolher mas, além disso, cortar, separar e escolher também é conhecer.

Referências Bibliográficas

AGUIAR, Camila. **Hidrogênio verde gera corrida por eólicas no mar e preocupa pescadores no Ceará.** Agência Pública. 2023. Disponível em: https://apublica.org/2023/07/hidrogenio-verde-gera-corrída-por-eolicas-no-mar-e-preocupa-pescadores-no-ceara/?utm_source=twitter&utm_medium=post&utm_campaign=hidrogenio. Acesso em: 16 julho 2023.

ALFRED, Ernest. **Long ago, my ancestors could walk across the river on the backs of the salmon.** Fe. Disponível em: <https://feralatlus.supdigital.org/poster/my-grandparents-used-to-tell-stories-where-you-could-walk-across-the-river>. Acesso em: 5 nov. 2023.

AMAZÔNIA PESCADOS. **Chegou mais um GRUPO DE COMPRAS!** 27 fev. 2023. Instagram: @amapescados. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CpLRAE_rB4D/?img_index=1. Acesso em: 01 set. 2023.

AMAZÔNIA PESCADOS. **Descubra a excelência em pescados da Amazônia para seu negócio na Grande Florianópolis!** Florianópolis, 25 set. 2023. Instagram: @amapescados. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CxoYswCv3C6/?img_index=3. Acesso em: 26 set. 2023.

AMAZÔNIA PESCADOS. **Se você é cozinheiro, chef ou proprietário de um restaurante e quer incluir um peixe amazônico no seu cardápio, entre em contato conosco.** Temos uma tabela exclusiva para você. Florianópolis, 5 jul. 2021. Instagram: @amapescados. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CQ9WEFnsPWu/>. Acesso em: 26 out. 2023.

BARBOSA, Gabriel Coutinho; VEDANA, Viviane; DEVOS, Rafael Victorino. Habilidades perceptuais entre a captura e o comércio de pescado. **Ilha Revista de Antropologia**, [S.L.], v. 23, n. 1, p. 153-175, 24 fev. 2021. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). <http://dx.doi.org/10.5007/2175-8034.2021.e75519>.

BATISTELLA, Paulo. **Estudo de SC facilita previsão de maré vermelha que atinge o Litoral.** NSC Total. 2023. Disponível em: <https://www.nsctotal.com.br/noticias/estudo-de-sc-facilita-previsao-de-mare-vermelha-que-atinge-o-litoral>. Acesso em: 16 julho 2023.

BIO PESCADOS. **Dia do Trabalhador.** Amazonas, 01 maio 2023. Facebook: Bio Pescados. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=587427003454277&set=pb.100065609464957.-2207520000&type=3>. Acesso em: 22 set. 2023.

BIO PESCADOS. **Espetinho de peixe, você já experimentou essa iguaria?** São Paulo, 23 jun. 2023. Facebook: Bio Pescados. Disponível em: <https://www.facebook.com/photo/?fbid=616511620545815&set=a.392490039614642>. Acesso em: 01 set. 2023.

BIO PESCADOS. **Que felicidade poder compartilhar com o Brasil inteiro um pouco dos sabedores da nossa Amazônia!** Manaus, 6 abr. 2023. Facebook: @biopescados. Disponível em:

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=574535851410059&set=pb.100065609464957.-2207520000&type=3>. Acesso em: 26 out. 2023.

CARDOSO, E. S. Trabalho e Pesca: Apontamentos para a Investigação. **Revista Pegada Eletrônica**, Presidente Prudente, vol. 10, n. 2, 31 dezembro 2009. Disponível em: <<http://www.fct.unesp.br/ceget/pegada102/05eduardo1002.pdf>>. Acesso em: 29 mai. 2023.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: 2. morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth.

DIEGUES, A. C. S. Formas de organização da produção pesqueira no Brasil: alguns aspectos metodológicos. In. DIEGUES, A. C. S. **A pesca construindo sociedades**. São Paulo: NUPAUB/USP, 2004.

DIEGUES, Antonio Carlos S. A Sócio-Antropologia das Comunidades de Pescadores Marítimos no Brasil. **Revista Etnográfica**, Vol. III (2), p. 361-375, 1999.

DISTRITO FEDERAL. EDUCAÇÃO AMBIENTAL. **Peixes do Cerrado**. 2018. Materiais produzidos e utilizados pela Educação Ambiental nos projetos/programas desenvolvidos pelo Brasília Ambiental. Disponível em: <http://www.ibram.df.gov.br/publicacoes-ecopedagogicas-da-educacao-ambiental-do-ibram/>. Acesso em: 26 set. 2023.

DUPIN, L. V. “Inconfidência queijeira”: evoluções institucionais e práticas multiespécie na construção de um mercado de excelência para os queijos artesanais de Minas Gerais. **Antropolítica - Revista Contemporânea de Antropologia**, v. 55, n. 1, 3 abr. 2023.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2014.

ENGEPECA. **Por que a tilápia ganhou tanto espaço e é hoje um dos peixes favoritos na exportação?** Disponível em: <https://www.engepesca.com.br/post/por-que-a-tilapia-ganhou-tanto-espaco-e-e-hoje-um-dos-peixes-favoritos-na-exportacao#:~:text=Oriunda%20da%20África%20e%20do,cultivados%20no%20Brasil%20são%20tilápias>. Acesso em: 3 set. 2023.

ENGEPECA. **Tilápia**: o segundo peixe mais consumido do mundo. O segundo peixe mais consumido do mundo. 2022. Disponível em: <https://www.engepesca.com.br/post/o-segundo-peixe-mais-consumido-do-mundo#:~:text=Nesse%20mesmo%20estudo%20foi%20identificado,ficando%20atrás%20apenas%20do%20atum>. Acesso em: 03 set. 2023.

FLORIANÓPOLIS. PREFEITURA DE FLORIANÓPOLIS. **Alerta sobre a Maré Vermelha em Santa Catarina**. 2017. Disponível em: <http://www.pmf.sc.gov.br/noticias/index.php?pagina=notpagina-i=18988>. Acesso em: 26 jul. 2023.

FROEHLICH, Graciela. PELAS CARNEADAS: a transformação de porcos em alimento e comida. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 117-128, jul./dez. 2013.

GEITENS, Juliana Fronckowiak. **Peixe que domina as águas nacionais não é brasileiro**. 2019. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2019/12/peixe-que-domina-as-aguas-nacionais-nao-e-brasileiro/>. Acesso em: 8 set. 2023.

GUIA FLORIPA (Florianópolis). **Itacorubi**. Disponível em: <https://guiafloripa.com.br/cidade/bairros/itacorubi>. Acesso em: 4 nov. 2023.

GUIA FLORIPA (Florianópolis). **Lagoa da Conceição**. Disponível em: <https://guiafloripa.com.br/turismo/praias/lagoa-da-conceicao>. Acesso em: 4 nov. 2023.

GUIA FLORIPA (Florianópolis). **Trindade**. Disponível em: <https://guiafloripa.com.br/cidade/bairros/trindade>. Acesso em: 4 nov. 2023.

HAMADA, Shingo; WILK, Richard. **Seafood: ocean to the plate**. Nova Iorque: Routledge, 2018.

HARAWAY, Donna. A Partilha do Sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 35, n. 17, p. 27-64, 2011.

HARAWAY, D. Saberes localizados: a questão da ciência para o feminismo e o privilégio da perspectiva parcial. **Cadernos Pagu**, [S. l.], n. 5, p. 7-41, 2009. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1773>. Acesso em: 29 mar. 2023.

HUI, Yuk. **Tecnodiversidade**. São Paulo: Ubu Editora, 2020.

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

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

INSTITUTO DE PESCA (São Paulo). **Tem salmão verdadeiro no Brasil? Confira isto | salmão verdadeiro**. 2022. Disponível em: <https://www.pesca.sp.gov.br/blog/ip-na-midia-16/tem-salmao-verdadeiro-no-brasil-confira-isto-o-salmao-verdadeiro-8877#:~:text=O%20salmão%20é%20peixe%20de,ovos%20entre%20pedras%20de%20rios>. Acesso em: 03 set. 2023.

JORNAL DA UNESP (São Paulo). **Pesquisadores monitoram chegada de peixe amazônico pirarucu a rios de São Paulo, causada pela atividade de aquicultura**. 2022. Disponível em: <https://jornal.unesp.br/2022/10/03/pesquisadores-monitoram-chegada-de-peixe-amazonico-pirarucu-a-rios-de-sao-paulo-causada-pela-atividade-de-aquicultura/>. Acesso em: 03 set. 2023.

LEITÃO, Maria do Rosário F. Andrade. GÊNERO, PESCA E CIDADANIA. **Amazônica - Revista de Antropologia**, [S.L.], v. 5, n. 1, p. 98, 9 set. 2013. Universidade Federal do Para. <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v5i1.1307>.

LUKÁCS, Georg. **História e Consciência de Classe**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

MARX, Karl. **O Capital. [Livro I]: crítica da economia política. O processo de produção do capital**. São Paulo: Boitempo, 2013. Disponível em: <https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2547757/mod_resource/content/1/MARX%2C%20Karl.%20O%20Capital.%20vol%20I.%20Boitempo..pdf>. Acesso em: 8 de junho de 2021.

MARX, Karl. **Grundrisse**. São Paulo: Boitempo, 2011.

MARX, Karl. **Manuscritos econômicos-filosóficos**. São Paulo: Boitempo, 2015.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã: crítica da mais recente filosofia alemã em seus representantes feuerbach, b. bauer e stirner, e do socialismo alemão em seus diferentes profetas**. São Paulo: Boitempo, 2007.

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

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

MISHIMA, Yukio. **Mar Inquieto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

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

OLIVEIRA, Fernanda Rocha de. Representatividade Afro-brasileira no Patrimônio Material Urbano: avanços e desafios. **Cadernos Naudi: Núcleo de Dinâmicas Urbanas e Patrimônio Cultural**, Florianópolis, v. 10, n. 18, p. 14-33, jan-jun 2021. Semestral.

PERROTA, A. P. Matadouro Municipal. **Fotocronografias**, [S. l.], v. 8, n. 20, p. 16–31, 2022. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/fotocronografias/article/view/133466>. Acesso em: 8 ago. 2023.

PINNEY, Christopher. A história paralela da antropologia e da fotografia. *In*: **Cadernos de Antropologia e Imagem**. Rio de Janeiro, v.2, pp. 29-52, 1996.

PINNEY, C. Notas da superfície da imagem: fotografia, pós-colonialismo e modernismo vernacular. **GIS - Gesto, Imagem e Som - Revista de Antropologia**, São Paulo, Brasil, v. 2, n. 1, 2017. DOI: 10.11606/issn.2525-3123.gis.2017.129731. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/gis/article/view/129731>. Acesso em: 28 set. 2023.

PRATO CHEIO: Salmão malvadão. Entrevistados: Yara Aiko Tabata, Liesbeth Van der Meer e Carlos Alberto Dória. Locução de: Luisa Coelho. [S.I.]: O Joio e o Trigo, 18 abr. 2022.

Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2022/04/salmaa-malvadao/>. Acesso em: 8 set. 2023.

PROBYN, Elspeth. **Eating the Ocean**. Estados Unidos: Duke University Press, 2016.

RAINHO, Ana Paula. **Campo, Poder e Práticas na Gestão Pesqueira**. 2022. 172 f. Tese (Doutorado) - Curso de Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2022.

RIBAS, Liz Cristina Camargo (org.). **Que peixe é este?: o sabor da pesca artesanal na ilha de santa catarina**. Florianópolis: Publicação do Ifsc, 2016.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SAITO, Kohei. **O ecossocialismo de Marx**. São Paulo: Boitempo, 2021.

SALMÓN DE CHILE (Chile). **O sabor mais austral do mundo**. Disponível em: <https://www.salmondechile.com.br/global/>. Acesso em: 03 set. 2023.

SANTOS, Luzmaia Cândida dos; BATISTA, Gustavo Araújo. AS CONTRIBUIÇÕES DO PENSAMENTO CARTESIANO PARA A PRÁTICA DA EDUCAÇÃO. **Cadernos da Fucamp**, Campinas, v. 17, n. 29, p. 101-111, 2018. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/1258>. Acesso em: 19 dez. 2023.

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

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

SCHMITZ, Paulo Clóvis. **A construção do Mercado Público de Florianópolis, em 1845, começa com a discórdia das barraquinhas**. 2015. Disponível em: <https://ndmais.com.br/noticias/a-construcao-do-mercado-publico-de-florianopolis-em-1845-comeca-com-a-discordia-das-barraquinhas/>. Acesso em: 19 set. 2023.

SWANSON, Heather. **An explosion of parasitic lice caused by industrial fish farming threatens wild salmon populations**. Disponível em: <https://feralatlas.supdigital.org/poster/an-explosion-of-parasitic-lice-caused-by-industrial-fish-farming-threatens-to-decimate-wild-salmon-populations>. Acesso em: 5 nov. 2023.

TSING, Anna Lowenhaupt; DEGER, Jennifer; SAXENA, Alder Keleman; ZHOU, Feifei. **Feral Atlas**. Disponível em: <https://feralatlas.org>. Acesso em: 21 jan. 2024.

TSING, Anna Lowenhaupt. O antropoceno mais que humano. **Ilha Revista de Antropologia**, Florianópolis, v. 23, n. 1, p. 176–191, 2021. DOI: 10.5007/2175-8034.2021.e75732.

Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/75732>. Acesso em: 21 jan. 2024.

TSING, Anna Lowenhaupt. Supply Chains and the Human Condition. **Rethinking Marxism**, [S.L.], v. 21, n. 2, p. 148-176, abr. 2009. Informa UK Limited. <http://dx.doi.org/10.1080/08935690902743088>.

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

TSING, Anna Lowenhaupt. **Viver nas ruínas**: Paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.

VEDANA, V. “Fazer a feira e ser feirante: a construção cotidiana do trabalho em mercados de rua no contexto urbano”. **Horizontes Antropológicos**, 19(39): 41-68, 2013.

VIALLES, Noélie. La viande ou la bête. **Terrain**, [S.L.], n. 10, p. 86-96, 1 abr. 1988. OpenEdition. <http://dx.doi.org/10.4000/terrain.2932>.

VIANA, Marcia Regina; NEVES, Alden Santos; CAMARGO JUNIOR, Kenneth Rochel; PRADO, Shirley Donizete; MENDONÇA, André Luis Oliveira. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [S.L.], v. 22, n. 2, p. 447-456, fev. 2017. FapUNIFESP (SciELO). <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.25432015>.

WAGNER, Maria Eugenia. **Brasil é um dos principais mercados para campanha mundial do salmão chileno**. Disponível em: <https://planin.com/brasil-e-um-dos-principais-mercados-para-campanha-mundial-do-salmao-chileno/>. Acesso em: 8 set. 2023.

ZANFER, Gustavo. **Radioatividade em peixes próximos a usina de Fukushima está 180 vezes acima do limite**. CNN Brasil. 2023. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/internacional/radioatividade-em-peixes-proximos-a-usina-de-fukushima-esta-180-vezes-acima-do-limite/>. Acesso em: 16 julho 2023.