REVISTA TÓPICOS
ISSN 2965-6672 | Qualis A2

DO ABATEDOURO AO MAFUÁ: MEMÓRIAS DE UM FATEIRO E A PRODUÇÃO SOCIAL DA COMESTIBILIDADE DAS VÍSCERAS EM TERESINA

FROM THE SLAUGHTERHOUSE TO MAFUÁ MARKET: MEMORIES OF A FATEIRO AND THE SOCIAL PRODUCTION OF OFFAL EDIBILITY IN TERESINA

Ciências Humanas • 18/11/2026

REGISTRO DOI: 10.70773/revistatopicos/794736692

Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho[1]

Márcia Leila de Castro Pereira[2]

RESUMO

O artigo analisa as transformações e continuidades no trabalho de produção da comestibilidade das vísceras bovinas em Teresina, Piauí, a partir das memórias e da trajetória profissional de Honorato Pereira da Silva, antigo trabalhador do abate e atual vendedor no Mercado do Mafuá. A pesquisa adota abordagem qualitativa de orientação etnográfica, fundamentada em três encontros realizados em 2026, entrevistas semiestruturadas, observação direta, registros em diário de campo e fotografias. A análise evidencia que o ofício de fateiro articulava atividades de abate, tratamento, transporte e comercialização das vísceras, envolvendo conhecimentos transmitidos pela observação e pela experiência corporal. Identifica, ainda, formas de remuneração por meio do próprio fato e mudanças na organização do trabalho decorrentes da introdução de equipamentos e da transferência de etapas do processamento para estabelecimentos especializados. Os resultados indicam que a transformação das vísceras em ingredientes alimentares depende de operações materiais, classificações culturais e relações sociais que antecedem o preparo culinário. Conclui-se que as mudanças na organização do abate não eliminam necessariamente os conhecimentos e as atividades anteriormente associados ao fateiro, mas modificam sua distribuição e visibilidade, revelando a importância dos trabalhadores na construção social da comestibilidade.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação; Vísceras bovinas; Trabalho; Memória; Mercados públicos.

ABSTRACT

This article analyzes changes and continuities in the work involved in making bovine offal socially recognized as edible in Teresina, Piauí, Brazil, through the memories and professional trajectory of

Honorato Pereira da Silva, a former slaughterhouse worker and current vendor at Mafuá Market. The study adopts a qualitative ethnographic approach, drawing on three fieldwork encounters conducted in 2026, semi-structured interviews, direct observation, field notes, and photographs. The analysis shows that the traditional occupation of fateiro, a worker involved in processing offal, combined slaughtering, cleaning, transportation, and commercial activities, relying on knowledge transmitted through observation and embodied experience. It also identifies forms of payment involving the offal itself and changes in work organization resulting from the introduction of equipment and the relocation of processing activities to specialized facilities. The findings indicate that transforming offal into food ingredients depends on material operations, cultural classifications, and social relations that precede culinary preparation. The article concludes that changes in slaughtering practices do not necessarily eliminate the knowledge and activities historically associated with the fateiro, but reorganize their distribution and visibility, highlighting the role of workers in the social construction of edibility.
Keywords: Anthropology of food; Bovine offal; Labor; Memory; Public markets.

1. INTRODUÇÃO

Era domingo quando cheguei ao Mercado Público Augusto Ferro, mais conhecido como Mercado do Mafuá, na zona norte de Teresina, capital do Piauí. Entre bancas de verduras, pequenos comércios, corredores estreitos, temperos e carnes, procurava um homem que havia trabalhado no abate de bovinos e no tratamento das partes do animal regionalmente chamadas de fato. Depois de algumas indicações, encontrei a banca Língua de Ouro, situada em uma

esquina próxima à praça de alimentação. No balcão estavam expostos bucho, tripa, mão de vaca, língua, fígado e fussura. Atrás dele estava Honorato Pereira da Silva, vendedor de vísceras e antigo trabalhador de um ofício cuja denominação parecia já não encontrar lugar no vocabulário profissional contemporâneo: o fateiro.

Chegar até Honorato exigiu aproximadamente um mês de buscas, contatos indiretos e indicações que nem sempre se confirmavam. Inicialmente, encontrar um fateiro parecia uma tarefa relativamente simples, considerando a presença das vísceras bovinas nos mercados públicos e na alimentação popular teresinense. Entretanto, a procura revelou que a comercialização desses produtos não correspondia necessariamente à permanência dos trabalhadores que tradicionalmente realizavam seu tratamento. As informações obtidas apontavam para mudanças na organização do abate, na distribuição das atividades e nos espaços destinados à manipulação das partes animais. A dificuldade de localizar alguém que se reconhecesse como fateiro deixava de ser apenas um obstáculo à pesquisa e passava a constituir uma questão etnográfica.

As transformações dos hábitos alimentares costumam ser examinadas a partir das escolhas dos consumidores, da circulação de ingredientes, das recomendações nutricionais e das mudanças nas formas de preparo e apresentação das comidas. Entretanto, entre o animal abatido e o alimento consumido existe um conjunto de atividades que nem sempre recebe a mesma atenção. A separação das partes, a limpeza, o transporte, a conservação e a comercialização constituem etapas fundamentais para que determinadas matérias de origem animal sejam reconhecidas como ingredientes alimentares. No caso das vísceras bovinas, essas

operações assumem particular relevância, uma vez que envolvem partes do animal frequentemente associadas ao sangue, aos excrementos, aos odores e a outras características capazes de provocar rejeição.

A Antropologia da Alimentação permite compreender essas relações ao considerar que as práticas alimentares não se restringem às necessidades biológicas ou às preferências individuais. Canesqui (1988) já apontava a importância de examinar a alimentação em suas articulações com a organização social, as condições materiais de existência e os sistemas culturais. Mais recentemente, Collaço, Menasche e Roim (2024) evidenciaram a diversidade de perspectivas que passaram a constituir esse campo de estudos no Brasil. Nesse horizonte, compreender como uma matéria se transforma em comida exige observar também os sujeitos, os conhecimentos e as relações de trabalho que participam de sua produção e circulação.

As vísceras bovinas oferecem um campo particularmente fecundo para essa discussão. Embora possam ser percebidas como partes pouco valorizadas do animal, associadas à sujeira ou ao descarte, também integram preparações reconhecidas na cultura alimentar popular, como a panelada, a dobradinha e outras comidas com vísceras. Outras partes bovinas igualmente comercializadas nesse circuito, como a mão de vaca, também podem ocupar posições de menor prestígio, embora não sejam vísceras anatomicamente. Essas distinções evidenciam que a condição de alimento não decorre exclusivamente das propriedades materiais de uma substância. Ela depende igualmente de processos históricos, técnicos e culturais que estabelecem o que pode ser consumido, por quem, em que circunstâncias e sob quais formas de apresentação. A

comestibilidade, portanto, não constitui uma característica fixa e universal da matéria, mas uma condição socialmente construída.

É nesse processo que se insere o trabalho do fateiro. Conforme as categorias mobilizadas por Honorato, esse profissional participava de diferentes etapas que ligavam o abate à comercialização das vísceras, realizando operações indispensáveis ao seu tratamento. Sua atividade integrava uma divisão do trabalho na qual também figuravam marchantes, magarefes e lombadores, trabalhadores com responsabilidades distintas no circuito da carne. Ao recordar essas ocupações, Honorato não apenas descreve atividades profissionais, mas apresenta classificações e relações que permitem compreender formas de organização do trabalho hoje parcialmente transformadas.

A memória assume, nesse contexto, uma dimensão analítica fundamental. Mais do que recuperar acontecimentos de uma trajetória individual, interessa compreender como Honorato interpreta as transformações do trabalho, distingue ocupações, descreve técnicas e atribui sentidos às experiências vividas. Sua narrativa é produzida no presente, em meio às atividades de uma banca de mercado, e permite acessar conhecimentos que nem sempre se encontram registrados em documentos oficiais. Ao mesmo tempo, o caráter situado dessa memória exige reconhecer que as experiências de um trabalhador não representam necessariamente a totalidade das relações existentes no circuito de abate e comercialização de bovinos em Teresina.

Diante dessas questões, este artigo procura responder: como as memórias e a trajetória profissional de Honorato Pereira da Silva revelam transformações e continuidades no trabalho de produção

da comestibilidade das vísceras bovinas em Teresina? O objetivo é analisar como o aprendizado corporal, as técnicas de tratamento das vísceras, as categorias profissionais e as mudanças na organização do abate aparecem na narrativa de um antigo fateiro que passou a atuar como vendedor no Mercado do Mafuá. Para isso, recorre-se a uma abordagem etnográfica, fundamentada em entrevistas, observações e registros produzidos durante encontros com o interlocutor em 2026.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1. Alimentação, Classificações e Produção Social da Comestibilidade

Ao discutir as contribuições da Antropologia para os estudos da alimentação, Canesqui (1988) evidencia a necessidade de ultrapassar explicações exclusivamente biológicas ou nutricionais. As práticas alimentares encontram-se relacionadas às condições de existência dos grupos sociais, às formas de organização da vida cotidiana e aos valores atribuídos aos diferentes alimentos. O que se come, portanto, não pode ser compreendido isoladamente das relações sociais que condicionam sua produção, circulação e consumo.

Esse entendimento acompanha a ampliação das perspectivas da Antropologia da Alimentação no Brasil. Conforme observam Collaço, Menasche e Roim (2024), os estudos desenvolvidos nesse campo passaram por deslocamentos importantes, incorporando questões que ultrapassam a identificação de cozinhas regionais, tradições e identidades alimentares. Temas como saúde, corpo, gênero, desigualdade, acesso aos alimentos e sistemas alimentares passaram a ocupar espaço crescente nas pesquisas. Essa

diversificação permite compreender a alimentação como fenômeno atravessado por relações de poder, transformações econômicas e disputas em torno dos significados atribuídos à comida.

A reflexão de Mary Douglas (1976) [1966] sobre pureza e perigo oferece elementos para examinar essas classificações. Ao analisar as relações entre sujeira, ordem e sistemas simbólicos, a autora demonstra que as noções de impureza não se explicam exclusivamente pelas propriedades físicas das substâncias. A identificação de algo como sujo depende também das fronteiras classificatórias estabelecidas socialmente. Determinadas matérias tornam-se problemáticas quando sua presença ameaça uma ordem considerada adequada, exigindo procedimentos de separação, afastamento ou reorganização.

Convém, entretanto, distinguir impureza simbólica e contaminação sanitária. Embora possam se relacionar nas práticas cotidianas, não constituem fenômenos equivalentes. A retirada de resíduos e a higienização das vísceras respondem a necessidades concretas de processamento seguro, enquanto sua aceitação como comida também depende dos significados associados à matéria, aos procedimentos de preparo e aos sujeitos responsáveis por sua manipulação.

Nessa perspectiva, a comestibilidade pode ser compreendida como uma condição produzida por processos materiais e sociais. A transformação de uma parte animal em ingrediente reconhecido exige conhecimentos, instrumentos, técnicas, formas de conservação, práticas de comercialização e convenções alimentares. Não se trata apenas de verificar se determinada matéria pode ser biologicamente consumida, mas de compreender como ela passa a

integrar um circuito no qual é identificada, preparada, valorizada e reconhecida como comida.

2.2. Corpo, Técnicas e Transmissão dos Saberes do Trabalho

A contribuição de Marcel Mauss (2003) [1936] permite compreender essa dimensão por meio da noção de técnicas do corpo. Para o autor, as maneiras pelas quais os indivíduos utilizam seus corpos são socialmente aprendidas e variam conforme os grupos e os contextos culturais. Gestos aparentemente naturais, como carregar, caminhar, posicionar-se ou empregar a força, resultam de processos de educação e transmissão. O corpo constitui, assim, um meio de realização de técnicas que se formam na relação entre experiência individual e aprendizagem coletiva.

Tim Ingold (2010) amplia essa discussão ao compreender a aprendizagem como um processo de educação da atenção. Para o autor, os conhecimentos não são simplesmente transmitidos entre gerações como representações prontas, mas desenvolvidos na participação dos indivíduos em ambientes e práticas compartilhadas. Aprender envolve orientar a percepção, acompanhar movimentos e desenvolver habilidades por meio do engajamento com as atividades. Essa perspectiva permite compreender a observação como uma forma ativa de participação na aprendizagem dos ofícios.

As contribuições de Le Breton (2007) ampliam essa compreensão ao situar o corpo como dimensão social e cultural da experiência humana. A percepção corporal não se limita à recepção de estímulos físicos, pois também é atravessada por aprendizagens, valores e formas de interpretação. A relação com texturas, temperaturas,

cheiros e instrumentos é construída em contextos sociais específicos, nos quais as sensações adquirem significados e orientam comportamentos.

No estudo das atividades relacionadas à alimentação, essa compreensão amplia o olhar para os sujeitos que atuam antes do preparo culinário. O conhecimento necessário à produção de um alimento não se concentra exclusivamente em quem cozinha. Ele também se encontra distribuído entre trabalhadores responsáveis pela seleção, transformação, conservação e circulação dos ingredientes. Reconhecer essas competências permite examinar a alimentação a partir de uma cadeia mais ampla de práticas e relações sociais.

Os conhecimentos incorporados também participam da maneira como os trabalhadores narram suas experiências. Candau (2011) compreende memória e identidade como dimensões relacionadas, continuamente reconstruídas nas experiências individuais e coletivas. A rememoração de uma trajetória profissional não corresponde, portanto, à recuperação integral de acontecimentos passados, mas envolve seleções e interpretações elaboradas a partir do presente. A memória constitui, nesse sentido, um caminho para compreender como os sujeitos atribuem significado às atividades que exerceram e às mudanças que acompanharam.

2.3. Nojo, Hierarquias Sociais e Transformações das Práticas Alimentares

As classificações alimentares não se restringem à distinção entre aquilo que se pode ou não comer. Elas também envolvem julgamentos sobre os sujeitos, os ambientes e as atividades

associados à produção dos alimentos. Determinados trabalhos exigem contato frequente com substâncias consideradas desagradáveis, expondo seus executores a percepções que podem ultrapassar a avaliação da matéria manipulada e alcançar a posição social atribuída à própria ocupação.

As reflexões de Díaz-Benítez, Gadelha e Rangel (2021) contribuem para compreender o nojo como uma emoção socialmente constituída e relacionada à produção de fronteiras e hierarquias. Os autores discutem como emoções hostis, entre elas o nojo, a humilhação e o desprezo, participam de processos de diferenciação social. Nessa perspectiva, a repulsa não se limita a uma reação individual diante de determinadas substâncias ou situações, podendo adquirir significados morais e políticos nas relações entre pessoas e grupos.

É importante não pressupor que todo trabalhador envolvido com a manipulação de vísceras seja necessariamente alvo de estigmatização. A relação entre matéria, ocupação e hierarquia precisa ser investigada em cada contexto. Ainda assim, a perspectiva antropológica sobre o nojo permite formular questões sobre a distribuição social das tarefas consideradas desagradáveis, o reconhecimento atribuído aos trabalhadores e as distâncias estabelecidas entre aqueles que manipulam determinadas substâncias e aqueles que consomem os produtos resultantes desse trabalho.

As transformações das práticas alimentares também podem alterar essas relações. Santos (2008), ao investigar corpo, comer e comida no contexto urbano de Salvador, demonstra a importância de compreender as práticas corporais e alimentares em suas

articulações com a vida contemporânea, as desigualdades sociais e os processos de transformação cultural. A alimentação aparece, nesse horizonte, como prática dinâmica, atravessada por mudanças nos modos de vida e nas formas de atribuir valor aos alimentos.

No caso das vísceras bovinas, a reorganização das atividades de abate e tratamento permite problematizar a distribuição das operações que antecedem sua chegada aos espaços de venda e consumo. A incorporação de equipamentos, sistemas de refrigeração e procedimentos sanitários pode modificar as condições materiais de circulação desses produtos, sem tornar dispensável a participação humana em todas as etapas.

A transformação técnica, portanto, não deve ser interpretada automaticamente como desaparecimento do trabalho. Ela também pode representar sua redistribuição entre profissionais, instituições e espaços distintos. Determinadas tarefas deixam de ser observadas nos mercados e passam a integrar ambientes especializados, alterando a visibilidade das atividades necessárias à produção dos alimentos.

3. METODOLOGIA

Este artigo resulta de uma pesquisa qualitativa, etnográfica, realizada em Teresina, capital do Piauí, no âmbito de uma investigação sobre os trabalhadores, os conhecimentos e as práticas relacionados à produção e à comercialização de vísceras bovinas. O recorte apresentado concentra-se na trajetória de Honorato Pereira da Silva, antigo trabalhador do abate e do tratamento do fato e atual vendedor de vísceras no Mercado Público Augusto Ferro,

popularmente conhecido como Mercado do Mafuá, localizado na zona norte da cidade.

A escolha do interlocutor ocorreu durante a busca por trabalhadores que pudessem relatar experiências relacionadas ao antigo ofício de fateiro. Inicialmente, foram realizados contatos com pessoas que conheciam os circuitos de abate e comercialização de carnes em Teresina. Durante aproximadamente um mês, indicações foram investigadas, algumas sem confirmação, até que Honorato foi identificado como alguém que havia exercido atividades associadas ao tratamento das vísceras e acompanhado transformações na organização desse trabalho. Sua seleção não obedeceu a critérios de representatividade estatística, mas à relevância de sua experiência profissional para a compreensão do problema investigado.

O trabalho de campo com Honorato foi desenvolvido em três encontros realizados em 2026, sendo o primeiro em 12 de abril daquele ano. Todos ocorreram na banca Língua de Ouro, situada na seção de carnes do Mercado do Mafuá. A produção dos dados envolveu entrevistas semiestruturadas, conversas durante o funcionamento do estabelecimento, observação direta, registros em diário de campo, gravações em áudio, transcrições e fotografias autorizadas. As entrevistas abordaram a trajetória profissional do interlocutor, as categorias utilizadas para distinguir os trabalhadores do circuito da carne, as formas de aprendizagem do ofício, os instrumentos empregados, as técnicas de tratamento das vísceras e as mudanças percebidas nas condições de abate e comercialização.

A realização dos encontros no próprio ambiente de trabalho permitiu acompanhar situações que ultrapassavam as respostas às perguntas formuladas. Durante as conversas, Honorato atendia

clientes, selecionava mercadorias, realizava cortes, calculava valores e interagia com outros trabalhadores. Os ruídos, a circulação de pessoas e as interrupções decorrentes das atividades comerciais integraram a experiência de campo. Em vez de serem considerados obstáculos externos à produção dos dados, esses acontecimentos foram compreendidos como elementos constitutivos das relações observadas.

Essa perspectiva aproxima-se da compreensão de Peirano (2014), para quem a etnografia não pode ser reduzida à aplicação de procedimentos previamente definidos. A experiência etnográfica exige atenção às situações, às relações e aos acontecimentos que emergem durante a investigação, inclusive quando deslocam as expectativas iniciais do pesquisador. Nesse sentido, o trabalho de campo não se limitou à coleta de depoimentos, incorporando também a observação dos gestos, dos instrumentos, das mercadorias e das interações que compunham o cotidiano da banca.

O material produzido foi examinado mediante leitura das transcrições, consulta aos registros do diário de campo e articulação entre os relatos e as situações observadas. A análise privilegiou quatro dimensões relacionadas ao objetivo da pesquisa: as categorias profissionais mobilizadas por Honorato; os processos de aprendizagem e incorporação das técnicas de trabalho; as operações de tratamento e limpeza das vísceras; e as transformações na organização do abate, do processamento e da comercialização. Essas dimensões orientaram a interpretação das continuidades e descontinuidades presentes na trajetória do interlocutor.

A pesquisa observou cuidados éticos relativos à participação voluntária, à identificação do interlocutor e à utilização dos materiais produzidos durante o campo. O consentimento foi tratado como um processo contínuo e relacional, registrado em áudio. Honorato Pereira da Silva autorizou expressamente a identificação por seu nome, a reprodução de suas falas e a utilização das fotografias selecionadas. Foram adotados cuidados para evitar a exposição desnecessária de informações pessoais ou de aspectos sensíveis de sua trajetória. A pesquisa não foi submetida a Comitê de Ética em Pesquisa e, portanto, não possui número de protocolo ou parecer consubstanciado.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

4.1. Encontrar um Fateiro no Mercado do Mafuá

A procura por um fateiro antecedeu o encontro com Honorato Pereira da Silva. Durante aproximadamente um mês, foram acionados amigos, jornalistas e pessoas que conheciam trabalhadores ligados ao abate, aos mercados e ao comércio de vísceras em Teresina. Algumas indicações não se confirmaram. Outras conduziram a vendedores do fato que, embora familiarizados com a comercialização desses produtos, não haviam participado diretamente das atividades de abate e tratamento das vísceras. A dificuldade de encontrar alguém que reconhecesse o ofício não parecia decorrer apenas das limitações de acesso ao campo. Ela apontava para mudanças nas formas de organização e identificação dos trabalhadores envolvidos nesse circuito.

O primeiro encontro ocorreu em 12 de abril de 2026, no Mercado Público Augusto Ferro, conhecido como Mercado do Mafuá, na zona

norte de Teresina. Para chegar à banca, atravessei ruas ocupadas por pequenos comércios e vendedores de verduras, temperos, raízes e outros produtos alimentícios. No interior do mercado, a seção de carnes reunia estabelecimentos que comercializavam diferentes cortes bovinos, frangos, galinhas, linguiças, peixes e vísceras. Depois de perguntar a alguns vendedores, fui conduzido até uma esquina próxima à praça de alimentação, onde funcionava a banca Língua de Ouro.

Bucho, tripa, mão de vaca, língua, fussura e fígado estavam expostos no balcão, protegidos por um tecido telado. Dois freezers, uma balança, uma serra elétrica, facas e uma tábua de corte compunham o ambiente de trabalho. A disposição dos objetos e das mercadorias revelava uma organização própria de um estabelecimento de mercado popular, no qual manipulação, atendimento, conversas e circulação de pessoas aconteciam simultaneamente.

Honorato estava trabalhando quando iniciamos a conversa. Em vez de interromper suas atividades para conceder a entrevista em um lugar reservado, pediu que eu permanecesse próximo à banca. Enquanto respondia às perguntas, observava as mercadorias, atendia compradores, calculava valores e realizava cortes. Em determinado momento, tentei afastar a conversa do ruído do mercado, mas ele retornou ao balcão. A narrativa de sua trajetória acontecia, assim, em meio ao próprio trabalho.

As interrupções não impediram a produção das informações. Ao contrário, permitiram perceber como as lembranças eram mobilizadas nas situações cotidianas. Uma explicação sobre o abate podia ser interrompida pela chegada de um cliente e retomada depois de uma venda. Em outros momentos, referências a partes do

animal eram acompanhadas por gestos de seleção, pesagem ou corte. A memória não se apresentava como um relato completamente separado da atividade presente. Honorato recordava experiências profissionais enquanto continuava a exercer os conhecimentos adquiridos ao longo da vida.

A articulação entre lembranças e atividades presentes permite compreender a memória profissional como uma construção situada. As experiências narradas não se encontravam completamente separadas dos gestos executados na banca, mas eram retomadas em um ambiente que continuava mobilizando conhecimentos adquiridos anteriormente. A relação entre memória e identidade discutida por Candau (2011) contribui para interpretar essa continuidade, uma vez que a narrativa de Honorato também apresenta formas pelas quais ele reconhece e organiza sua própria trajetória.

A própria denominação da banca remetia à trajetória do interlocutor. Segundo Honorato, Língua de Ouro não havia sido escolhido somente por referência à língua bovina comercializada no estabelecimento. A expressão surgira como apelido entre antigos companheiros de trabalho, circulando em meio às relações de convivência e às provocações próprias daquele ambiente profissional. Posteriormente, passou a identificá-lo e foi incorporada ao nome comercial da banca.

O apelido, transformado em identificação pública do estabelecimento, estabelecia uma relação entre a experiência profissional anterior e a atividade comercial atual. Naquele espaço, o antigo trabalhador do abate continuava presente não apenas nas histórias contadas, mas também no nome pelo qual sua banca era

reconhecida. O mercado reunia, desse modo, diferentes momentos de uma trajetória marcada por deslocamentos entre ocupações, técnicas e lugares de trabalho.

4.2. Marchantes, Magarefes, Lombadores e Fateiros: A Organização do Trabalho

Ao narrar suas experiências, Honorato distinguiu categorias profissionais que, embora relacionadas ao circuito da carne, correspondiam a responsabilidades diferentes. Marchante, magarefe, lombador e fateiro não apareciam como denominações intercambiáveis, mas como posições que ajudavam a organizar a compra do animal, o abate, o transporte, o tratamento das partes e a comercialização.

A primeira dessas categorias surgiu quando Honorato mencionou a atividade exercida pelo pai: “Meu pai era marchante”. Ao ser questionado sobre a diferença entre marchante e magarefe, explicou: “marchante é aquele que compra o gado de fora e te fornece. Então ele compra, ele abate o gado no abatedor, ele distribui, tem o caminhão dele. [...] O magarefe é o que vem só receber e vender”.

Na classificação apresentada pelo interlocutor, o marchante ocupava uma posição que envolvia a aquisição dos animais, a organização do abate e a distribuição da carne. O magarefe, por sua vez, estava associado principalmente ao recebimento e à venda dos produtos. Honorato aproximou essa ocupação da figura do açougueiro, afirmando: “É o mesmo açougueiro”.

O lombador desempenhava outra função. Era o trabalhador responsável pelo transporte corporal das peças, especialmente dos

quartos de carne, entre os locais de abate, os veículos e os estabelecimentos de comercialização. A própria denominação remetia ao emprego das costas e dos ombros no carregamento de cargas. Tratava-se de uma atividade que exigia resistência física, mas também conhecimentos relacionados à distribuição do peso, ao equilíbrio e à movimentação de peças volumosas.

A trajetória de Honorato atravessou essas diferentes posições. Nascido no bairro Marquês e criado na região da Primavera, próximo ao antigo matadouro de Teresina, aproximou-se do circuito da carne por intermédio do pai. Ainda criança, aos 12 anos, acompanhava deslocamentos relacionados à compra, ao abate e à distribuição dos animais. Nem sempre recebia autorização para participar dessas atividades: “Às vezes, ele nem queria levar a gente, eu e meu irmão, a gente se escondia dentro do carro”.

Por volta dos 15 anos, começou a trabalhar como lombador. Aos 17, passou a realizar abates. Sua formação profissional não correspondeu à aprendizagem de uma única tarefa, mas ao trânsito entre atividades que exigiam conhecimentos distintos e complementares. Antes de se estabelecer como vendedor no Mercado do Mafuá, havia participado de operações que envolviam o animal vivo, o abate, o transporte da carne e o tratamento das vísceras.

Entre as categorias mencionadas, o fateiro ocupava uma posição singular. Quando perguntei sobre esse profissional, Honorato respondeu:

> *Não, o fateiro isso aí já é coisa do passado, já não existe mais. Não existe mais não. Todo hoje informal é magarefe. É magarefe de víscera e magarefe de carne. O fateiro é aquele, era nós, que ia para abatedor, tratava os fato lá e vinha para cá, para o mercado, fazer o serviço, terminar de tratar. Matava, tratava.*

A fala evidencia que o ofício reunia atividades realizadas em diferentes momentos e espaços. O fateiro podia participar do abate, realizar o tratamento inicial das vísceras, transportá-las e concluir sua limpeza no mercado. Não se tratava, portanto, de um trabalhador responsável exclusivamente por uma operação isolada, mas de alguém cuja atuação acompanhava parte considerável do percurso entre o animal abatido e a comercialização do fato.

Essa posição também se manifestava nas formas de remuneração. Honorato relatou que, em determinadas relações de trabalho, o fateiro podia receber as próprias vísceras como pagamento pelo serviço realizado: “você abatia o gado para ele e ele te dava o fato em pagamento”.

A prática atribuía às vísceras diferentes condições simultâneas. Elas constituíam partes do animal abatido, matérias que exigiam tratamento, mercadorias com possibilidade de venda e uma forma de pagamento pelo trabalho. O fato não possuía apenas um valor previamente definido por suas características físicas. Sua transformação em fonte de renda dependia da capacidade de tratá-lo, transportá-lo e encontrar compradores interessados.

A remuneração em vísceras sugere uma posição particular dessas partes na economia do abate. Embora Honorato as apresente como produtos de menor valorização em relação à carne, elas não eram

desprovidas de importância comercial. Para o trabalhador que dominava as técnicas necessárias, representavam uma possibilidade de obtenção de renda. Essa relação demonstra que a classificação econômica das partes animais não pode ser dissociada das atividades que permitem sua circulação.

É nesse ponto que o trabalho do fateiro adquire relevância para a compreensão da comestibilidade. Sua atuação não consistia apenas em deslocar uma mercadoria já constituída. Envolvia operações que participavam da transformação de partes retiradas do animal em produtos identificáveis e comercializáveis como ingredientes alimentares. O fateiro ocupava, assim, uma posição de mediação entre o abate e o consumo, tornando possível a circulação de matérias que ainda demandavam tratamento específico.

4.3. “Foi Olhando”: Aprendizagem, Corpo e Instrumentos de Trabalho

Ao ser questionado sobre como havia aprendido a trabalhar com o abate e o tratamento das partes animais, Honorato respondeu de maneira breve: “Foi olhando. Olhando mesmo”. A repetição conferia importância à observação como forma de aprendizagem. Seu relato não remetia a cursos, manuais ou orientações sistemáticas, mas à presença continuada junto aos trabalhadores mais experientes, especialmente ao pai.

Os deslocamentos que acompanhava desde a infância permitiam entrar em contato com diferentes situações profissionais. Observar significava reconhecer a sequência das atividades, acompanhar os movimentos realizados, perceber a utilização dos instrumentos e identificar maneiras de lidar com o animal e suas partes. A

participação no trabalho ocorria gradualmente, à medida que o jovem acumulava experiências e passava a executar tarefas.

A noção de técnicas do corpo, desenvolvida por Mauss (2003) [1936], contribui para compreender esse processo. Ao demonstrar que os usos do corpo são socialmente aprendidos, o autor permite reconhecer a dimensão técnica de movimentos frequentemente considerados naturais. Carregar, cortar, posicionar-se e controlar a força são ações que dependem de formas de transmissão e aprendizagem. No caso de Honorato, o contato precoce com as atividades do abate possibilitou a incorporação progressiva de gestos e conhecimentos necessários ao exercício profissional.

A expressão “Foi olhando. Olhando mesmo” também pode ser compreendida à luz da educação da atenção proposta por Ingold (2010). A observação descrita por Honorato não aparece como uma atividade inteiramente passiva ou separada da prática, mas como uma experiência de aproximação progressiva ao ambiente de trabalho. Acompanhar trabalhadores experientes permitia reconhecer movimentos, instrumentos e situações que posteriormente orientariam suas próprias ações. O aprendizado constituía-se na relação entre percepção, participação e experiência.

O relato sobre seu primeiro abate expressa a passagem entre observar e executar. Quando outro trabalhador perguntou se sabia realizar a atividade, Honorato respondeu afirmativamente. Ao recordar o resultado, resumiu: “E fui lá, fiz. Mal feito, mas fiz”. A frase revela uma aprendizagem que não se completava antes do início da prática. A observação fornecia referências sobre a sequência do trabalho, mas a execução ainda exigia desenvolvimento de precisão e domínio dos movimentos. O resultado considerado insatisfatório

não anulava o conhecimento anteriormente adquirido. Ao contrário, indicava que a experiência prática constituía parte do próprio processo de formação.

Essa trajetória permite questionar interpretações que associam as atividades manuais predominantemente ao emprego da força. Transportar quartos de carne ou realizar cortes exige resistência, mas também cálculo, equilíbrio e capacidade de reconhecer características da matéria manipulada. A execução das tarefas depende de decisões tomadas durante o trabalho, nem sempre passíveis de tradução integral em instruções verbais.

A relação de Honorato com seus instrumentos tornou essa dimensão particularmente visível durante a observação no mercado. Em determinado momento, sua irmã pegou uma das facas da banca para cortar um pedaço de bucho. Ele demonstrou incômodo com a utilização da ferramenta. A reação chamou a atenção porque indicava uma relação específica com aquele objeto, que não parecia ser tratado como um utensílio indiferenciado. Quando perguntei qual era o principal instrumento de seu trabalho, Honorato respondeu: “faca bem amolada”. Acrescentou que preferia uma faca grande, da marca Tramontina, com formato “meio peixeira”.

A preferência por determinado tipo de lâmina pode ser interpretada à luz da experiência acumulada em seu manuseio. Peso, formato, dimensão e capacidade de corte interferem na execução das atividades, exigindo familiaridade entre trabalhador e instrumento. O incômodo demonstrado por Honorato não autoriza, isoladamente, afirmar que a faca possuía um significado ritual ou uma condição excepcional de propriedade. Entretanto, sugere que seu uso estava

relacionado a preferências e formas de domínio construídas na prática profissional.

Le Breton (2007) contribui para essa discussão ao compreender o corpo como dimensão social e cultural da experiência. As formas de perceber e agir não se constituem separadamente dos contextos nos quais os indivíduos aprendem a utilizar seus corpos. No trabalho com a carne e as vísceras, texturas, pesos, temperaturas e odores integram situações que exigem reconhecimento e respostas práticas.

Durante as entrevistas, Honorato continuava cortando peças, observando os produtos, calculando preços e atendendo clientes. A simultaneidade dessas ações evidenciava que o trabalho atual mobilizava competências construídas ao longo de sua trajetória. Mesmo sem participar diretamente de todas as antigas etapas do abate, ele permanecia utilizando conhecimentos relacionados ao reconhecimento e à manipulação das partes animais.

A aprendizagem descrita pelo interlocutor também permite compreender que a produção de alimentos depende de saberes distribuídos por diferentes ocupações. Antes de uma víscera chegar à cozinha, outros trabalhadores precisam reconhecê-la, separá-la, tratá-la, conservá-la e comercializá-la. Essas atividades envolvem conhecimentos técnicos que frequentemente permanecem pouco visíveis nas narrativas centradas exclusivamente no preparo culinário.

4.4. Do Abatedouro Ao Mercado: Limpeza e Produção da Comestibilidade

Entre as atividades associadas ao antigo ofício de fateiro, o tratamento das vísceras ocupa posição central. Diferentemente de cortes musculares que não exigem esvaziamento de conteúdo intestinal, determinadas partes do aparelho digestório necessitam de operações específicas de retirada de resíduos, separação e limpeza. Essas atividades constituem etapas indispensáveis para que o fato possa integrar os circuitos de comercialização e preparo alimentar.

Honorato descreveu o trabalho antigo como uma atividade marcada pelo esforço físico e por condições materiais difíceis. A água utilizada no tratamento das peças era aquecida em tambores, sob os quais se acendia fogo. Quando chovia, os trabalhadores improvisavam proteções com flandres para impedir que as chamas se apagassem. As jornadas podiam atravessar a noite, especialmente quando era necessário conciliar as atividades de tratamento das vísceras com a comercialização durante o dia: “Era muito sofrido”, afirmou ao recordar aquelas condições. Em outro momento, acrescentou: “Passava a noite toda trabalhando”.

A lembrança do sofrimento constitui um aspecto importante de sua narrativa. O passado não aparece como período exclusivamente associado à preservação de técnicas tradicionais ou a relações de trabalho que deveriam permanecer inalteradas. Ao contrário, Honorato reconhece as dificuldades enfrentadas e identifica melhorias introduzidas pelas mudanças nos processos de tratamento e conservação.

A comparação entre o trabalho antigo e o atual também foi construída por meio dos odores. Ao recordar os espaços em que realizava o tratamento das vísceras, Honorato afirmou que “fedia

demais”. Em contraste, descreveu ambientes contemporâneos nos quais predominariam cheiros de produtos empregados na higienização, como álcool, cal e sabão neutro.

A oposição entre os odores do passado e os ambientes atuais não permite, por si só, avaliar as condições sanitárias dos estabelecimentos mencionados. Ela revela, contudo, a maneira como o interlocutor interpreta mudanças nas experiências sensoriais e nas condições materiais do trabalho. Os cheiros constituem, em sua memória, elementos capazes de distinguir diferentes momentos da organização do abate e do tratamento das vísceras.

A reflexão de Douglas (1976) [1966] sobre pureza, perigo e classificação contribui para examinar essa passagem. A autora demonstra que a sujeira não pode ser compreendida apenas como propriedade intrínseca de uma substância, pois sua identificação também depende de sistemas de classificação e ordenamento. Determinadas matérias tornam-se inadequadas quando aparecem em posições consideradas incompatíveis com a ordem esperada.

No caso das vísceras, essa perspectiva permite distinguir duas dimensões relacionadas, mas não equivalentes. A retirada de resíduos orgânicos atende a exigências materiais e sanitárias de processamento. Ao mesmo tempo, a apresentação de partes limpas, separadas e nomeadas participa de sua identificação cultural e comercial como ingredientes alimentares. A passagem de uma condição à outra envolve operações concretas que também modificam a maneira como a matéria é percebida.

As atividades do fateiro situavam-se justamente nesse intervalo. O tratamento não modificava apenas a aparência das peças, mas criava condições para que elas pudessem ser transportadas, comercializadas e posteriormente preparadas. O esvaziamento, a lavagem, a separação de partes e outras operações integravam um processo no qual o interior do animal era transformado em produtos alimentares reconhecíveis.

Honorato também relatou mudanças nos procedimentos de limpeza, incluindo a introdução de equipamentos e sistemas de água corrente. Segundo ele, operações que anteriormente demandavam instrumentos simples e maior esforço corporal passaram a contar com recursos mecânicos. A virada das tripas, por exemplo, podia ser realizada com auxílio de uma vara, enquanto procedimentos posteriores passaram a empregar equipamentos específicos. Entretanto, ao falar da retirada dos resíduos intestinais, Honorato afirmou que “toda a fezes é manual”.

A expressão chama a atenção para a participação humana em etapas que o interlocutor considera resistentes à mecanização integral. Sua declaração não deve ser tomada como comprovação de que todos os frigoríficos realizem obrigatoriamente essas operações da mesma forma. Trata-se de uma avaliação construída a partir de sua experiência profissional, que evidencia a importância atribuída ao contato direto com a matéria mesmo em contextos tecnicamente modificados.

A permanência de operações manuais permite compreender que os processos de industrialização não eliminam necessariamente os conhecimentos corporais. Eles podem modificar instrumentos, sequências e condições de execução, mas determinadas atividades

continuam exigindo atenção, manipulação e avaliação por parte dos trabalhadores.

Na banca Língua de Ouro, essas operações anteriores se tornavam parcialmente visíveis por meio dos produtos expostos. Bucho, tripa, língua, fígado e outros itens já apareciam separados, identificados e disponíveis para venda. A balança permitia estabelecer quantidades e preços; os freezers participavam da conservação; as facas produziam os cortes solicitados pelos compradores. O conjunto de objetos e práticas organizava as mercadorias para sua circulação comercial.

Nesse sentido, o fateiro pode ser compreendido como um mediador da comestibilidade. Sua atuação participava da passagem entre as partes retiradas do animal e as mercadorias destinadas à alimentação, articulando conhecimentos técnicos, trabalho corporal e formas de classificação. Essa interpretação não atribui ao fateiro a responsabilidade exclusiva pela transformação das vísceras em comida, pois outras etapas, como a conservação, o preparo culinário e o consumo, também integram esse processo. Reconhece, porém, a importância de um trabalhador cuja atividade se situava antes da cozinha e cuja contribuição tendia a permanecer pouco visível no produto final.

4.5. Industrialização, Memória e Invisibilidade do Trabalho

As mudanças descritas por Honorato envolveram a reorganização das atividades de abate, o emprego de equipamentos e a transferência de parte do tratamento das vísceras para estabelecimentos especializados. Na banca do Mercado do Mafuá, a diferença entre o passado e o presente foi sintetizada quando

afirmou que atualmente recebe a mercadoria “já processada, já limpa”.

A expressão evidencia uma transformação em sua própria posição no circuito da carne. Se anteriormente participava de atividades que acompanhavam o abate e o tratamento inicial das partes animais, agora trabalha com produtos que já passaram por outras etapas de processamento. O vendedor recebe mercadorias cuja preparação anterior ocorreu fora da banca e, em grande medida, distante da observação dos compradores.

Essa reorganização interfere nas experiências dos trabalhadores e nas relações estabelecidas com as matérias alimentares. O contato com resíduos, sangue e outras características ligadas ao abate deixa de integrar certas atividades comerciais, ainda que permaneça necessário em outros momentos do processamento. A separação espacial das operações pode contribuir para tornar menos visíveis as etapas anteriores à exposição das mercadorias.

A afirmação de que o fateiro é “coisa do passado” deve ser compreendida nesse contexto. Ela expressa uma interpretação do interlocutor sobre o desaparecimento de uma categoria profissional que conheceu e exerceu. Não permite concluir, sem investigação adicional, que o termo deixou de ser utilizado em todos os contextos ou que não existam trabalhadores que ainda se reconheçam dessa maneira. Revela, contudo, uma transformação na forma como Honorato identifica e organiza as ocupações ligadas ao circuito da carne em Teresina.

Esse distanciamento permite retomar as relações entre nojo, trabalho e hierarquias sociais. Díaz-Benítez, Gadelha e Rangel (2021)

discutem a dimensão social de emoções como o nojo, evidenciando sua participação na produção de fronteiras e diferenciações entre pessoas, práticas e situações. Essa perspectiva ajuda a formular questões sobre o reconhecimento atribuído às atividades que envolvem contato com substâncias consideradas desagradáveis.

No caso do fateiro, o trabalho exigia lidar diretamente com matérias capazes de provocar rejeição em outros contextos. Essa proximidade não autoriza afirmar que Honorato ou seus antigos companheiros fossem necessariamente estigmatizados em razão da ocupação. O material não reúne depoimentos suficientes para sustentar tal conclusão. Entretanto, permite reconhecer que o tratamento das vísceras envolvia atividades situadas em uma zona de contato entre substâncias consideradas indesejáveis e produtos destinados à alimentação.

A forma de remuneração relatada por Honorato acrescenta outra dimensão à análise. O recebimento das próprias vísceras pelo serviço de abate evidencia uma relação na qual o trabalhador obtinha renda a partir do tratamento e da comercialização de partes de menor valorização relativa. Isso não significa que o pagamento fosse necessariamente percebido como injusto pelos envolvidos, questão que exigiria investigação específica. Demonstra, porém, que o conhecimento técnico permitia transformar em recurso econômico uma matéria cuja circulação dependia de trabalho adicional.

A permanência de preparações culinárias feitas com vísceras não pressupõe a continuidade integral dos procedimentos empregados para obtenção de seus ingredientes. Uma panelada pode conservar sua importância em determinados contextos alimentares, enquanto as formas de abate, limpeza, conservação e comercialização das

partes utilizadas em seu preparo passam por mudanças significativas. O alimento permanece reconhecível, mas o trabalho que torna sua produção possível pode ser reorganizado.

A narrativa de Honorato não apresenta essas transformações como uma oposição simples entre um passado tradicional e um presente industrializado. Ao recordar as jornadas noturnas, o uso de tambores aquecidos e as condições difíceis de trabalho, ele reconhece limitações importantes das práticas anteriores. Ao mesmo tempo, identifica a permanência de operações manuais e de conhecimentos profissionais que não foram completamente substituídos pelos equipamentos.

No Mercado do Mafuá, Honorato ocupa uma posição que reúne continuidades e descontinuidades. Já não realiza todas as atividades anteriormente associadas ao fateiro, mas continua reconhecendo, selecionando, cortando e comercializando as partes animais. Sua experiência anterior permanece relacionada às práticas atuais, embora exercida sob condições diferentes.

Essa memória não constitui uma reconstrução completa ou neutra da história do trabalho com vísceras em Teresina. Como narrativa situada, envolve seleção de acontecimentos, comparações e avaliações produzidas pelo interlocutor. Sua importância reside justamente na possibilidade de acessar experiências, classificações e conhecimentos que dificilmente apareceriam com a mesma densidade em registros administrativos sobre o abate ou o comércio de carnes.

O recorte da pesquisa, concentrado em um trabalhador, impede generalizações sobre a totalidade das ocupações e dos

estabelecimentos envolvidos no processamento bovino. Ainda assim, permite identificar questões relevantes para investigações mais amplas, especialmente aquelas relacionadas à transformação das categorias profissionais, à circulação dos conhecimentos e à visibilidade dos trabalhos associados à preparação das matérias alimentares.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória de Honorato Pereira da Silva evidencia que as transformações das práticas alimentares não se restringem às mudanças nos ingredientes, nas preparações culinárias ou nas preferências dos consumidores. Elas também se manifestam na organização do trabalho, nas formas de transmissão dos conhecimentos e nas condições materiais que permitem a circulação dos alimentos. Ao recuperar as memórias de um antigo fateiro que atualmente comercializa vísceras no Mercado do Mafuá, esta pesquisa demonstra como atividades anteriores ao preparo culinário participam da construção social daquilo que é reconhecido como comida.

As experiências narradas pelo interlocutor revelam que o ofício de fateiro reunia conhecimentos e responsabilidades relacionados ao abate, ao tratamento, ao transporte e à comercialização das vísceras bovinas. Sua atuação integrava uma divisão do trabalho na qual diferentes categorias profissionais participavam da transformação do animal em mercadoria alimentar. A possibilidade de receber o próprio fato como pagamento pelo serviço realizado também evidencia que essas partes possuíam valores e funções econômicas específicos, relacionados às atividades necessárias para seu aproveitamento comercial.

As mudanças técnicas e organizacionais descritas pelo interlocutor modificaram as condições de exercício dessas ocupações. A introdução de equipamentos, a ampliação dos procedimentos de conservação e o deslocamento de etapas do tratamento para estabelecimentos especializados alteraram as relações entre trabalhadores, mercados e produtos. Entretanto, essas transformações não significam necessariamente a eliminação do trabalho manual ou dos conhecimentos anteriormente mobilizados. Parte das atividades permanece necessária, ainda que distribuída entre outros profissionais e espaços de processamento.

A pesquisa também evidencia que a transformação das vísceras em ingredientes alimentares depende de uma sucessão de operações materiais e classificatórias. Limpar, separar, conservar e apresentar essas partes para comercialização são atividades que participam de sua passagem do interior do animal ao universo da alimentação. A comestibilidade, portanto, não se explica apenas pelas propriedades físicas da matéria, tampouco exclusivamente pelos significados culturais atribuídos a ela. Constitui-se na articulação entre conhecimentos, técnicas, condições sanitárias, relações econômicas e práticas sociais que tornam possível seu reconhecimento como alimento.

O recorte etnográfico, concentrado em um único interlocutor, não permite generalizar suas experiências para todos os trabalhadores envolvidos no abate e na comercialização de bovinos em Teresina. Tampouco possibilita estabelecer, de maneira abrangente, os efeitos da industrialização sobre as práticas alimentares dos consumidores. Essas questões exigem investigações complementares, especialmente junto a trabalhadores dos estabelecimentos

contemporâneos de processamento e a outros sujeitos que participam dos circuitos de comercialização e consumo de vísceras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CANDAU, J. **Memória e identidade.** Tradução de Maria Letícia Ferreira. São Paulo: Contexto, 2011.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. **Revista de Saúde Pública,** São Paulo, v. 22, n. 3, p. 207-216, 1988.

COLLAÇO, J. H. L.; MENASCHE, R.; ROIM, T. P. B. Trajetórias da Antropologia da Alimentação no Brasil. **Revista de Alimentação e Cultura das Américas,** v. 5, n. 1, 2024.

DÍAZ-BENÍTEZ, M. E.; GADELHA, K.; RANGEL, E. Apresentação do Dossiê: nojo, humilhação e desprezo: uma antropologia das emoções hostis e da hierarquia social. **Anuário Antropológico,** Brasília, v. 46, n. 3, p. 10-29, 2021.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo.** Tradução de Mônica Siqueira Leite de Barros e Zilda Zakia Pinto. São Paulo: Perspectiva, 1976.

INGOLD, T. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação,** Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010. Disponível em: https://revistaseletronicas.pucrs.br/faced/article/view/6777. Acesso em: 5 nov. 2026.

LE BRETON, D. **A sociologia do corpo.** 2. ed. Tradução de Sônia M. S. Fuhrmann. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia.** Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 399-422.

PEIRANO, M. Etnografia não é método. **Horizontes Antropológicos,** Porto Alegre, v. 20, n. 42, p. 377-391, 2014.

SANTOS, L. A. da S. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador.** Salvador: EDUFBA, 2008.

---

[1] Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail: acesse o artigo original para visualizar o e-mail.

[2] Pós-doutora em Antropologia Social pela Universidade de Brasília (UnB). Docente do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail: acesse o artigo original para visualizar o e-mail.