

As dimensões da hospitalidade no dia da matança do porco: um estudo bibliográfico

The dimensions of hospitality on the day of the pig slaughter: a bibliographic study

Gustavo Luis de Toledo Pereira¹, Rafael Cunha Ferro², Airton José Cavenaghi³

Como citar esse artigo. PEREIRA, G. L. FERRO, R. C. CAVENAGHI, A. J. As dimensões da hospitalidade no dia da matança do porco: um estudo bibliográfico. *Mosaico - Revista Multidisciplinar de Humanidades*, Vassouras, v. 16, n. 1, p. 321-336, jan./abr. 2025.



Resumo

A matança do porco, relevante histórica e socioeconomicamente, é uma prática cultural que envolve abate, limpeza e consumo de partes frescas do animal durante o ritual, com subsequente distribuição comunitária. Essa tradição, muitas vezes cerimonial e/ou religiosa, alinha-se a calendários festivos. Esta pesquisa objetivou analisar a literatura especializada acerca da tradição do dia da matança do porco, sob a ótica das dimensões da hospitalidade e refletindo sobre como os conceitos de dádiva, comensalidade, ritual e festa estão imbricados nesse fenômeno. Realizou-se uma revisão narrativa qualitativa da literatura com buscas assistemáticas em bases nacionais e internacionais, resultando em 20 documentos (relatórios técnicos, livros, capítulos de livros, resumos e artigos completos publicados em anais de eventos científicos etc.) em inglês, português e francês, principalmente da antropologia, destacando a presença de práticas de hospitalidade. Contatou-se a relevância da hospitalidade na perpetuação dessa tradição cultural na contemporaneidade.

Palavras-chave: Hospitalidade; Ritual; Reciprocidade; Comensalidade; Porco.

Abstract

The slaughter of the pig is a culturally and socio-economically significant practice that involves butchering, cleaning, and consuming fresh parts of the animal during the ritual, with subsequent distribution among the community. This tradition, often ceremonial or religious, aligns with festive calendars. This research aimed to analyze the specialized literature on the tradition of pig slaughtering day from the perspective of hospitality dimensions, reflecting on how the concepts of gift, commensality, ritual, and celebration intertwine in this phenomenon. A qualitative narrative literature review was conducted through unsystematic searches in national and international databases, resulting in 20 documents (technical reports, books, book chapters, abstracts, and full articles published in the proceedings of scientific events, etc.) in English, Portuguese, and French, primarily from anthropology, emphasizing the presence of hospitality practices. The significance of hospitality in sustaining this cultural tradition in contemporary times was highlighted.

Keywords: Hospitality; Ritual; Reciprocity; Commensality; Pig.

Nota da Editora. Os artigos publicados na Revista Mosaico são de responsabilidade de seus autores. As informações neles contidas, bem como as opiniões emitidas, não representam pontos de vista da Universidade de Vassouras ou de suas Revistas.

Afiliação dos autores:

¹Mestrando no Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi, São Paulo, SP, Brasil. gtoledo@gmail.com

²Doutor em Hospitalidade. Professor adjunto da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ – Seropédica, Rio de Janeiro) e Professor do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi (UAM, São Paulo). rafaelferro@ufrj.br

³Doutor em História Social. Professor do Programa de Pós-graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi (UAM, São Paulo). acavenaghi@gmail.com

E-mail de correspondência: rafaelferro@ufrj.br

Recebido em: 17/11/2024. Aceito em: 17/03/2025.

Introdução

A domesticação dos porcos ocorreu há cerca de 9.000 anos na Ásia e no Oriente Médio. No Brasil, os porcos chegaram em 1532, originando posteriormente diversas raças nacionais. Historicamente, esse animal tem grande importância na alimentação humana devido à sua alta fecundidade, adaptabilidade e aproveitamento integral da sua carcaça (Fávero et al., 2011; Frantz et al., 2015). Atualmente, a carne de porco é a segunda mais produzida no mundo, tornando-se essencial na dieta brasileira e de diversas outras sociedades (OECD-FAO, 2023). Por sua relevância histórica e socioeconômica, esse animal está presente em inúmeras práticas culturais, sendo uma delas o objeto desta pesquisa: a matança do porco.

Aqui considerada como uma tradição, esse ritual consiste no abate, limpeza e produção de itens alimentares à base de todas as partes do animal, além de preparo e consumo de partes frescas da carcaça durante a prática do ritual (Bisson; Heiniger-Casteret, 2012). Em seguida, os produtos tendem a ser distribuídos entre as pessoas que ajudaram no processo da matança, entre aqueles que contribuíram para a engorda do animal ao longo de um período, ou ainda são utilizados para pagar débitos (normalmente geracionais) a outras famílias que ajudaram anteriormente. Esse fenômeno, observado em várias culturas, especialmente nas zonas rurais, sempre envolve de forma ordenada inúmeros atores de uma comunidade, em maior ou menor grau, a depender do gênero e da idade. De modo geral, essa tradição assume um caráter de sacrifício cerimonial e/ou religioso, sendo muitas vezes associado ao calendário de festividades de uma sociedade (Cerqueira, 2000; Wiessner, 2001; Mac Con Iomaire, 2002; Nogueira, 2004; Simões, 2004; Cavignac; Dantas, 2005; Cole, 2007; Hauser-Schäublin, 2007; Rio, 2007; Cândido, 2010; Clarke, 2011; Grilo, 2011; Kirch, 2011; Lapeña; Acabado, 2017; Veeck; Yu; Veeck, 2017; Dória; Bastos, 2018; Pereira, 2020).

Com base na classificação das dimensões da hospitalidade proposta por Bastos e Rejowski (2015), e considerando o seu aspecto comunitário, de festa e por se tratar da partilha de um alimento, neste artigo, buscou-se analisar a literatura especializada acerca da tradição do dia da matança do porco, sob a ótica das dimensões da hospitalidade e refletindo sobre como os conceitos de dádiva, comensalidade, ritual e festa estão imbricados nesse fenômeno.

Para tanto, realizamos uma revisão narrativa da literatura a partir de buscas assistemáticas nas bases de dados Scopus, Periódicos Capes, Scielo e Google Scholar, utilizando termos sinônimos e traduções semanticamente adequadas para a expressão “matança do porco”. A seleção dos textos foi baseada na qualidade e aderência à temática da pesquisa, avaliada a partir da leitura flutuante dos títulos e resumos dos resultados das buscas. Após a seleção, os documentos completos foram baixados, catalogados e fichados em uma planilha eletrônica, destacando-se trechos relevantes às dimensões da hospitalidade. Ao todo, 20 documentos redigidos nas línguas inglesa, portuguesa e francesa compuseram o *corpus* desta pesquisa.

Revisão de Literatura

Hospitalidade

O conceito de hospitalidade pode ser entendido como um conjunto de fenômenos presentes em inúmeros contextos e dimensões da sociedade, que visam suprimir a sua antítese, a hostilidade, permitindo que pessoas criem e mantenham laços sociais, mesmo em uma contemporaneidade cada vez mais inóspita (Camargo, 2015). Devido à polifonia na compreensão desse conceito em diversas linhas de pensamento (Sogayar; Rejowski, 2011), importa-nos mencionar quais aspectos desse fenômeno tomaremos como lente teórica no decorrer desta pesquisa.

Lashley (2004, p. 5) defende a hospitalidade como “[...] um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade”. Segundo o autor, o âmago da organização coletiva e do senso de comunidade tem como essência a partilha e a troca dos frutos do trabalho, bem como a mutualidade e a reciprocidade, que, por sua vez, cultivam sentimentos de altruísmo e beneficência. Dessa forma, a hospitalidade é

entendida, nesta pesquisa, como um fenômeno sociocultural que permite o compartilhamento de normas, ritos e preceitos morais em um determinado grupo social por meio da socialização e da relação interpessoal, também reconhecida como sociabilidade (Selwyn, 2004).

Bastos e Rejowski (2015) propuseram a classificação da hospitalidade em nove dimensões: Ambiental, Cultural, Econômica, Educacional, Material, Política, Religiosa, Simbólica e Social. Neste artigo, abordaremos as dimensões Cultural e Social em aderência ao tema pesquisado. A primeira dimensão contempla as seguintes variáveis: patrimônio cultural, festa, tradição, ritual e mito, enquanto a segunda abrange o acolhimento, a comensalidade, a comunicação, a dádiva, a etiqueta, a sociabilidade e a urbanidade. É válido ressaltar que cada uma dessas variáveis possui um extenso referencial teórico, incluindo, não raras vezes, diversas perspectivas teórico-conceituais. Dessa forma, com base nessa configuração proposta por Bastos e Rejowski (2015), nos concentramos nas seguintes variáveis encontradas com maior incidência em leitura prévia sobre o tema: dádiva, comensalidade, ritual e festa.

Dádiva e reciprocidade

Godbout (1997), baseando-se nos escritos de Marcel Mauss (1974), defende que a hospitalidade pode ser compreendida uma dádiva composta por três momentos distintos e obrigatórios: dar, receber e retribuir. Segundo o autor, o conceito de dom está necessariamente ligado à ideia de obrigação. Diferentemente da interação comercial, que busca uma troca direta via contrato, o dom implica na criação de um ciclo virtuoso entre os indivíduos. Entrar na dinâmica da dádiva significa envolver-se em um ciclo de obrigações, perpetuando o desequilíbrio e a sensação de débito, de modo a impedir que a relação seja finalizada. “Não apenas a relação de doação é interminável, mas ela tende a se intensificar. Não só retribuímos, mas frequentemente devolvemos mais do que recebemos” (Godbout, 1997, p. 36).

Avançando na ideia, Camargo (2004) frisa que, mais do que dar, receber e retribuir, a importância da dádiva está centrada no laço social criado e mantido. O autor explicita a relação entre dádiva e hospitalidade ao afirmar que “nem toda a dádiva se insere dentro da hospitalidade, mas toda a ação de hospitalidade começa com uma dádiva” (Camargo, 2004, p. 19). Para ele, oferecer abrigo e comida para alguém representa a dinâmica da dádiva e desencadeia um processo de hospitalidade, promovendo a formação e a manutenção de laços sociais.

Para Sabourin (2008), a reciprocidade expressa no dar, receber e retribuir é oposta à reciprocidade de um de sistema trocas. No sistema de dádiva, está implícito o espírito do doador e o maior valor é a conexão social gerada pelo intercâmbio de bens, ajudas e favores. Assim, a dádiva não é uma reciprocidade simétrica, pois a troca em um sistema simétrico inverte o sentido da reciprocidade, já que prioriza o próprio interesse em vez de se preocupar com o outro.

Ainda segundo Sabourin (2008), a reciprocidade pode ser direta ou indireta. A primeira envolve trocas materiais ou simbólicas entre indivíduos ou grupos, enquanto na segunda, os bens recebidos são devolvidos a outro grupo, que os devolve a um terceiro. Esses grupos podem incluir gerações diferentes, permitindo a circulação de bens e saberes geracionais. A educação e a transmissão cultural pertencem ao domínio da reciprocidade, que envolve saberes tradicionais.

Nas sociedades rurais, que contemplam o objeto desta pesquisa, a reciprocidade, segundo Sabourin (2011), mobiliza um senso de mutualidade para além do paradigma utilitário do comércio. A ajuda mútua persiste nas sociedades rurais, ainda que progressivamente governada pela lógica do capitalismo. Essa persistência pode ser atribuída ao fato de que, para além de suas vantagens tangíveis, a reciprocidade também garante a geração de valores sociais e simbólicos a essas comunidades. O estabelecimento de relações de partilha desempenha um papel crucial na promoção do sentimento de pertencimento, bem como no cultivo da confiança e do respeito. A cooperação pauta-se na reciprocidade, ou seja, sem expectativa de retorno (Sabourin, 2011). O profundo sentimento de fazer parte de uma comunidade emerge entrelaçado com uma percepção de unidade, solidariedade, resiliência e vitalidade da entidade coletiva.

Comensalidade, ritual e festas

As comidas podem ser elementos de dádiva, caracterizando uma relação de hospitalidade. A comensalidade, ou seja, o ato de compartilhar o alimento, é uma forma profícua de estabelecer ou manter laços sociais (Fischler, 2011), gerando intercâmbios culturais e gastronômicos, especialmente de saberes-fazer, ao redor dos (e sobre os) alimentos e bebidas (Boutaud, 2011). Além disso, a comensalidade organiza o consumo de alimentos (distribuição de porções, tipos e momentos das refeições – cotidiana e eventual), estabelece os comportamentos aceitáveis à mesa (etiqueta social – falas, gestos e vestimentas), entre outras normas e ritos esperados ao se compartilhar uma refeição (Grignon, 2001; Simmel, 2004). Por isso, nesta pesquisa, consideramos a comensalidade uma dimensão da hospitalidade.

Outra característica da hospitalidade destacada por Camargo (2015) é o ritual. Relações de hospitalidade apresentam uma característica cênica, com um sentido performático e de organização dos papéis dos atores sociais, nomeadamente o anfitrião e o hóspede. A ideia de ritual permite que atividades ordinárias e extraordinárias, como eventos, refeições e hospitalidade, ritos de passagem e outras expressões culturais se perpetuem, proporcionando coesão a um grupo social, mesmo com mudanças históricas e socioculturais.

O conceito de festas sob a lente da hospitalidade também é relevante, uma vez que se relaciona a rituais que muitas vezes envolvem a comensalidade (Bueno, 2006). As festas suspendem a linearidade sócio-temporal para celebrar, ironizar e sacralizar a vida social, questionando estruturas econômicas e diferenças sociais e culturais, mediando questões simbólicas entre o sagrado e o profano. Elas implicam na genuína comunhão e entusiasmo coletivo, gerando reciprocidade. Para Bueno (2006, p. 95-96), as festas:

[...] podem ser consideradas uma forma de ação coletiva e, por essa razão, implicam uma organização estruturada das atividades. Requerem a participação efetiva de praticamente toda a comunidade, durante o ano todo, por meio da distribuição de funções dentro de uma estrutura de planejamento e produção. Assim, enquanto produto social resultante da reunião ativa de seus participantes, gera, num efeito dominó, vários produtos, materiais e comunicativos, além de criar uma identidade entre os participantes. Imediatamente após o término da festa iniciam-se o planejamento e a montagem da próxima. Dividem-se tarefas envolvendo inúmeras especialidades e talentos. Dessa forma, a festa insere-se na própria vida cotidiana.

Como o objeto desta pesquisa envolve o dia da matança para consumo de um animal específico, o porco, é importante compreender sua origem, sua relevância na alimentação humana e sua importância cultural, em especial como ritual e como festa, para posteriormente identificarmos a dádiva e a hospitalidade inerentes a esse fenômeno.

O porco como objeto cultural

Segundo Frantz et al. (2015), a domesticação do porco ocorreu paralelamente na Turquia e na região do sudeste asiático há cerca de 9.000 anos. Estudos de DNA mitocondrial (mtDNA) mostraram que os primeiros porcos domésticos chegaram à Europa influenciados por agricultores do Oriente Próximo há cerca de 7.500 anos. No Brasil, os porcos chegaram em 1532 com a expedição de Martim Afonso de Souza, que trouxe raças como a Alentejana, Transtagana, Galega, Bizarra, Beiroa e Macau (Fávero et al., 2011), que originaram as raças nacionais como Piau, Tatu, Canastra, Nilo, Caruncho, Pereira e Pirapitinga.

Simões (2004) explica a relevância histórica desse animal na alimentação humana devido à sua alta taxa de fecundidade, reprodução precoce, capacidade de adaptação e aproveitamento quase total de suas partes (carne, pele, gordura, ossos). Segundo o relatório da OECD e FAO (2023), a carcaça do porco é a mais aproveitável (73%) em comparação a aves, bovinos e caprinos. Além disso, a carne suína é a segunda

mais produzida no mundo e ainda apresenta tendência de aumento.

No Brasil, a capacidade de adaptação desse animal foi determinante para a introdução de sua carne na dieta nesse território. Segundo Sérgio Buarque de Holanda (2014), nas expedições bandeirantes, os porcos eram ideais por viverem sem maiores cuidados. Dória e Bastos (2018) afirmam que, nos sertões do Leste da Paulistânia, o consumo de carne suína sempre superou a de charque. Antonio Cândido (2010) também destaca a importância do toucinho na alimentação do caipira, revelando a presença da carne de porco como fonte de proteína em uma dieta marcada pela escassez. Esses autores convergem ao salientar a importância da banha de porco para cozinhar e conservar alimentos.

A presença da carne suína na cultura gastronômica brasileira é evidente em produtos tradicionalmente originados no dia da matança do porco, como carnes frescas e salgadas, banha, embutidos e toucinhos. Esses produtos estão presentes em pratos tradicionais, como feijoada, arroz com suã, feijão gordo, porco assado, leitão pururuca, carne na lata, torresmo, feijão tropeiro, tutu de feijão e dobradinha (Cascudo, 1983; Dória; Bastos, 2018).

Esse ritual é reconhecido como patrimônio cultural imaterial pelo Ministério da Cultura da França, apesar de ser executado por diversas comunidades no mundo inteiro. Segundo Bisson e Heiniger-Casteret (2012, *on-line*):

A tradição da matança do porco (*pelèra*) é uma prática antiga que visa garantir as necessidades de carne de uma família. Para isso, a família abate um porco e o prepara imediatamente para conservação. Quase toda a carne de porco pode ser conservada para consumo. Os cortes de carne são fatiados e salgados, as vísceras e o sangue são transformados em chouriços. Também são preparados patês e linguiças. Para a ocasião, familiares e amigos se reúnem para ajudar nas diferentes etapas do processo. Em troca, são convidados para a refeição.

Esse ritual não apenas envolve o benefício das partes comestível do animal, mas o encontro de pessoas para consumo imediato de preparações servidas ainda enquanto o ritual acontece. Esse padrão é observado em estudos sobre o dia da matança do porco no Ocidente e na China, ocorrendo geralmente em contexto rural (Cerqueira, 2000; Mac Con Iomaire, 2002; Simões, 2004; Nogueira, 2004; Cavignac; Dantas, 2005; Cândido, 2010; Grilo, 2011; Veeck; Yu; Veeck, 2017; Dória; Bastos, 2018; Pereira, 2020).

Em contrapartida, no Sudeste Asiático, na Polinésia e na Melanésia, essa tradição difere do encontrado nas demais regiões pesquisadas por estar inserida em um quadro de trocas amplas, com um marcante caráter de sacrifício cerimonial e religioso, além do caráter prático, social e político, no qual o consumo das carnes é mais imediato, mas a característica fundamental de ser uma tarefa comunitária é mantida (Wiessner, 2001; Cole, 2007; Hauser-Schäublin, 2007; Rio, 2007; Clarke, 2011; Kirch, 2011; Lapeña; Acabado, 2017).

A partir do exposto sobre a relevância cultural do porco e do ritual do dia da matança, podemos relacionar os conceitos de hospitalidade, dádiva, reciprocidade, comensalidade, ritual e festas a essa tradição. Os procedimentos metodológicos serão enunciados na sequência.

Procedimentos metodológicos

Esta pesquisa tem caráter exploratório e adota uma abordagem qualitativa. Tendo em vista as possíveis relações entre a matança do porco como um ritual tradicional de alimentação e as questões de hospitalidade apresentadas até o momento, este trabalho visa analisar a tradição do dia da matança do porco sob a ótica das dimensões da hospitalidade a partir da literatura.

Para tanto, realizamos uma revisão narrativa da literatura a partir de buscas assistemáticas nas bases de dados Scopus, Periódicos Capes, Scielo e Google Scholar. Os termos utilizados são considerados

sinônimos e traduções semanticamente adequadas para a expressão “matança do porco”, sendo eles: “*Matanza del cerdo*”, “*Traditional pig slaughter*”, “*Porc ritual*”, “*Pig ritual*”, “*Pig slaughter feast*”, “*Porc feast*”, “*Tradição da Matança do Porco*”, “*Tuerie du cochon*”, “*Tradition de la tuerie du cochon*” e “*La pelera*”.

Visando abranger a maior variedade possível de tipos de comunicações formais (relatórios técnicos, livros, capítulos de livros, resumos e artigos completos publicados em anais de eventos científicos etc.), optamos por não aplicar qualquer recorte temporal para as buscas, tampouco definimos o tipo de documento. Entretanto, como pré-requisito para a inclusão na pesquisa, elegemos a qualidade a partir da aderência com a temática desta pesquisa, critério aplicado na etapa de leitura flutuante dos títulos e dos resumos apresentados diretamente nas páginas dos resultados das buscas. Dessa forma, consideramos que os documentos foram coletados por conveniência.

Após a leitura flutuante e seleção, os textos foram baixados na íntegra e catalogados, indicando-se o título, o(s) autor(es), o país de origem, o contexto do lócus de pesquisa. Os documentos também foram fichados em uma planilha eletrônica, registrando-se os trechos que apresentavam possíveis relações com a hospitalidade.

Resultados e discussão

Caracterização geral do corpus

O *corpus* desta pesquisa foi formado por 20 documentos, sendo dez em língua inglesa, nove em língua portuguesa e um em francês. Uma expressiva maioria dos textos mostra que a matança do porco ocorre no ambiente rural, seja em sítios, fazendas ou vilarejos, enquanto apenas um documento relata o fenômeno em área urbana. Dentre os textos analisados, temos: sete artigos de periódicos, seis capítulos de livros, três livros completos, dois artigos completos publicados em anais de congresso, um relatório técnico e uma dissertação de mestrado. O Quadro 1 sintetiza esses documentos.

Quadro 1 Documentos que constituíram o corpus da pesquisa

Autor	Título	Tipo de documento	País	Contexto
Candido, A.	Os parceiros do Rio Bonito	Livro	Brasil	Rural
Pereira, M. I. T.	Todo animal que se come tem cabeça: uma discussão entre Sahllins e Ingold sobre produção	Artigo completo em Anais de evento científico	Brasil	Rural
Nogueiras, S.	Da banca da matança aos enchidos: a festa e os rituais de transformação do porco em alimento	Artigo de periódico	Portugal	Rural
Grilo, M. T.	Das Matanças do Porco à Feira do Fumeiro de Vinhais: Patrimonialização e transformações sociais de um produto alimentar artesanal	Dissertação de mestrado	Portugal	Rural
Cerqueira, C.	Matança do porco, festa da matança e mudanças sociais na Serra do Barroso (Trás-os-	Artigo de periódico	Portugal	Rural
Simões, A.	O porco: animal sociocultural total	Artigo de periódico	Portugal	Rural
Veeck, A.; Yu, H.; Veeck, G.	The Transformation of Pig Feasts in Rural Northeast	Artigo de periódico	China	Rural
Hauser-Schäublin, B.	Rivalling rituals, challenged identities: accusations of ritual: mistakes as an expression of power struggles in Bali (Indonesia)	Capítulo de livro	Indonésia	Rural

Autor	Título	Tipo de documento	País	Contexto
Price, M. D.	Evolution of a taboo: pigs and people in the ancient near east	Livro	Vários	Indeterminado
Wiessner, P.	Of feasting and value: enga feasts in a historical perspective (Papua-Nova Guiné)	Capítulo de livro	Papua-Nova Guiné	Rural
Clarke, M. J.	Akha feasting: an ethnoarchaeological perspective	Capítulo de livro	Tailândia	Rural
Kirch, P. V.	Polynesian feasting in ethnohistoric, ethnographic, and archaeological contexts: a comparison of three societies	Capítulo de livro	Polinésia, Ilhas arquesas e Havaí	Rural
Cole, S.	Hospitality and tourism in Ngadha: An ethnographic exploration	Capítulo de livro	Indonésia	Rural
Cavignac, J. A.; Dantas, M. I.	Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó	Artigo de periódico	Brasil	Rural e urbano
Rio, K.	Denying the gift: aspects of ceremonial exchange and sacrifice on Ambrym Island, Vanuatu	Capítulo de livro	Vanuatu	Rural, vilarejo
Lapéña, Q. G.; Acabado, S. B.	Resistance through rituals: the role of Philippine 'native pig' (<i>Sus scrofa</i>) in Ifugao feasting and socio-political organization	Artigo de periódico	Filipinas	Rural, vilarejo
Pereira, M. I. T.	Ensaio da vida e morte de um porco caipira: abate e manipulação	Artigo completo em Anais de evento científico	Brasil	Rural
Bisson, A.-F.; Heiniger-Casteret, P.	<i>Le luxe-cochon / La pelèa: Pratiques entourant la mise à mort et la transformation du cochon</i>	Relatório técnico	França	Rural, vilarejo
Mac Con Iomaire, M.	The Pig in Irish Cuisine past and present	Livro	Irlanda	Rural
Dória, C. A.; Bastos, M. C.	A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer	Livro	Brasil	Rural

Fonte. elaborado pelos autores, 2024.

Como demonstraremos a seguir, identificamos nos textos as dimensões relacionadas direta ou indiretamente à hospitalidade, sendo que algumas fornecem subsídios para a compreensão de outras, especialmente aquelas diretamente associadas à hospitalidade. Nomeadamente, temos as seguintes dimensões manifestadas: reciprocidade e dádiva, comensalidade, rituais e festas. Nota-se que a variedade de documentos em diferentes idiomas, torna o ritual da “matança do porco” um fenômeno social coletivo que não se restringe ao Brasil, mostrando que o consumo da carne do animal recupera elementos formativos de diferentes sociedades.

O valor do porco nas realidades de escassez de alimentos

Para entender a dádiva e a reciprocidade em relação à matança do porco, destacamos que vários documentos mencionam o evento relacionado a uma realidade ou lembrança de uma realidade de escassez de alimentos ou de proteínas de origem animal.

No Noroeste da China, por exemplo, as pessoas entrevistadas por Veeck, Yu e Veeck (2017), contaram ter enfrentado dietas monótonas, com momentos de fome intensa, mencionando que a alimentação consistia quase que exclusivamente em milho, cultura predominante na região. Todos descreveram longos períodos sem acesso a carne, frutas ou vegetais. Para Wiessner (2001), a excitação provocada pelo consumo da carne de porco durante as festividades do povo Enga, na Papua-Nova Guiné, pode ser explicada pelo fato de que sua dieta era constituída, sobretudo, por vegetais.

Ao percorrer sobre a tradição da matança do porco na Serra do Barroso, em Portugal, Cerqueira (2000, p.03) transcreve um relato que também faz alusão a tempos de escassez: “Antigamente, [...] toda a gente era pobre e muitos nem tinham porco para matar”. Nogueira (2004), por sua vez, traz à tona a histórica escassez de carne na Europa, ao lembrar que apenas os mais privilegiados consumiam carne regularmente, enquanto a população rural dependia principalmente de alimentos como cereais, vegetais e alguma gordura animal, usados geralmente na preparação de sopas. Em relação ao povo Akha, que habita o norte da Tailândia, Clarke (2011), também alude à escassez, ao afirmar que a carne consumida nos festins, sobretudo a suína, era considerada uma iguaria, contrastando com a dieta cotidiana, baseada em arroz e vegetais.

No Brasil, a falta de alimentos é revelada por Cândido (2010, p. 36), através do relato de uma senhora caipira que afirmava que seu “maior desejo seria comer e fazer comer a seus filhos e netos de tal maneira que se esquecessem do que era fome.” A respeito da matança do porco no Seridó, no Rio Grande do Norte, Cavignac e Dantas (2005) mencionam que a abundância nos dias de festa contrasta com a penúria da mesa cotidiana e, além de proporcionar *status* ao dono da casa, serve como moeda de troca.

A criação do animal e a sua engorda durante o ano se traduz como uma preparação para os tempos de “abundância”, em contraposição aos períodos de falta. Ou seja, o apelo ritualístico dado ao processo cria um mecanismo de manutenção cultural, prepara o grupo para compreender o passar do tempo e garante o gerenciamento dos problemas que eventualmente podem aparecer no contexto da gestão dos alimentos.

A reciprocidade na matança do porco

A reciprocidade direta (Sabourin, 2011) é encontrada no ato da distribuição da carne de porco para aqueles que ajudaram na matança, para os que contribuíram de alguma outra forma com a família ou para parentes, amigos e vizinhos que, muitas vezes, em momentos anteriores, também deram carne ou convidaram essas pessoas para as suas matanças.

Segundo Cavignac e Dantas (2005), no Seridó, além dos parentes, é costume convidar para a matança aqueles que contribuíram para a engorda do porco fornecendo ração ou restos de comidas, pessoas com quem se quer manter uma ligação, ou pessoas a quem se deseja retribuir um favor ou um convite feito para participar de matanças anteriores. Além disso, uma parte do porco é enviada para os que ajudaram de alguma forma na engorda do animal e não puderam comparecer à festa.

Mac Con Iomaire (2002, p. 5, tradução nossa) afirma que:

O abate do porco era um ritual importante e uma ocasião social no interior da Irlanda, pois significava fartura para todos. Os vizinhos que vinham ajudar traziam um punhado de sal para a conservação, e quando o trabalho estava concluído, cada um recebia uma parte dos embutidos e da carne fresca.

Em *Os Parceiros do Rio Bonito*, Cândido (2010, p. 163) desvela um sistema de trocas dentro do fenômeno da matança do porco:

Mais importante e interessante é a oferta de alimentos entre vizinhos, na realidade um sistema amplo de troca sob a forma de presente, pois o ofertante adquire em relação ao beneficiado uma espécie de direito tácito a prestação equivalente. Verifica-se sobretudo no tocante à carne de porco e à caça de pelo [...]. Quando se mata um porco, ou caça (capivara, veado, paca, cutia, quati, tatu), envia-se um pedaço a cada vizinho. Segundo a boa tradição de cortesia, deve-se mandar a todos; na prática, aos escolhidos, por proximidade ou preferência. Às vezes os vizinhos são tantos, ou o animal tão pequeno, que quase nada sobra ao ofertante.

De acordo com Dória e Bastos (2018), a matança do porco era colaborativa e o abate era feito em mutirões, com posterior divisão da carne e dos embutidos. Grilo (2011) revela que na região de Vinhais, em Portugal, o abate também obedecia a um sistema muito parecido com o mutirão, denominado regionalmente de “tornajeira”.

Voltando a Cândido (2010), observamos que o autor define mutirão como uma prática em que os vizinhos se reúnem para executar um trabalho específico como derrubada de árvores, plantio ou construção, beneficiando principalmente um morador específico. Nesse caso, embora não haja um pagamento direto, comidas, bebidas e festas são ofertadas pelo beneficiário como forma de agradecimento, cabendo-lhe ainda a obrigação moral de retribuir a ajuda no futuro. Vale ressaltar que um sistema de trocas em relação à matança do porco parecido com o mencionado por Cândido (2010) foi identificado no Noroeste da China, em pesquisa realizada por Veeck et al. (2017).

Lapenã e Acabado (2017) abordam a importância do porco para povo Ifgao nas montanhas da ilha de Luzon (Filipinas) e mencionam que parentes e não parentes recebiam pedaços específicos de carne em retorno aos presentes dados anteriormente ao dono da festa.

Em pesquisa realizada em Vanuatu, na ilha de Ambrym, Rio (2007) afirma que a matança do porco exerce um papel importante não apenas em vários momentos da vida, mas também no momento pós-morte, como forma de pagar o clã maternal pela vida recebida. Segundo o autor, esse pagamento é feito de forma a limitar a influência do clã maternal e possibilitar que as trocas a partir de então possam ser recíprocas.

Já a reciprocidade indireta (Sabourin, 2011), aparece na forma da transmissão de conhecimentos, receitas e utensílios de forma intergeracional, como o relatado na ficha cadastral do Patrimônio Cultural Imaterial francês ao mencionar o exemplo da família Ducassou:

Quando crianças, os homens participavam do abate do porco e aprendiam diferentes técnicas, tanto para o sacrifício quanto para o corte das diferentes partes do animal. No início, as crianças eram encarregadas de tarefas simples que conseguiam realizar. Com o tempo, adquiriram mais experiência e foram capazes de lidar com tarefas que exigiam maior habilidade. Assim, aprendiam gradualmente a prática da *pelèra*. Christian Ducassou aprendeu a técnica de “executor” com seu tio, que o ensinou a cortar as diferentes peças de carne. Quanto às receitas, ele as recebeu de sua mãe, que cuidava da preparação de patês e linguças [...]. Além disso, as ferramentas também são passadas de geração em geração, como o facão do açougueiro da família Ducassou, que tem mais de cem anos, e os raspadores feitos a partir de uma antiga barra de foice (Bisson; Heiniger-Casteret, 2012, *on-line*., tradução nossa).

Essa transmissão intergeracional também é mencionada por Nogueira (2004, p. 70), ao afirmar que a matança do porco carrega “saberes ancestrais transmitidos no seio familiar de geração em geração.” Grilo (2011, p. 32) trata a transmissão de conhecimento do abate do porco e dos respectivos preparos culinários entre as gerações ao revelar que as crianças eram colocadas em contato com os trabalhos relacionados à matança ainda muito novas e que “aprendiam vendo fazer e participando nas diversas tarefas, ano após ano”.

Segundo Pereira (2019, p. 3), as crianças não presenciavam a morte do animal de forma a não aprender “de onde o bife saía”, mas eram incumbidas pelos pais a distribuir a carne entre as tias e os vizinhos, quando isso não era feito por eles próprios. Ainda em relação ao aprendizado das crianças, Cavignac e Dantas (2005) complementam que, no Seridó, os meninos são incentivados a participar do abate do porco desde cedo.

É interessante notar que a reciprocidade direta (Sabourin, 2008), envolvendo trocas materiais ou simbólicas entre dois indivíduos ou grupos está muito presente no processo, sendo citada em 18 dos 21 textos analisados. Em relação à reciprocidade indireta (Sabourin, 2008), na qual a retribuição é voltada para um terceiro grupo, que pode ser inclusive de outra geração, e não diretamente para o grupo que iniciou o ciclo, os textos acima mencionados evidenciam que ela acontece pela transmissão de saberes como técnicas de abate, receitas e/ou pela transmissão de bens na forma do ferramental utilizado na matança (Nogueira, 2004; Grilo, 2011; Bisson; Heiniger-Casteret, 2012). Embora alguns artigos não explicitem essa forma de transmissão, há a sugestão de que ela acontece pela atuação das crianças, que presenciam ou participam ativamente desse fenômeno desde cedo (Cavignac; Dantas, 2005; Pereira, 2019, 2020).

Também é importante mencionar que, em Portugal, a função de abater o porco pertence ao “matachim” (Grilo, 2011), ao passo que, no Seridó, quem executa esse processo recebe a denominação de “marchante” (Cavignac; Dantas, 2005). Considerando-se o passado de restrição alimentar, trata-se de uma função de grande prestígio, que aumenta as chances de obtenção de carne por parte de quem a executa. Assim, o procedimento não é transmitido a qualquer pessoa, mas apenas a um indivíduo específico.

A distribuição de partes do animal aos vizinhos garante uma espécie de extensão geográfica do local de vivência, ou seja, funcionaria como uma demarcação de território do antigo proprietário do porco, inserindo-o em um imaginário de uma coletividade, ratificado pela partilha da carne. Querol (1994, p. 143) argumenta sobre este fato da qual se convencionou denominar de “espacialidade”, pode ter tido a sua origem nas ações do *Homo habilis* e ocasionada pela manutenção de uma atitude de exploração excessiva do seu território.

Comensalidade

A criação e o fortalecimento de vínculos sociais e alianças por meio da distribuição de alimentos é um fator que aparece em quase todos os textos analisados. Dessa forma, a comensalidade é uma dimensão que permite ler as algumas entrelinhas desse fenômeno.

Lapenã e Acabado (2017) e Bisson e Heiniger-Casteret (2012) revelam que partes específicas da carne do porco são distribuídas para parentes específicos. Por sua vez, Simões (2004) afirma que a matança do porco em Portugal serve para manter os laços de parentesco, de vizinhança, de solidariedade e de cooperação. Wiessner (2001) corrobora esse aspecto, mencionando que as festas do povo Enga, nas quais era realizada a matança do porco, serviam para criar e fortalecer as relações interclãs, bem como os laços familiares.

Os Akha consideram os banquetes – nos quais são abatidos e consumidos vários tipos de animais, em especial o porco – como elementos de fundamental importância em sua sociedade, pois funcionam como mecanismos sociais, que facilitam o apoio em momentos de crise e oferecem oportunidades para competição entre grupos familiares estendidos pelo controle de recursos socioeconômicos fundamentais, como terra, trabalho e influência política (Clarke, 2011).

Cole (2007, p. 65) revela a importância dos laços sociais criados na matança do porco em Ngadha, na Indonésia:

A mútua dependência e reciprocidade (a cola da sociedade) é mantida através da troca de porcos. Alimentos excedentes são compartilhados e serão devolvidos quando os suprimentos estiverem escassos. Porcos são doados e retribuídos entre os são nas cerimônias de construção de casas. Como os aldeões explicaram, “estamos mantendo relações para a próxima geração, continuaremos conectados.

Além disso, as refeições, durante e logo após os trabalhos de matança, foram descritas nos textos de Grilo (2011), Veeck, Yu e Veeck (2017) e Pereira (2020). Isso demonstra que a comensalidade, ou o ato de comer junto, ocorre simultaneamente ao fenômeno da matança, que é notadamente voltado ao tratamento da carcaça do porco e à produção de subprodutos alimentares.

O consumo ou não do porco é dado como fator de pertencimento a um grupo, como evidenciado por Price (2020), ao mencionar o consumo de carne suína como elemento que diferencia a identidade cristã da judaica e da muçulmana. Já de acordo com Hauser-Schäublin (2007), o consumo desse tipo de carne foi negociado na formação da identidade da comunidade de Sembiran, em Bali, na Indonésia. Essa comunidade foi originada por nativos, que consumiam carne suína, e imigrantes mulçumanos, que começaram a chegar no século XVII e eram proibidos de se alimentar desse tipo de carne. Após muitos conflitos, chegaram a um fator comum quanto ao sacrifício e ao consumo do porco nos templos, de forma que todos os membros da comunidade passaram a se alimentar da carne de porco.

Conforme constatado nos textos, o compartilhamento de alimentos e de refeições está integrado ao fenômeno da matança e não pode ser dissociado dela, apesar das refeições não serem o foco do fenômeno em si. Tal característica remete à relação dessa tradição com conceito de comensalidade abordado por Fischler (2011) e Grignon (2001), reforçando novamente o caráter desse fenômeno quanto ao estabelecimento ou à manutenção dos laços sociais.

Em alguns textos, encontramos a divisão da carne e a ordem de serviço como forma de distinção social. Em Bali, após a matança do porco realizada nos templos, a carne era distribuída conforme a importância dos homens e das divindades (Hauser-Schäublin, 2007). Na Irlanda, o tipo de carne e a ordem em que esta era servida variava em função do *status* do comensal. Por exemplo, o pernil devia ser destinado a um rei, a paleta a uma rainha, enquanto o melhor pedaço iria para o melhor guerreiro (Mac Con Iomaire, 2002). A respeito dessas distinções, Wiessner (2001, p. 133) afirma que “[...] a preparação da carne de porco de diferentes maneiras para diferentes grupos etários e posições sociais reafirmava a estrutura da sociedade Enga”.

A atribuição de maior *status* a quem oferece mais carne e maiores matanças à comunidade foi citada em muitos dos textos analisados. Segundo Nogueira (2004, p. 68), “[...] quem mais porcos matasse durante o ano, e quem melhores jantares da matança realizasse, e mais pedaços de carne oferecesse se situava no topo da hierarquia social”. Aspectos similares são mencionados por Wiessner (2001), Mac Con Iomaire (2002), Cândido (2010), Lapenã e Acabado (2017).

Esses achados remetem ao que foi anteriormente observado em autores como Grignon (2001) e Simmel (2004), que afirmam que a comensalidade tem efeitos socializadores, organizando o consumo de alimentos (distribuição de porções, tipos e horários das refeições), estabelecendo o comportamento aceitável à mesa e definindo normas e ritos sociais esperados pelos atores quando compartilham uma refeição.

Ritual e festa

Em todos os documentos analisados, a matança do porco é considerada um evento especial, que ocorre para demarcar ou celebrar datas especiais através do consumo da carne de porco que, como já mencionado, era rara na mesa do dia a dia. Muitas vezes, essas datas comemorativas estão associadas a festejos religiosos e/ou ritos de passagem.

Cândido (2010) menciona que as festas, nas quais as matanças de porco ocorriam com frequência, eram importantes tanto para o provisionamento de proteínas, quanto para a formação de laços sociais. Sobre esse aspecto, Wiessner (2001) menciona que as festas de matança do porco do povo Enga serviam para criar e fortalecer as relações interclãs e os laços familiares.

Dória e Bastos (2018, p. 117) revelam a importância social da matança na tradição caipira, além da distribuição de alimentos, mostrando que o evento constituía uma oportunidade de cooperação, através de mutirões e de festas, além de constituir “também um raro momento de convivência entre pessoas que, usualmente viviam isoladas.”

Lapenã e Acabado (2017, p. 586, tradução nossa) mencionam que o “tipo de carne – ou parte do animal – distribuída durante as festas recria os relacionamentos familiares. Não dar a parte do animal esperada é considerado um insulto e resultará no enfraquecimento do relacionamento familiar”.

Embora a matança de porco pudesse ocorrer em diversas ocasiões, Mac Con Iomaire (2002) nos chama a atenção para o fato de que, muitas vezes, o evento estava ligado à liturgia católica romana, ocorrendo, por exemplo, nos dias 29 de setembro (festa de São Miguel), 11 de novembro (dia de São Martinho) e 17 de março (dia de São Patrício – Padroeiro da Irlanda). Já em Vinhais, segundo Grilo (2011), as matanças aconteciam entre novembro e janeiro, período que corresponde à estação fria. Lá, o fator determinante para a matança era o nível de engorda do porco e não uma data específica. Porém, os embutidos e defumados produzidos a partir da matança eram geralmente consumidos nos dias de festas religiosas, notadamente a de São Sebastião (20 de janeiro) ou em celebrações espontâneas, como casamentos. Nogueira (2004) corrobora os estudos de Grilo (2011), ao evidenciar que as matanças do porco em Portugal são eventos calendarizadas, ocorrendo de outubro a março, ou seja, na época de frio.

Na tradição francesa, a matança do porco geralmente ocorria nas proximidades do Natal e no mês de janeiro, além de estar intimamente associada ao carnaval e aos “dias gordos” que antecedem a quaresma, segundo Bisson e Heiniger-Casteret (2012).

No Seridó, as matanças ocorrem por ocasião das festas de final de ano, nas reuniões familiares, em aniversários e nas celebrações municipais, realizadas principalmente na segunda metade do ano, época que coincide com a colheita de importantes produtos da agricultura regional, como feijão, milho e batata, que contribuem no processo de engorda do porco (Cavignac; Dantas, 2005). Ainda no Brasil, a matança do porco referida por Pereira (2019) foi realizada na festa de São João, em uma comunidade localizada no centro do estado do Paraná.

É interessante notar que as datas tradicionais para a matança do porco em Portugal, Irlanda e França coincidem com inverno no Hemisfério Norte, o que ajuda na preservação das carnes devido ao frio característico dessa época do ano. No Brasil, talvez devido à herança cultural portuguesa, parte das datas tradicionais para a matança segue o mesmo calendário, entretanto abrangem o período do verão, uma vez que o país se situa no Hemisfério Sul.

No noroeste da China, os festins (*feast*) do porco são apresentados da seguinte maneira:

Eventos relacionados ao ciclo de vida que envolvem reuniões sociais incluem nascimentos, mortes, a partida de um filho para estudar na faculdade ou ingressar nas forças armadas e, de forma mais grandiosa, casamentos. As celebrações anuais incluem o Festival do Meio do Outono (observação da lua), o Dia de Limpeza dos Túmulos e o Festival da Primavera (Ano Lunar). O Festival da Primavera, que começa no primeiro dia do calendário lunar (do final

de janeiro ao meio de fevereiro) e dura cerca de duas semanas, é de longe o feriado anual mais importante na China (Veeck; Yu; Veeck, 2017, p. 64, tradução nossa).

Ainda na Ásia, na ilha Ambrym, em Vanuatu, o ritual de matança do porco é feito em cerimônias que envolvam a mudança de *status* de uma pessoa, como a morte de um indivíduo, casamentos e circuncisão, além de também ser realizado em festividades para levantar fundos para a igreja local (Rio, 2007). Kirch (2011) identifica a matança do porco nos mesmos ritos de passagem e aponta a presença desse ritual em realizações como colheita próspera e a construção de uma nova canoa, nas tribos nas Ilhas Marquesas, no Havaí e na Polinésia.

Nas montanhas filipinas, em cada casa do povo Ifugao, era realizada uma ampla variedade de rituais ao longo do ano, acompanhados por oferendas de animais, com destaque para o porco e outros itens. Essas oferendas tinham por função aplacar divindades e espíritos ancestrais, a fim de garantir prosperidade, saúde, segurança e proteção contra infortúnios. Durante esses rituais e durante o sacrifício do porco, eram praticadas diversas atividades, como adivinhação, abertura de novos campos agrícolas, eventos sociais e celebrações de ritos de passagem, como nascimentos e mortes. Nessa região, foram registrados mais de 50 rituais distintos, envolvendo desde ofertas modestas, como vinho de arroz e pequenas porções de carne, até oferendas mais elaboradas, como porcos e búfalos (Lapeña; Acabado, 2017).

Para o povo Enga, havia várias festividades e rituais, nos quais o porco e a sua carne eram protagonistas. O porco estava presente em celebrações sagradas e seculares, além de festas realizadas para recrutar auxílio em trabalhos domésticos, para planejar futuros eventos, festas de casamento, para marcar o crescimento das crianças e em funerais, além de várias outras ocasiões destinadas a demonstrar generosidade, reforçar laços, promover alianças e encerrar conflitos (Wiessner, 2001). Isso também é válido para o povo Akha, segundo Clarke (2011, p. 151), uma vez que entre essa sociedade, “[...] não há evento significativo, seja secular ou religioso, que não seja acompanhado por uma festividade de algum tipo [...]” e que, em todas as festividades, o porco é um dos principais animais sacrificados.

Divisão de tarefas

Ainda relacionado aos rituais e festas, vários documentos analisados nesta pesquisa trazem uma divisão sexual de responsabilidades e tarefas entre os participantes durante a matança do porco. Segundo Rio (2007), na ilha de Ambrym, o abate do porco é uma atribuição estritamente masculina. Já para o povo Akha, a tarefa de cozinhar e servir nas festividades em que há matança do porco, é majoritariamente masculina, cabendo às mulheres somente cozinhar o arroz (Clarke, 2011).

Já na Irlanda, o abate era de responsabilidade masculina, enquanto a maior parte dos trabalhos de cura, salga e defumação eram atribuições femininas (Mac Con Iomaire, 2002). A esse respeito, as pesquisas de Nogueira (2004), Grilo (2011) e Bisson e Heiniger-Casteret (2012) trazem resultados semelhantes, uma vez que os autores encontraram que as tarefas de abate, limpeza, desmembramento e corte da carcaça constituíam atribuições masculinas, ao passo que a coleta do sangue, a salga, a elaboração das conservas e dos embutidos, a defumação e a preparação das refeições para todos os envolvidos nas festividades da matança eram funções femininas. Cavignac e Dantas (2005) corroboram essas informações, evidenciando que as tarefas exteriores, dentre as quais o abate do porco, são de responsabilidade dos homens e que as atividades domésticas são de responsabilidade das mulheres. Nesse caso, assim como nas tradições portuguesa e francesa, a coleta do sangue é uma tarefa feminina. Já Simões (2004) menciona que existe uma divisão de tarefas por gênero e idade sem, no entanto, especificar qual tarefa cabia a cada gênero ou faixa etária.

Nos textos analisados, também podemos observar a característica cênica do ritual mencionada por Camargo (2015) na forma da divisão das tarefas da matança entre gêneros e nos papéis específicos desempenhados por alguns dos participantes (Cerqueira, 2000; Mac Con Iomaire, 2002; Simões, 2004; Cavignac; Dantas, 2005; Rio, 2007; Clarke, 2011; Grilo, 2011; Bisson; Heiniger-Casteret, 2012). Nesse

sentido, em alguns textos, a matança do porco é citada como parte de ritos de passagens, enquanto em outros é relacionada a festas tradicionais em datas específicas ou em um determinado período do ano, coadunando com as contribuições de Bueno (2006).

Conclusão

Consideramos que esta pesquisa atingiu o seu objetivo ao analisar a tradição do dia da matança do porco sob a ótica das dimensões da hospitalidade, a partir da literatura produzida sobre o tema. Com base nos resultados encontrados, foram identificadas algumas possíveis dimensões comuns entre o fenômeno e o conhecimento científico atrelado ao campo teórico da hospitalidade.

A maioria dos documentos analisados foi publicada no campo da antropologia e não faz referências diretas à hospitalidade, embora, no decorrer dos textos, seja possível identificar práticas de hospitalidade presentes nessa tradição. A organização coletiva do trabalho, o senso de comunidade, a partilha e a troca dos frutos trabalho, a mutualidade e a reciprocidade, constituintes da definição sobre hospitalidade, são alguns exemplos de como ela transpassa esses textos.

Também cabe mencionar que poucas são as pesquisas realizadas no Brasil sobre o tema. Chama a atenção ainda a pluralidade de textos publicados sobre a tradição da matança do porco, relatando a ocorrência desses eventos em lugares tão diversos, como a Indonésia, China, França, Irlanda, Portugal, Polinésia, Havaí, Tailândia e Brasil.

Em todos os documentos, encontramos aspectos relacionados à dádiva e à comensalidade a partir da criação e do reforço de laços sociais por meio do compartilhamento de um rito, da partilha de alimentos, compartilhamento de refeições, do trabalho comunitário, da retribuição por um favor ou algo recebido. A maior parte dos textos ainda faz referência à importância dos laços sociais formados ou mantidos durante e por meio desse ritual, mencionando também os festejos que normalmente acompanham esta tradição.

Analisando as dimensões da hospitalidade referente ao tema, é possível hipotetizar a relevância da hospitalidade na perpetuação da matança como expressão cultural diante de mudanças nos contextos históricos, tecnológicos e socioculturais, aos quais o ritual está submetido. Dessa forma, pretendemos desdobrar pesquisas futuras nesse sentido.

Para a presente pesquisa, no entanto, faz-se necessário elencar algumas limitações encontradas. Reconhecidamente, o uso de busca não sistemática limitou a possibilidade de encontrar documentos relevantes para o tema, mesmo que as buscas tenham sido realizadas em base de dados internacional e nacional. O método de revisão narrativa da literatura, apesar de se aderir à proposta deste trabalho, também pode ser um fator limitador, visto as outras possibilidades de tematização e categorização que métodos de revisão sistemática da literatura e análise de conteúdo podem oferecer.

Para futuras pesquisas, sugerimos que os dados empíricos sejam coletados por meio de método etnográfico sobre a matança do porco em festas e rituais no Brasil, a fim de identificar se a relação desses conceitos conforme exposto neste texto se confirmam em um cenário real e, se possível, realizar um levantamento sobre outras dimensões da hospitalidade que permeiam fenômeno. Apesar da estreita relação entre a hospitalidade e o fenômeno da matança do porco, não foi discutido nos textos analisados a (falta de) hospitalidade com o porco, ao ser morto no ritual. Por fim, chama-se a atenção para a lacuna na pesquisa em hospitalidade para além das relações humanas, como as relações humano-animal, sendo essa uma possível lente para tratar o tema em trabalhos futuros.

Conflito de interesse

Os autores declaram não haver conflitos de interesse de nenhuma natureza.

Referências

- BASTOS, Sênia; REJOWSKI, Mirian. Pesquisa científica em hospitalidade: desafios em busca de uma configuração teórica. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. Especial, p. 132-159, 2015.
- BISSON, Anne-Florence; HEINIGER-CASTERET, Patricia. Le tue-cochon / La pelèra: pratique entourant la mise à mort et la transformation du cochon. **Patrimoine Culturel Immateriel em France**, 2012. Disponível em: <https://www.pci-lab.fr/fiche-d-inventaire/fiche/262-le-tue-cochon-la-pelera>. Acesso em: 13 jul. 2024.
- BOUTAUD, Jean-Jacques. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alan (org.). **O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: Senac, 2011, p. 1213-1230.
- BUENO, Marielys Siqueira. Festa: o dom do espaço. **Revista Hospitalidade**, v. III, n. 2, p. 91-104, 2006.
- CAMARGO, Luiz Octávio Lima de. **Hospitalidade**. 2 ed. São Paulo: Aleph, 2004. Coleção ABC do Turismo.
- CAMARGO, Luiz Octávio Lima de. Os interstícios da hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. XII, n. Especial, p. 42-69, 2015.
- CÂNDIDO, Antônio. **Os Parceiros do Rio Bonito**. 11. ed. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul. 2010
- CAVIGNAC, Julie Antoinette; DANTAS, Maria Isabel. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. **Sociedade e Cultura**, v. 8, n. 2, p. 63-78, 2005.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global Editora, 1983.
- CERQUEIRA, Cristina. Matança do porco, festa da matança e mudanças sociais na serra do Barroso (Trás-os-Montes). **Cadernos do Noroeste**, v. 13, n. 2, p. 205-228, 2000.
- CLARKE, Michael. Akha feasting an ethnoarchaeological perspective. In: DIETLER, Michael; HAYDEN, Brian (org.). **Feasts: archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power**. University of Alabama Press, 2011, p. 144-167.
- COLE, Stroma. Hospitality and tourism in Ngadha: an ethnographic exploration. In: LASHLEY, Conrad; LYNCH, Paul; MORRISON, Alison J. (org.). **Hospitality: a social lens**. Routledge, 2007. p. 61-72.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer**. São Paulo: Fósforo, 2021.
- FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. **Social science information**, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.
- FRANTZ, Laurent et al. Evidence of long-term gene flow and selection during domestication from analyses of Eurasian wild and domestic pig genomes. **Nature Genetics**, v. 47, n. 10, p. 1141-1148, 2015.
- FÁVERO, A. F. et al. Evolução da genética: do porco tipo banha ao suíno light. In: SOUZA, Jean Carlos Porto Vilas Boas et al. (org.). **Sonho, desafio e tecnologia - 35 anos de contribuições da Embrapa suínos e aves**. 2011. p. 105-136.
- GODBOUT, Jacques T. Recevoir, c'est donner. **Communications**, v. 65, n. 1, p. 35-48, 1997.
- GRIGNON, Claude. Commensality and social morphology: an essay of typology. In: SCHOLLIERS, Peter (org.). **Food, drink and identity: cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages**. Berg, 2001. p. 23-35.
- GRILO, Manuel Teles. **Das matanças do porco à Feira do Fumeiro de Vinhais. Patrimonialização e transformações sociais de um produto alimentar artesanal**. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade de Nova Lisboa, Lisboa, 2011. Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/6961/2/Tese_%20MTG_das%20matanças%20à%20feira%20do%20fumeiro%20de%20Vinhais.pdf. Acesso em: 14 mar. 2025.
- HAUSER-SCHÄUBLIN, Brigitta. Rivalling rituals challenged identities: accusations of ritual mistakes as an expression of power struggles in Bali (Indonesia). In: HÜSKEN, Ute (org.). **When rituals go wrong: mistakes, failure, and the dynamics of ritual**. Brill, 2007. p. 245-271.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Monções e Capítulos de expansão paulista**. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.
- LAPEÑA, Queeny G.; ACABADO, Stephen B. Resistance through rituals: The role of Philippine “native pig” (*Sus scrofa*) in Ifugao feasting and socio-political organization. **Journal of Archaeological Science: Reports**, v. 13, p.

583-594, 2017.

LASHLEY, Conrad. Para um entendimento teórico. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. **Em busca da hospitalidade**: perspectivas para um mundo globalizado. Barueri: Manoele, 2004. p. 01-24.

LYNCH, Paul et al. Theorizing hospitality: A reprise. **Hospitality & Society**, v. 11, n. 3, p. 249-270, 2021.

MAC CON IOMAIRÉ, Máirtín. The pig in Irish cuisine past and present. **Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery**. Bristol, 2002. p. 207-215.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *In*: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974.

NOGUEIRA, Sandra. Da banca da matança aos enchidos: a festa e os rituais de transformação do porco em alimento. **Mneme-Revista de Humanidades**, v. 5, n. 09, 2004.

OECD-FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations. *OECD-FAO Agricultural Outlook 2023-2032*. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1787/08801ab7-en>. Acesso em: 13 jul. 2024.

PEREIRA, Maria Isabel Trivilin. Todo animal que se come tem cabeça: uma discussão entre Sahlins e Ingold sobre produção. *In*: **Anais da XIII Reunião de Antropologia do Mercosul**. Porto Alegre, 2019. Disponível em: <https://www.ram2019.sinteseeventos.com.br/arquivo/>