



Fonte: <https://www.euquerobiologia.com.br/2013/06/javaporcos-e-javalis-sao-cacados-ehhtml>

## **Cozinhar o javaporco: tabus de consumo em uma cidade de Minas Gerais**

**To cook a “javaporco”: consumption taboos in a town of Minas Gerais**

**Andréa Osório <sup>1</sup>**

[andrea\\_osorio1@yahoo.com.br](mailto:andrea_osorio1@yahoo.com.br)

<https://orcid.org/0000-0003-0368-9117>

<http://lattes.cnpq.br/6909409179119225>

1 - Professora Associada III no INEST/UFF.

**Resumo:** O javaporco é um híbrido entre o javali asselvajado e o porco doméstico que forma varas asselvajadas que têm se deslocado de sul a norte do país. Sua carne é comestível, mas pouco apreciada. As razões para isso são a aura de ilegalidade que engloba a atividade cinegética e, ao mesmo tempo, uma baixa apreciação do sabor. Os dados aqui coletados e a análise posterior são fruto de uma incursão de campo em uma pequena cidade mineira próxima ao Lago de Furnas.

**Palavras-chave:** Javaporco, alimentação, caça.

**Abstract:** The “javaporco” is a hybrid between the wild boar and the domestic pig that forms wild herds that have moved from south to north of Brazil. Its meat is edible, but little appreciated. The reasons for this are the aura of illegality that encompasses hunting activity and, at the same time, a low appreciation of its taste. The data collected here and the subsequent analysis are the result of a field incursion in a small town near Lake Furnas, in the state of Minas Gerais.

**Keywords:** Javaporco, nurture, hunting.

Uma incursão de campo levou-me a uma pequena cidade às margens do Lago de Furnas, em Minas Gerais, onde as manadas de javalis asselvajados cruzaram com porcos domésticos produzindo, por sua vez, manadas selvagens de javaporcos, animais híbridos que têm se espalhado pelo país a partir do sul em direção ao norte[1]<sup>1</sup>. Cristina[2]<sup>2</sup>, minha principal interlocutora nesse processo, levou-me à cidade com o convite de conhecer a região e degustar “um javaporco” preparado por sua mãe, Dona Josefa. Ao mesmo tempo, tive a oportunidade de conversar com Seu José, pai de Cristina, que já caçou javaporcos nas fazendas de cana-de-açúcar da região, onde se encontram, ainda, monoculturas de café e milho.

O Lago de Furnas fica na porção austral de Minas Gerais. A principal cidade da região é Alfenas. De lá, seguimos para nosso destino, que não identificarei aqui porque a caça ao javali e ao javaporco, conquanto permitida pela legislação vigente, é vista na região como algo que se comenta aos cochichos, entre pessoas próximas. Como me disse Dona Josefa ao cozinhar o pernil do bicho, comprado de um caçador — um ente sempre sem nome, incógnito, categorizado apenas pela atividade cinegética — até o descarte dos ossos do animal deve ser feito em segredo. Todo o processo, na verdade, é envolvido por uma aura de proibição, feito às escondidas, já que o medo de que a carne seja confundida com caças proibidas legalmente perpassa o processo inteiro. Evidentemente, esse medo demonstra uma situação real: os caçadores não se limitam ao javali ou ao javaporco. Outros animais — nativos — podem ser alvo de caça ilegal, o que joga o caçador numa aura de ilegalidades.

Perguntei a Seu José como se encontrava os caçadores na região, ao que um de seus filhos me respondeu que um antigo vizinho da casa onde gentilmente fui recebida e alojada era um deles, mas havia se mudado. Frente à minha indelicada insistência, o senhor me contou que já caçara, quando um amigo querido ainda era vivo, companheiro dessas aventuras. A caça era feita com lanças, sempre em dois ou mais caçadores a pé, como se caçava onças no passado, para que um acuasse o bicho e o outro o acertasse nas costelas. Caído pela ferida, era alvejado na cabeça com um tiro. O posicionamento dos humanos deveria formar uma espécie de V, cuja ponta de baixo seria preenchida pelo animal, na forma de uma emboscada, explicou gesticulando sobre a mesa de café, enquanto eu lhe perguntava se poderia acompanhar uma incursão. Diante da negativa, e a título de uma desculpa, Seu José me explicou que primeiro deveria haver a permissão do dono da fazenda para que os caçadores ingressassem na propriedade onde uma vara tivesse sido avistada. Caçar javaporco é perigoso, pois os animais são tidos como agressivos, mas esta não foi a razão da recusa, pelo menos não literalmente.

Gentil, Seu José me levou de carro por dentro de uma plantação de cana-de-açúcar à cata de uma dessas varas. Rodamos pelas estradas de terra vermelha, típica da região, por cerca de quinze minutos, encontrando apenas cães vagando a esmo. Nada de java-

1 - Para estudos sobre javali no Brasil e na tríplice fronteira austral, ver Sordi (2015a; 2015b) e Sordi e Moreno (2021).

2 - Todos os nomes são fictícios.

porcos. Um de seus filhos mencionou que o híbrido gosta de comer cigarrinhas<sup>[3]</sup>, uma praga da raiz da planta. No processo, ele derruba o pé e come também o broto, prejudicando a planta. Mostrou-me um vídeo local onde uma centena ou mais de animais vagavam por um canavial. Como se pode imaginar, os estragos são enormes, daí a cumplicidade entre fazendeiros e caçadores em relação ao animal.

Dona Josefa prepara o javaporco da seguinte maneira: primeiro, o pernil, a parte nobre conseguida, foi desossado. Para isso, ela me pediu ajuda, pois a carne é dura e pouco gordurosa, dificultando o processo de feitura/cozimento do bicho. É trabalho para duas pessoas ou para uma muito experiente, ela me disse. Para os familiarizados com processos de cozimento, é a gordura que amacia a carne, dando-lhe sabor, e ela falta tanto no javali quanto no javaporco, sendo abundante no porco doméstico, comercializada como “banha”.

Segurei o osso da peça enquanto nossa cozinheira manipulava uma faca bem afiada, cortando rente ao que se queria descartar. O odor não era forte, devido à quantidade de hormônios secretadas pelo bicho, então concluí que se tratava de uma fêmea ou macho jovem. Os machos detêm um cheiro expressivo que repugna os comensais, por isso muitos não apreciam a carne. Para que o odor desapareça, os animais devem ser castrados, como acontece com os porcos domésticos e que não é possível com as varas asselvajadas. Depois de descarnado, os ossos foram embrulhados em um saco de lixo para serem descartados fora dos resíduos comuns da residência, de modo que nenhum indício de sua existência pudesse aparecer na vizinhança. O cuidado, como mencionei acima, faz parte do processo de não ser confundido com um animal cuja caça é ilegal, pois a desconfiança poderia gerar uma denúncia e, conseqüentemente, problemas legais.

Após o descarte, a peça é limpa de todas as pelancas, tornando-se um amontoado de carne rubra reluzente, que é cozida em água com sal e limão por dois momentos diferentes, de modo que o processo retire qualquer odor ou gosto associado a ele. Após a troca das águas de cozimento, o prato vai para a panela de pressão, onde mais limão é acrescentado, junto com algumas cebolas e sal a gosto. Contabilizei cerca de quarenta minutos na pressão, mas Dona Josefa julga ser um processo rápido. Pronto o repasto, pude prová-lo de imediato. Não tem a consistência do porco, assemelhando-se mais à minha memória de ter ingerido javali em um restaurante carioca décadas antes. A carne, por não ser gordurosa, é considerada seca. Descontente com o resultado, naquela noite mesmo, Dona Josefa preparou um molho de tomates e cebolas que despejou por cima do javaporco. Confesso que ficou muito mais gostoso, aprovado pelos comensais enquanto tomávamos algumas cervejas.

Como a família recebia as namoradas dos filhos para um churrasco, o prato lhes foi oferecido sem que se dissesse, a princípio, do que se tratava. A pergunta era sempre a mesma: “gostoso?”, ao que elas respondiam afirmativamente, para então descobrirem

3 - Uma designação comum a várias espécies diferentes de insetos que atacam as raízes de plantações, sobretudo as monoculturas.

que se tratava da caça, o que não gerava nenhum tipo de reação especial. A conversa voltava a fluir normalmente, como se o javaporco fosse apenas mais um oferecimento aos comensais — o que, de fato, era. Mas o(a) leitor(a) não se engane. No dia seguinte, em outro churrasco oferecido a Cristina, que mora fora da cidade e estava de visita aos pais e irmãos, o anfitrião comentou sobre o animal, dizendo que o havia provado uma vez.

Não se trata de uma carne comum, nem de um assunto tratado às claras. Ao contrário, podemos dizer que paira sobre seu consumo um certo tabu. Tal tabu recai sobre a própria carne, como Mary Douglas (1976) evidencia acerca das regras do Levítico, embora em Minas Gerais não por questões religiosas, mas por uma recusa ao odor e sabor da carne. Recai, ainda, e sobretudo, sobre a forma de se conseguir as peças do repasto, encobertas como estão por relações com um ente — o caçador — que trafega entre o lícito e o ilícito, já que a comercialização do javaporco não é permitida por razões sanitárias quando oriundo da atividade cinegética. Os dois tabus se encontram no consumo secreto do animal, pouco apreciado em geral. Não ouvi relatos de que se tratasse de carne “deliciosa” ou ambicionada. Ao contrário, é considerada, de certo modo, “exótica”, pouco apreciada e sua preparação não é dominada por qualquer cozinheiro(a).

#### Referências:

- DOUGLAS, M. Pureza e Perigo. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- SORDI, C. Javalis na Campanha: porcos ferais, invasão biológica e configurações do ambiente na fronteira Brasil-Uruguai. In: MALLMANN, M. I.; MARQUES, T. C. S. (orgs.). Fronteiras e relações Brasil-Uruguai. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2015a. p. 259–273.
- SORDI, C. Guerra ao javali: invasão biológica, feralização e domesticação nos campos sulinos. R@U, São Carlos, v. 7, n. 1, p. 59–77, 2015b.
- SORDI, C.; MORENO, S.F. Caça desportiva e controle de javalis (*Sus Scrofa*) em duas regiões do Rio Grande do Sul, Brasil: apontamentos etnográficos. Revista Andaluza de Antropologia, n. 21, pp. 62–81, 2021.
- <https://www.euquerobiologia.com.br/2013/06/javaporcos-e-javalis-sao-cacados-ehhtml>



Fonte: <https://www.euquerobiologia.com.br/2013/06/javaporcos-e-javalis-sao-cacados-ehtml>









