



**DO MATADOURO AO MERCADO:
O COMÉRCIO E O CONSUMO DE CARNE VERDE EM
TERESINA NOS PRIMEIROS ANOS DA REPÚBLICA**

**From the slaughterhouse to the market: the trade and
consumption of green meat in Teresina in the first years of
the Republic**

**Del matadero al mercado: el comercio y el consumo de carne
verde en Teresina en los primeros años de la República**

Márcio Douglas de Carvalho e Silva¹

Resumo:

Este texto analisa o comércio e o consumo de carne verde em Teresina entre 1890 e 1914, com foco nas condições sanitárias, nas práticas comerciais e no papel do poder público na regulamentação da oferta desse gênero alimentar. Baseada em jornais e relatórios oficiais, a pesquisa revela a precariedade estrutural do matadouro e do mercado público, que operavam em condições insalubres. As práticas comerciais eram frequentemente denunciadas na imprensa devido à manipulação de pesos e medidas e à baixa qualidade da carne ofertada. O comércio de carne em Teresina, nesse período, refletia os desafios da cidade em se modernizar, em meio às tensões entre poder público, comerciantes e consumidores.

Palavras-chave: Teresina. Comércio. Carne verde.

Abstract:

This text examines the trade and consumption of fresh meat in Teresina between 1890 and 1914, focusing on sanitary conditions, commercial practices, and the role of public authorities in regulating the supply of this food product. Based on newspapers and official reports, the research reveals the structural precariousness of the slaughterhouse and public market, which operated under unsanitary conditions. Commercial practices were frequently denounced in the press due to the manipulation of weights and measures, as well as the poor quality of the meat supplied. The meat trade in Teresina during this period reflected the city's challenges in modernizing, amid tensions between public authorities, merchants, and consumers.

Keywords: Teresina. Commerce. Green meat.

Resumen:

Este texto analiza el comercio y el consumo de carne fresca en Teresina entre 1890 y 1914, centrándose en las condiciones sanitarias, las prácticas comerciales y el papel del poder público en la regulación del suministro de este alimento. Basado en periódicos e informes oficiales, la investigación revela la precariedad estructural del matadero y del mercado público, los cuales operaban en condiciones insalubres. Las prácticas comerciales eran denunciadas con frecuencia en la prensa debido a la manipulación de pesos y medidas, así como a la baja calidad de la carne ofertada. El comercio cárnico en Teresina durante este período reflejó los desafíos de la ciudad para modernizarse, en medio de tensiones entre el poder público, los comerciantes y los consumidores.

Palabras clave: Teresina. Comercio. Carnes verdes.

Introdução

Historicamente associada à pecuária e à agricultura de subsistência, a economia do Piauí passou a apresentar mudanças na sua dinâmica, no final do século XIX e início do XX, com a expansão do extrativismo, especialmente da maniçoba. Enquanto a pecuária, ainda economicamente relevante, vivia um dos seus momentos de oscilação e perda de importância no mercado externo, o comércio e o consumo de carne no Piauí foram temas constantemente debatidos na imprensa local, principalmente em Teresina nos primeiros anos da República. A criação e o comércio de gado bovino, desde o período de ocupação e colonização do Piauí, têm sido foco de estudos de muitos historiadores, sobretudo no que diz respeito à exportação para comércios regionais e até internacionais. Contudo, o seu consumo interno ainda é um assunto pouco explorado na historiografia piauiense. O debate em torno do consumo de carne, principalmente de carne verde de gado bovino no Piauí, possibilita o entendimento das dinâmicas de comércio e consumo local desse gênero, no que diz respeito à sua regularidade, condições de

oferta e comercialização, acessibilidade de consumo e a relação do poder público na regulação da venda dessa mercadoria no mercado piauiense.

Para fins de definição, “o que se convencionou chamar *carne verde* é exatamente a carne mais rubra, ainda gotejando o sangue” (CIDADE VERDE, nº 03, 1912, p. 2), ou seja, aquela pouco depois do abate do animal, mantida em suas características naturais, sem refrigeração ou adição de algum ingrediente, como o sal. Segundo Linhares (1979, p. 192), considerando a sua forte presença no cotidiano do brasileiro, “a história do abastecimento no Brasil é, sobretudo, a história da carne verde”. É partindo desse ponto que este texto tem como objetivo analisar o comércio e o consumo de carne verde em Teresina, compreendendo o recorte de tempo entre 1890 e 1914.

O comércio de carne verde em Teresina no início do século XX

Desde a sua fundação em 1852, Teresina vivia o dilema de ser uma capital carente de infraestrutura. Segundo Teresinha Queiroz (2011, p. 28), “no início da primeira década do século XX, Teresina não dispunha de qualquer equipamento urbano que a definisse como uma cidade moderna. A ausência total e absoluta de calçamento, água tratada e canalizada, transporte público, luz elétrica, esgoto, telefone (...)”. A alimentação por meio do consumo de carne verde também estava inserida nesse contexto, dadas as condições sanitárias e de higiene do matadouro e do mercado público. Na capital do Piauí, a forma de aquisição da carne pela população local era no mercado público. Regulamentada pelo Código de Posturas, o abate de animais só poderia ser realizado no matadouro público e a comercialização feita pelos açougues credenciados no mercado da cidade, sob a fiscalização da intendência (CÓDIGO DE POSTURAS DE TERESINA, 1912). Sob essa dinâmica, as reclamações sobre a oferta da carne em Teresina eram frequentes na imprensa, sob várias alegações.

Em 1909, o jornal *O Apóstolo* expôs as queixas sobre o “desleixo que lavra nos pesos e balanças do mercado público”, advertindo que “a balança que pesa o boi é a mesma que pesa o peixe e tudo mais”, complementando: “Mas a pior é que os pesos são de pedra e madeira. Acontecendo muita gente receber 800 gramas de carne em vez de 1000”. Diante disso, questionava: “Pesos de pau e pedra no mercado público de uma capital?” (O APÓSTOLO, nº 133, 1909, p. 5). As advertências sobre a discrepância entre o comprado e o recebido no mercado público de Teresina já haviam sido motivo de alerta em ocasiões anteriores, como em 1890.

Naquele ano, no local que recebia diariamente grande número de habitantes da cidade, reclamava-se da falta de fiscalização “sobre pesos e medidas de muitos dos ambulantes que ali *mercadejavam* e, por via de regra, *eram* os compradores vítimas de vendas dolosas”. Além das reclamações sobre o roubo nos pesos e da falta de fiscalização dos vendedores no mercado, também se questionava a qualidade do produto: além da carne ser mal pesada, com excessiva quantidade de ossos, havia “o péssimo e doloso costume de misturar-se carne de boa qualidade com a de má”, gerando prejuízo “ao comprador que se resigna ao preço mais alto de acordo com a boa qualidade” (ESTADO DO PIAUHY, n° 3, 1890, p. 3, *grifado*). Nessa realidade, é possível acreditar que o dano sofrido pelos consumidores, era estratégia utilizada pelos açougueiros para evitar prejuízos.

Os problemas relatados pela imprensa no comércio da carne verde em Teresina baseavam-se nos ordenamentos do Código de Posturas, que continha regras específicas para o manejo da carne no matadouro e no mercado público. “Além de normatizar a arrecadação de impostos e multas, e a regulamentação/organização do comércio, os Códigos de Posturas eram meios para introduzir hábitos considerados “civilizados” junto à população (...)”. Como era de interesse público, “os açougueiros, como vendedores de um gênero alimentício, eram pessoas que precisavam ser fiscalizadas intensivamente, para assim colaborar com a manutenção da saúde pública, higienizar seus estabelecimentos e vender um produto de qualidade à população” (SENA; NOGUEIRA, 2013, p. 148).

Segundo o historiador Fransuel Barros, nesse período “a falta de higiene da população passou a ser objeto de penalizações em Teresina. Ao instituir leis, o município procurava organizar o meio urbano, objetivando um espaço disciplinado e racionalizado, livre de qualquer desordem”, por meio de legislações como os Códigos de Posturas, pautados “em princípios higienistas”, “o desenvolvimento material da cidade passou a ser então controlado [...] evidenciando uma maior intervenção do Estado no controle do espaço urbano” (BARROS, 2021, p. 47).

Em pesquisa sobre as normas de higienização e atuação dos comerciantes da carne em Belém, na passagem do século XIX para o século XX, o pesquisador Fabrício Teixeira da Silva identificou que os discursos institucionais visavam instituir um novo padrão de comportamento aos habitantes da cidade, por meio dos Códigos de Posturas, com a finalidade do estado manter controle sobre o mercado de carnes, “pensada e justificada, seguramente, no benefício e no interesse dos grandes comerciantes envolvidos nesse negócio” (Silva, 2011, p. 72). Em Teresina,

eram constantes as reclamações da falta de fiscalização da intendência sobre a qualidade da carne comercializada no mercado, bem como sobre o seu manejo. A negligência na fiscalização na carne ofertada no comércio teresinense não era algo novo. Em 1857, o jornal *O Conciliador Piauihyens*, divulgou alguns versos jocosos solicitando a fiscalização sobre os gêneros comercializados:

N'ho Fiscal, ainda não sabe,
Que anda ahi certo enredo –
Vendendo se doce podre,
Na casa de – C. Azevedo?!
Não sabe mais, n'ho Fiscal,
Da carne ruim, enfesada,
Que sem pagar-se direitos,
Vende-se a rapaseada?!
N'ho Fiscal
Acuda a gente
Esfole os bixos,
Traga os em quente...
Chame a polícia,
Em seu socorro,
Veja que o povo
Não é cachorro!...
(O CONCILIADOR PIAUHYENSE, nº 20, 1857, p. 4).

Os problemas relacionados à higiene – ou à falta dela – eram temas recorrentes e figuravam como um dos mais incisivos em relação ao comércio de carne verde em Teresina, desde o matadouro até o mercado. O relatório do governo estadual de 1890 chamava a atenção para “as más condições higiênicas” em que era abatido o gado.

Chegada a boiada do pastorador é recolhida ao curral do conselho; e em seguida, as quatro horas da tarde é cada uma das rezes que tem de ser abatidas no dia, laçada, peiada e trazida empurrada ou puxada pela corda a uma certa distância, onde tem de ser morta, no rigor do sol, exposta às emanações telúricas que naturalmente se dão com a evaporação da terra. Depois de morta, ainda pelo sistema do machado, esfolada e esquartejada a rês, são os quartos lançados sobre palhas velhas que já serviram em outros dias de espógiro de cães e fossamento de porcos, sem água de natureza alguma para serem lavadas (PIAUI, 1890, p. 40-41).

O descrito pelo poder público reflete como as práticas rudimentares de beneficiamento da carne ainda prevaleciam no Piauí no final do século XIX, estendendo-se ao século XX. Esse cenário era mais um dos aspectos que evidenciavam a ausência de políticas sanitárias e de modernização dos espaços públicos. O horário do abate dos animais deveria seguir o instruído

pelo Código de Posturas de Teresina, que, de acordo com os artigos 108 e 109, determinava que as reses fossem mortas às 4 horas da tarde e conduzidas ao mercado público depois das 5 horas (CÓDIGO DE POSTURAS DE TERESINA, 1912). A determinação desse horário, possivelmente, tinha como objetivo garantir a cobrança dos impostos pelos fiscais do município. Em 1911, o jornal *O Apóstolo* descreveu uma situação que pouco diferia das práticas do século anterior. Segundo o periódico, eram “aproveitadas as reses boas e ruins”, abatidas logo após chegarem de viagem, “muitas cansadas e impróprias para o consumo”. O abate ocorria às “4 horas da tarde em um sol abrasador”. Os animais eram retirados “do curral às pedradas e carreiras e, finalmente, com umas *bonitas tiubadas* a machado, até chegar ao lugar da matança que parece mais um chiqueiro do que um matadouro público” (O APÓSTOLO, nº 138, 1911, p. 7). O local onde eram abatidos os animais foi assim descrito:

Os excrementos das vezes ficam ali próximo e, ao dia seguinte varejeiras e bichos são demais. aparece um dilúvio de porcos e cachorros, estes, com a língua sobre a carne à espera de um osso, talvez até hidrófobos em virtude de bolas de correção, aos saltos por sobre as vezes mortas. Além disso, a carne é tirada dos carros nas cabeças (que a nelas não sei) e quando não é assim elevada nos bonitos lombos dos magarefes, suados, engordurados e talvez com alguma doença de pele. finalmente a carne é guardada em depósito perto, do qual ninguém chega sem um lenço ao nariz (O APÓSTOLO, nº 138, 1910, p. 7).

As características do local e os modos como eram realizados o abate e o manejo da carne verde em Teresina revelavam a necessidade de intervenção do poder público para solucionar os problemas apontados, especialmente os relativos às necessidades higiênicas. As “preocupações com as endemias e com a elevada taxa de mortalidade faziam emergir críticas às condições sanitárias da cidade, onde nem a intendência nem o próprio povo pareciam preocupar-se com esses problemas” (QUEIROZ, 2011, p. 31). Essa situação mostrava que as críticas divulgadas pela imprensa e até mesmo pelo poder público tinham razão de existir. Contudo, foi apenas a partir de 1911, que surgiram debates mais concretos sobre as propostas de construção de um matadouro público em Teresina, que atendesse aos requisitos essenciais de higiene.

Se a morte dos animais no horário da tarde já comprometia a qualidade da carne devido ao estresse causado pelo calor, uma situação se agravava durante as épocas chuvosas. O matadouro, longe de possuir as condições esperadas para uma capital, apresentava um cenário deplorável. “O local onde *era* abatido diariamente o gado para consumo público, sobretudo nos dias mais invernosos, *era* horroroso. *Havia* muita lama ali, que com a ação da chuva se *reduzia* à

verdadeira imundície, infectando assim a carne que *ia* para o mercado” (O APÓSTOLO, nº 131, 1909, p. 4, *grifado*). Diante dessas condições, a carne que chegava ao mercado, possivelmente contaminada era considerada “um perigo para a população” (O APÓSTOLO, nº 138, 1910, p. 7).

As reclamações sobre a falta de higiene nos matadouros públicos não eram exclusivas de Teresina. Na segunda metade do século XIX, o matadouro de Santa Cruz, no Rio de Janeiro, também foi alvo de investigação. Após intensas denúncias, certificou-se que o abastecimento de carne verde no Distrito Federal ocorria em “condições calamitosas”, caracterizada pela “precariedade dos vagões” usados para o transporte do gado, que atingia altas temperaturas, sem asseio e sem ventilação, além da “mão de obra utilizada nos matadouros” descrita como “da pior espécie possível, sem qualificação”. Após o abate, “sofria a carne seis baldeações, até chegar aos retalhistas, muitas vezes putrefata”. Para sanar tais problemas, sugeria-se a construção de um “matadouro modelo” (LINHARES, 1979, p. 206).

Em Teresina, em 1911, o jornal *Diário do Piauí*, descreveu com entusiasmo o projeto de um “matadouro moderno com todas as acomodações e de acordo com as regras de higiene”. No projeto, o estabelecimento que deveria situar-se na vila do Poty, orçado em 190:000\$000 réis, foi descrito em detalhes pelo periódico, tendo: “o sistema misto, com matanças realizadas em compartimentos especiais, e prédios próprios para a instalação frigorífica de acordo com as regras de higiene, atendendo ao nosso clima tropical”. Outras características incluíam: “soalhos impermeáveis para evitar a contaminação dos líquidos, as paredes revestidas com cimento polido até dois metros de altura, com cantos e bordas arredondados, teto com ventiladores, janelas com vidraças azuis para evitar moscas”, além de uma seção sanitária para recolher o gado que estivesse doente ou sob suspeita (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 215, 1911, p. 2). Esse projeto foi concebido a partir da aprovação da Lei nº 16, de dezembro de 1910, que autorizou o poder público municipal de Teresina a contrair um empréstimo no valor de duzentos contos de réis para ser aplicado na construção do mercado e matadouro público de Teresina (PIAUHY, nº 1098, 1910, p. 2).

No entanto, em 1925, o jornal *O Arrebol* publicou uma nota referindo-se ao matadouro construído 33 anos antes, ainda localizado no local onde as matanças ocorriam desde 1892. O espaço continuava em atividade, “situado, por assim dizer, no centro da cidade, em um local incontestavelmente impróprio, tanto pela própria natureza do estabelecimento como pelos perigos oferecidos ao saneamento e à profilaxia da população”. Ao que parece, o matadouro já havia sido engolido pela expansão urbana da capital. Distante dos dois rios que cortam a cidade,

o local foi descrito como uma construção que em nada lembrava um matadouro: o espaço se reduzia “a um muro de tijolos de alvenaria dividido internamente em pequenas seções, por meio de cercas de carnaúba e um pequeno telheiro destinado (...) ao repouso do gado”. O solo se encontrava completamente coberto de “detritos orgânicos dos animais”. A execução do gado continuava sendo feita por meio de métodos rudimentares, caracterizada como “horrivelmente bárbara e selvagem”. Ocorria “em comum, ao ar livre, em campo descoberto, debaixo de um sol abrasador” e “as vísceras, o sangue, os excrementos eram ali mesmo atirados ao solo, já bastante infeccionado e exalando um cheiro pestilento e nauseabundo” (O ARREBOL, nº 78, 1925, p. 1).

Se o matadouro não era apropriado e representava risco à saúde pública, sem ter passado por melhoramentos ao longo das décadas, o mercado também apresentava uma estrutura precária. A construção do mercado público de Teresina remonta à edificação dos primeiros prédios da capital, após sua instalação, em 1852. A localização, ao lado da Praça da Constituição, foi escolhida devido à proximidade com o rio Parnaíba, que servia como principal via de transporte de mercadorias, além do terreno plano que reduzia os custos de construção. Em 1856, o presidente da província Frederico José de Almeida e Albuquerque interrompeu as obras, considerando o projeto grandioso, já que a estrutura planejada seria maior que o mercado da Corte Imperial, concluindo que continuar a construção seria prejudicial à província. Anos depois, o presidente Antônio de Brito Sousa Gaiosio reorganizou a arrecadação das rendas do mercado, repassando uma porcentagem ao administrador. Já em 1864, Antônio Sampaio Almeida centralizou os açougues no mercado, buscando aumentar a fiscalização e melhorar as condições higiênicas. As obras foram retomadas em 1877 para acomodar melhor os vendedores e combater o comércio desordenado nas ruas, conforme exigia o Código de Posturas, que impunha regras de higiene e controle de preços. Apesar dos esforços, a construção enfrentou atrasos e dificuldades financeiras. Em 1888, o presidente Francisco José Viveiros de Castro propôs vender o prédio à Câmara Municipal devido ao seu estado precário (FREITAS 2020; ANDRADE, 2023).

Apesar de regulamentações que se arrastaram por décadas, o mercado público de Teresina não conseguiu resolver completamente o problema das vendas informais, tampouco as questões higiênicas que frequentemente recaíam sobre os açougues. Ao longo dos anos, diversas observações foram feitas a respeito do seu estado sanitário. Em 1890, o governo do estado alertou sobre a necessidade de o mercado público de Teresina “receber serviços indispensáveis a limpeza e asseio que se tornam necessários à higiene” (PIAUI, 1890, p. 40).

Em 1892, o mercado público, onde todos os dias se reuniam centenas de pessoas, era considerado “um foco de infecção”. No seu aspecto físico, observava-se que “seu ladrilho nunca *havia sido* lavado, suas paredes raramente *eram* caiadas, e os quartos destinados aos talhos *eram* verdadeiras espeluncas”. A falta absoluta de asseio do prédio fazia com que “dali exalasse constantemente um cheiro abominável e mefítico, devido à putrefação das carnes danificadas” (A LEGALIDADE, nº 34, 1892, p. 1, *grifado*).

Diante da falta de recursos para conservação, era possível que a carne em estado inicial de decomposição fosse exposta para a venda no mercado em algumas ocasiões, podendo-se concordar que “o desperdício de carne verde certamente era muito frequente em uma época onde não havia técnicas maiores que o salgamento e transformação da carne fresca em “carne seca””. A matança de gado, realizada no fim da tarde de um dia para comercialização no seguinte “faria crescer a quantidade do gênero sem aproveitamento ao final do dia, quando, pela ação da temperatura e da falta de meios de conservação, as carnes já estariam imprestáveis para o consumo” (LOPES, 2009, p. 109).

De acordo com o Código de Posturas de Teresina de 1912, as carnes verdes de reses abatidas no dia anterior só poderiam ser comercializadas até as doze horas dia seguinte, estando sujeito a multa quem infringisse a norma. Da mesma forma, seria multado quem expusesse à venda carne que, pela sua aparência ou cheiro, indicasse estar em estado de putrefação (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 22, 1911, p. 2).

Apesar dessas normas, é possível que, pela falta de fiscalização constante, os açougueiros as ignorassem. Em visita ao local em outubro de 1912, a Inspetoria de Higiene da 3ª zona de Teresina, liderada por Melchisedeck Braga, ao deparar-se com “improbidade e desasseio”, recomendou a Diretoria de Saúde Pública do estado “que fossem tomadas sérias providências para sanar os inconvenientes observados”. Entre problemas apontados estavam: o “amontoado de ingredientes em estado de putrefação, cabeças de gados *vacum* que aguçam o apetite dos urubus e cães, falta de caiação e pintura nas paredes, falta de azulejo nas paredes e chão cimentado, e pedra de mármore de cortar carne”; recomendando de imediato a interdição do cômodo destinado à vendagem de vísceras por “construir graves atentado à saúde pública”, e substituição do uso da machadinha pelo serrote, “que podem melhor ser asseados” resguardando, “os consumidores das diarreias e outros embarços gastrointestinais de que *eram* frequentemente acometidos”. Sugeriu também providências para o “desaparecimento” de um canal que servia

como escoadouro das águas infectas e despejadas do mercado, por incomodar quem passava pelo local para adentrar o edifício (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 240, 1912, p. 3, *grifado*).

Um ano depois, as recomendações ainda não haviam sido executadas. Em matéria publicada em 19 de outubro de 1913, o *Diário do Piauí* trouxe extensa descrição das condições físicas e sanitárias do lugar, “que desde a entrada *feria* a imaginação” de quem ali frequentava, pela “falta de higiene em todo o vasto edifício”, que não comportava todos os gêneros expostos para venda e pela má divisão em sua estrutura. Entre os transeuntes, identificou-se que, em todo o ambiente, eram encontrados mendigos à “procura de meio de subsistência”. Entre os vendedores, somavam-se 16 açougues e, além da “venda de carne verde e seca”, havia “uma imensidade de pequenas vendas de gêneros alimentícios e quitandas ambulantes” em praticamente todo o espaço do prédio. Embora descrevesse o estado ruim das coisas, o jornal demonstrava entusiasmo com o futuro: o projeto de um mercado “moderno e higiênico”, apresentado ao Conselho Municipal pelo intendente do município (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 213, 1913, p. 1).

A proposta contemplava uma área de 50x50 metros, com 10 entradas, mictórios e *Walter-Closets* para homens e mulheres, rede de esgoto despejando no rio Parnaíba, e várias outras benfeitorias modernas, tornando-se “um magnífico local para aqueles que não vão ali só para fazer compras diárias, como também para um passeio”. O projeto, segundo o intendente, seria realizado assim que as finanças municipais permitissem a sua execução. Mesmo entusiasmado, o redator da matéria trazia à tona o pessimismo da população em relação a esse projeto, visto que outros de magnitude semelhante haviam retardado em demasia ou nunca tinham sido executados na capital (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 213, 1913, p. 1).

Desse projeto, o que se viu foi a insistência do poder público municipal em obter um empréstimo para construção do mercado. A primeira delas, em 1910, autorizava a realização de um empréstimo no valor de 200 contos de réis (O PIAUÍ, nº 1098, 1910, p. 2). Em 1912, nova autorização foi direcionada ao governo do estado, que poderia garantir até 6 contos de réis para a execução da obra. Já em 1914, evocava-se mais uma vez a solicitação do empréstimo, referindo-se à autorização de dois anos antes (DIÁRIO DO PIAUÍ, nº 159 (1912, p. 2) e nº 161 (1914, p. 4). A concretização da obra anunciada naquela década, parece ter ocorrido somente em 1929, segundo os poucos registros encontrados a esse respeito. A imagem abaixo apresenta a fachada do mercado público de Teresina, à época da descrição da reportagem do *Diário do Piauí*.

Figura 1: Mercado público de Teresina, 1913.



Fonte: *Diário do Piauí*, nº 238, 1913, p. 1.

Dadas as condições higiênicas do matadouro e do mercado, eram comuns as críticas à qualidade da carne comercializada neste último. Como mencionado pelo doutor Melchisedeck Braga, eram corriqueiros os distúrbios gastrointestinais da população provocados pelos gêneros consumidos do mercado. Em 1892, o jornal *A Legalidade* cobrava providências da Inspetoria de Higiene e da Intendência Municipal para que realizassem a fiscalização dos gêneros alimentícios destinados ao consumo, afirmando que “a carne, que atualmente se vende no nosso mercado, além de ser de péssima qualidade, é deteriorada” (*A LEGALIDADE*, nº 4, 1892, p. 4).

A má qualidade e a carestia da carne ofertada aos habitantes de Teresina parecem ter sido algo tão marcante a ponto de um comerciante local usar a situação para instigar a propaganda da venda de presunto em seu estabelecimento.

Figura 2: Anúncio de presunto de Lamego em Teresina, 1912.



Fonte: *O Apóstolo*, nº 244, 1912, p. 3.

Como já visto, a oferta, a qualidade e o preço da carne no mercado teresinense eram temas de constantes denúncias na imprensa local. Segundo Monsenhor Chaves, a carne era “péssima e cara, sobretudo depois que se admitiu o sistema de feira no curral do açougue, atentando-se ilegalmente contra a liberdade do comércio”, em que se demarcava dia específico em que o fazendeiro podia vender o gado, possibilitando a falta de carne para consumo, gerando especulação e carestia (CHAVES, 2013, p. 47). A análise feita por Monsenhor Chaves se aplicava-se em muitos sentidos à realidade da população consumidora de carne em Teresina. Além de episódios de escassez do gênero o seu valor oscilava com frequência, quase sempre para cima. Em 1907, reclamava-se da qualidade insuportável da carne verde que estava sendo vendida à população da capital, pois, “além de escassa, é péssima – o que efetivamente é um grande mal para a saúde pública”, concluindo-se que “talvez, em nenhum outro tempo, tenhamos visto uma quadra tão aflitiva para a população de Teresina, como esta em que o primeiro gênero de alimentação é o mais pernicioso possível!” (O APÓSTOLO, nº 23, 1907, p. 2). As reclamações sobre a carestia e a escassez eram alarmantes porque “a carne verde era considerada pela população brasileira um gênero alimentício de primeira necessidade (...), e por isso, não poderia de forma alguma haver aumento exagerado no preço, diminuição no oferecimento ou muito menos escassez” (COSTA, 2016, p. 2).

Entre as causas apontadas pela historiografia para esse descontentamento estão os impostos, os marchantes, o monopólio e a conivência ou indiferença do poder público, afirmando-se que, além da carne, “nenhum outro gênero provocou mais celeuma na opinião e

descontentamento entre as populações consumidoras” (LINHARES, 1979, p. 192). Apontado como um dos fatores que ocasionavam a alta dos valores dos gêneros de primeira necessidade, o monopólio da carne fazia com que o preço fosse “praticamente determinado pelos controladores de tal comércio, elevando-o muitas vezes de forma indiscriminada. Essa prática era recorrente e parece ser *uma das explicações* para a carestia e a grande oscilação dos preços dos gêneros essenciais” (CAMPOS, 2019, p. 147, *grifado*).

Em pesquisa sobre os problemas do abastecimento na cidade de Salvador e seu mercado, Kátia Mattoso apontou como causas da escassez e da carestia na cidade, os problemas na produção local, os obstáculos na comunicação entre as localidades, o transporte, as dificuldades geradas pela administração municipal e a estrutura comercial deficitária (MATTOSO, 1978, *Apud* LINHARES; SILVA, 1981). Analisando o contexto do comércio de carnes em Belém, na virada do século XIX para o XX, Silva (2011, p. 85, *grifado*) concluiu que a falta de uma concorrência no mercado de carnes naquela cidade era um fator que contribuía para a escassez desse gênero, pois alguns marchantes “que conseguiam arrematar os contratos de importação junto ao governo *tinham assegurado* o controle da circulação e o constante reajuste dos preços, *forçando* o aumento do valor, revelando a existência de um monopólio no mercado do abastecimento”. Essas causas podem ser consideradas, ao se visualizar o conjunto da realidade do comércio de carnes na capital do Piauí no começo do século XX.

Em Teresina, no ano de 1913, cobrava-se o imposto de 1\$200 sobre o consumo de cada 15 quilos de carne seca (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 297, 1913, p. 2). Contudo, além dos impostos, no caso do Piauí, outro fator pode ter contribuído para a carestia e a escassez de carne no comércio. Não considerado com muita frequência, mas tema abordado pela imprensa e pelo poder público, mediante a progressiva perda de importância para as receitas estaduais no comércio externo no começo do século XX, evidencia-se o fato de que as técnicas de criação de gado não passaram por aprimoramentos ao longo do tempo, entrando o Piauí no século XX, com criadores que se mantinham “indiferentes”, mantendo a criação dos animais conforme “as leis da natureza”, consequentemente ficando o gado piauiense “raqúitico, magro, feio, sem leite e de carne ruim”, levando a indústria pecuária do estado “ao aniquilamento completo, a despeito da alarmante crise de carne” (DIÁRIO DO PIAUÍ, nº 250, 1914, p. 1).

Embora a precariedade das práticas de criação de gado possa explicar parcialmente a falta de carne no mercado teresinense e sua consequente carestia em alguns momentos, outros fatores também precisam ser considerados, como a política de criação voltada para exportação de gado

ao longo dos séculos no Piauí. Entre eles, destaca-se a política de criação voltada para exportação de gado ao longo dos séculos no Piauí – seja para o mercado estrangeiro ou para outras regiões do país –, o que impactava tanto na oferta quanto nos valores do comércio interno. Um exemplo disso pode ser demonstrado em análise feita em 1901 pelo jornal editado em Parnaíba, *Nortista*. Ao comemorar a redução, pelos marchantes, do valor da carne verde de 1000 para 600 réis o quilo, o periódico justificava a medida: “não podiam deixar assim de o fazer, uma vez que a exportação do gado vai diminuir consideravelmente”, pois mercados compradores da carne piauiense, como Pará e Manaus, passariam a importar o produto de outras praças (NORTISTA, nº 09, 1901, p. 2). É importante também estabelecer um paralelo entre as fazendas de criação, a sua localização em relação a Teresina e a rede de transporte envolvida nesse abastecimento, pois são fatores que tinham potencial de influenciar na regularidade da oferta, bem como nos preços praticados.

Embora não tenha encontrado dados relativos aos anos imediatamente anteriores, para efeito de comparação e melhor análise, de acordo com o Instituto Nacional de Estatística, na pecuária, o Piauí produziu em 1912, 1.163.250 bovinos e 324.850 suínos, cujas carnes eram comercializadas nos mercados do estado. Em 1916, estimou-se que a produção foi inferior, sendo 894.870 bovinos e 264.500 suínos. No ano de 1920, o censo registrou 1.044.734 bovinos e 208.398 suínos (INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA, 1936, p. 25). Independentemente das causas,

A carne verde, mais do que qualquer outro gênero de alimentação, persistiu no passado brasileiro como um problema de abastecimento dos centros urbanos a desafiar leis, instituições, regimes políticos, doutrinas econômicas, governantes, consumidores e soluções. Dela sempre todos se queixam - má qualidade, escassez, carestia, como uma litania que tem seus primeiros refrões no século XVII (...) e penetra na República, sem quebra de ritmo (LINHARES, 1979, p. 191-192).

Como já apontado, o monopólio da carne do gado *vacum* foi considerado como uma das causas da carestia da carne em Teresina, sendo um mecanismo “importado das grandes capitais da República”, “para servir de venda e exploração”. Teresina, “capital de estado pobre (...) uma *tápera*, onde não há serviço de higiene, onde a autoridade municipal” dedicava seus esforços em cobrar os impostos, o monopólio da carne era considerado “uma ofensa à Constituição federal que garante a liberdade de todas as profissões lícitas” (O APÓSTOLO, nº 132, 1909, p. 5).

Em 1898, os preços da carne no comércio teresinense variavam conforme a sua origem e natureza: a carne verde custava de 600 a 800 réis o quilo, a carne seca 1\$000 a 1\$400, a carne seca do sertão 1\$200 a 1\$400 e o toucinho 15\$00 (ESTAFETA, nº 17, 1898, p. 1). Em 1901, o preço médio da carne em algumas cidades do estado, como Campo Maior e Barras, além da capital, oscilava entre 600 e 700 réis o quilo (NORTISTA, nº 09, 1901, p. 2). No ano de 1911, o jornal *O Apóstolo* criticou a decisão do governo estadual, que autorizou os conselhos municipais a elevar o preço da carne verde para 600 réis (O APÓSTOLO, nº 239, 1911, p. 3).

Independentemente da qualidade e do seu preço, o consumo de carne no Piauí no começo do século XX era muito apreciado pela população. Embora não haja registros abundantes para ilustrar essa realidade por toda a população, o seu consumo aparece em diferentes situações. Em 1911, a escola de Aprendizes e Marinheiros do Piauí enfatizava que, entre as vantagens do alistamento, estava ter sempre uma “boa e variada alimentação”, que consistia diariamente, entre outros ingredientes, no almoço em carne guisada ou ensopada e, no jantar (...) carne verde, de porco ou lombo seco de porco, ou carne seca (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 1113, 1911, p. 4). Para o abastecimento da Santa Casa de Misericórdia, entre os gêneros exigidos, o arrematante deveria entregar carne verde de “primeira qualidade” (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 296, 1914, p. 3). Em alguns momentos, o consumo de carne foi desencorajado. Em artigo publicado no *Diário do Piauí* em 1913, fundamentado nos preceitos da ciência da época, defendia-se o consumo moderado do produto, pois a sua ingestão era causadora de “consequências nefastas”. Em substituição, aconselhava que se tomasse leite e comesse ovos e legumes, como meio de “prolongar a vida” e o “frescor da mocidade” (DIÁRIO DO PIAUHY, nº 96, 1913, p. 1). O consumo de carne também era regulado pelo pensamento religioso. Em 1908, jornal católico *O Apóstolo* divulgou o “indulto sobre o jejum e a abstinência”, instruindo sobre as datas em que era desaconselhada a ingestão do gênero: Quarta-feira de cinzas e Quinta-feira Maior, era dia de jejum sem carne; as quartas-feiras da Quaresma e as sextas-feiras do Advento, eram dias de jejum, com carne somente uma vez ao dia; além disso, era recomendado não consumir carne na véspera do Espírito Santo, de São Pedro e São Paulo, da Assunção de Nossa Senhora e do Natal (O APÓSTOLO, nº 38, 1908, p. 4).

Considerações Finais

De modo geral, a análise sobre o comércio e consumo de carne verde em Teresina nos primeiros anos da República mostra uma realidade marcada pela precariedade das condições sanitárias e pela ineficiência das políticas públicas de fiscalização e de gestão. O contexto histórico é o de uma cidade ainda buscando alcançar os padrões de modernidade desejados, lutando contra limitações estruturais e práticas comerciais que poderiam ser ditas arcaicas.

A regulamentação existente no Código de Posturas esbarrava na falta de fiscalização e na resistência dos próprios comerciantes, que muitas vezes adotavam práticas irregulares para minimizar seus prejuízos. A negligência das autoridades possibilitava a ocorrência dos abusos contra os consumidores, seja na manipulação de pesos e medidas, seja na venda de carne de qualidade duvidosa.

Diante desse cenário, visualiza-se um retrato das tensões entre poder público, os comerciantes e a população da época. As críticas frequentes à falta de higiene no manuseio da carne, desde o abate até a sua comercialização, demonstram uma preocupação sanitária crescente e revelam o embate político e social. O matadouro público com estrutura inadequada, pode ser visto como uma mostra da incapacidade administrativa local, representando um espaço de conflitos onde interesses econômicos e a necessidade de controle social se cruzavam, deixando marcas no cotidiano dos habitantes de Teresina.

O comércio de carne verde torna-se, assim, um elemento que exemplificava as dificuldades enfrentadas pela cidade em seu processo de crescimento e modernização. Pode-se dizer que o mercado funcionava como um espaço onde interesses divergentes se encontravam: comerciantes buscando lucro, autoridades tentando exercer controle e uma população sofrendo as consequências desse embate. Nesse contexto, pelo menos aqueles que possuíam voz por meio da imprensa deixavam registradas suas insatisfações

Referências:

ANDRADE, Andreia Rodrigues de. **Do sertão à beira-rio: a transferência da capital do Piauí e a Teresina oitocentista**. Teresina: Cancioneiro, 2023.

CAMPOS, Pedro Henrique Pedreira. O comércio de abastecimento de carnes verdes para o Rio de Janeiro no início do século XIX: uma via para a acumulação mercantil. **Revista de Economia Política e História Econômica**, n. 42, jul. 2019.

CHAVES, Monsenhor. **Obra completa**. Teresina: Fundação Municipal de Cultura Monsenhor Chaves, 2013.

FREITAS, Clodoaldo. **História de Teresina**. 2 ed. Organização, apresentação e notas de Teresinha Queiroz e Ronyere Ferreira. São Paulo: Mentis Abertas, 2020.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA. **Sinopse Estatística do Estado do Piauí I; Ano II**. Imprensa Oficial: Teresina, 1936.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do Abastecimento: uma problemática em questão (1530-1918)**. Brasília: Binagri, 1979.

LOPES, Rodrigo F. Políticos, militares ou monopolistas? Um olhar sobre o abastecimento de carne verde na Bahia oitocentista. **Temporalidades**, v. 1, n. 2. Belo Horizonte: UFMG, ago./dez. 2009.

MATTOSO, Kátia Maria de Queiroz. Bahia: a cidade de Salvador e seu mercado no século XIX, 1978, apud LINHARES, Maria Yedda Leite; SILVA, Francisco Carlos Teixeira da. **História da Agricultura Brasileira: combates e controvérsias**. São Paulo: Brasiliense, 1981.

PIAUÍ. Relatório Com que o Sr. vice-governador do Piauí Dr. Joaquim Nogueira Paranaguá entregou a respectiva administração ao Sr. Dr. Gabino Besouro no dia 23 de agosto de 1890. Teresina: Tipografia de Honorato Souza, 1890.

QUEIROZ, Teresinha de Jesus Mesquita. **Os literatos e a república**: Clodoaldo Freitas, Higino Cunha e as tiranias do tempo. Teresina: EDUFPI, 2011.

SENA, Divino Marcos de; NOGUEIRA, Luiz Gabriel de Souza. “Gado para o consumo”: comércio de carne verde e açougueiros em Corumbá (1870-1888) – Província de Mato Grosso. **Revista Territórios & Fronteiras**, Cuiabá, v. 6, n. 2, p. 142-165, jul./dez. 2013.

SILVA, Fabrício Herbeth Teixeira da. A disciplina e suas normas: a higienização da carne e dos estabelecimentos e a atuação dos açougueiros e marchantes em Belém na virada do XX. **Outros Tempos**, v. 8, n. 12, dez. 2011.

TERESINA. **Código de Posturas do Conselho Municipal de Teresina de 1912**. Teresina: APeCH/UFPI, 1998. Transcrição feita por Francisco Alcides do Nascimento, a partir do original depositado no Arquivo Público do Estado do Piauí (APEPI).

Jornais:

A Legalidade, 1892.

Cidade Verde, 1912.

Diário do Piauí, 1911, 1912, 1913 e 1914.

Estado do Piauí, 1890.

Estafeta, 1898.

Nortista, 1901.

O Apóstolo, 1907, 1908, 1909, 1910 e 1911.

O arrebol, 1925.

Piauí, 1910.

Notas:

¹ Doutor em História pela Universidade Federal do Pará (UFPA), com pós-doutorado no Programa de Pós-Graduação em História do Brasil da Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail: mardouglassc@gmail.com / Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7615-0097>