



Sociedade Anônima Frigorífico Anglo de Pelotas
O TRABALHO DO PASSADO NAS
FOTOGRAFIAS DO PRESENTE

TEXTO E ORGANIZAÇÃO

Francisca Ferreira Michelin



Sociedade Anônima Frigorífico Anglo de Pelotas
O TRABALHO DO PASSADO NAS
FOTOGRAFIAS DO PRESENTE

Francisca Ferreira Michelin

Sociedade Anônima Frigorífico Anglo de Pelotas
O TRABALHO DO PASSADO NAS
FOTOGRAFIAS DO PRESENTE

Francisca Ferreira Michelin



EGU UFPEL 2012

*Publicação do Programa O Museu do Conhecimento para Todos,
contemplado com auxílio financeiro do Edital ProExt 2011 – MEC/SeSu*

É proibida a reprodução total ou parcial desta obra para fins comerciais, por qualquer meio, sem a autorização prévia, por escrito, da autora.
Obra protegida pela lei dos direitos autorais.

E X P E D I E N T E

Universidade Federal de Pelotas

Reitor: Prof. Dr. Antonio Cesar Gonçalves Borges

Vice-Reitor: Prof. Dr. Manoel Luiz Brenner de Moraes

Pró-Reitor de Extensão e Cultura: Prof. Dr. Luiz Ernani Gonçalves Ávila

Pró-Reitora de Graduação: Profa. Dra. Eliana Póvoas Brito

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação: Prof. Dr. Manoel de Souza Maia

Pró-Reitor Administrativo: Prof. Ms. Élio Paulo Zonta

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento: Eng. Rogério Dalro Knuth

Pró-Reitor de Recursos Humanos: Admin. Roberta Trienweiler

Pró-Reitor de Infra-Estrutura Administrativa: Admin. Renato Brasil Kourrowski

Pró-Reitora de Assistência Estudantil: Assistente Social Carmen de Fátima de Mattos do Nascimento

Impresso no Brasil

Tiragem – 300 exemplares

Edição abril de 2013

ISBN 978-85-7192-775-9

Dados de Catalogação na Publicação (CIP) Internacional

Ubirajara Buddin Cruz – CRB 10/901


Biblioteca de Ciência & Tecnologia - UFPel

M623s Michelon, Francisca Ferreira
Sociedade Anônima Frigorífico Anglo de Pelotas : o trabalho do
passado nas fotografias do presente / Francisca Ferreira Michelon. - Pelotas :
Ed. do Autor, 2013.
100p ; fot.

ISBN: 978-85-7192-775-9

1. Patrimônio industrial. 2. Frigorífico Anglo. 3. Fotografia. I. Título.

CDD: 177.7



A TODOS OS QUE UM DIA,
POR UM TEMPO LONGO OU BREVE,
TRABALHARAM NO FRIGORÍFICO ANGLO DE PELOTAS.
A TODOS QUE AINDA LEMBRAM DISSO...

Sumário

10 - Apresentação

13 - Introdução

19 - Capítulo 1

20 - Sobre os frigoríficos estrangeiros e sua relação com o mercado exterior

24 - Os quatro grandes de Chicago

27 - O Grupo Vestey Brothers

28 - O Frigorífico Anglo no Uruguai

32 - O Frigorífico Anglo na Argentina

35 - Capítulo 2

36 - O contexto da indústria da carne no Rio Grande do Sul

41 - A inspeção sanitária

43 - Antecedentes “A Companhia Frigorífico de Pelotas”

53 - O surgimento do Frigorífico Anglo de Pelotas

64 - Capítulo 3

94 - Bibliografia

96 - Créditos da pesquisa

97 - Lista de figuras

98 - Sobre os entrevistados



EQUIPE DO PROJETO

Coordenadora Prof^ª Francisca Ferreira Michelin – Instituto de Ciências Humanas

O PROGRAMA O MUSEU DO CONHECIMENTO PARA TODOS

Proposta contemplada no Edital ProExt 2011 MEC/SESu para desenvolvimento nos anos de 2012 e 2013 cujo escopo principal é formar equipe interdisciplinar para atuar com o conceito de museu inclusivo. As ações que foram desenvolvidas no ano de 2012 pretendem formar pessoas aptas a defender e aplicar os princípios de acessibilidade em espaços expositivos, a pensar soluções para atuar no campo museológico com diferentes públicos e a desenvolver habilidades para o trabalho em grupos multidisciplinares.

As ações desta proposta convergem para a proposição de exposições na qual o tema do patrimônio industrial possa ser abordado no exemplo da ocupação do local do extinto Frigorífico Anglo pela Universidade Federal de Pelotas e outros temas que articulem o patrimônio cultural com o conhecimento científico.

Os recursos de acessibilidade e os conceitos de recepção de pessoas com as entidades: Escola Louis Braille, CERENEPE, Escola Alfredo Dubb, Conselho Municipal

Prof ^ª Adriane Borda Almeida da Silva	Faculdade de Arquitetura e Urbanismo
Acadêmica Ana Paula da Silva Nogueira	Curso de Pedagogia / Bolsista Probec- PREC
Acadêmica Ana Paula Malvina dos Santos	Curso de Meteorologia/ Bolsista Proext
Acadêmico Bernardo Maia de Cerqueira	Curso de Museologia /Bolsista Proext
Acadêmica Bettina Afonso Garcia	Curso de Museologia /Bolsista Proext
Acadêmica Caroline Peixoto Pires	Curso de Conservação e Restauro / Bol. PET Con. e Rest.
Prof ^ª Celina Maria Britto Correa	Faculdade de Arquitetura e Urbanismo
Acadêmica Claudia da Silva Nogueira	Curso de Conservação e Restauro / Bol. PET Con. e Rest.
Acadêmica Desirée Nobre Salazar	Núcleo de Inclusão e Acessibilidade
Acadêmico Fernando de Paula Zamboni	Curso de Música – habilitação em canto
Acadêmica Joana Andrea Bieliki Brakling	Curso de Conservação e Restauro / Volun. PET Con. e Rest.
Acadêmico José Paulo Brahm	Curso de Museologia / voluntário
Prof. José Luiz de Pellegrin	Centro de Artes
Acadêmica Jossana Peil Coelho	Curso de Museologia /Bolsista Proext
Acadêmica Juliana Correa Vergara	Curso de Conservação e Restauro / Bol. PET Con. e Rest.
Acadêmica Lilianni Chaves Nicoletti	Curso de Arquitetura e Urbanismo/ Bolsista Proext
Acadêmica Luhana Oliveira de Arruda	Curso de Museologia /Bolsista Proext
Acadêmico Marcos Gabriel Nunes Schmal- fus	Curso de Música - Núcleo de Inclusão e Acessibilidade
Acadêmica Monica Mendes Veiga	Curso de Arquitetura e Urbanismo/ Bolsista Proext
Prof ^ª Nôris Mara Pacheco Martins Leal	Instituto de Ciências Humanas
Prof Roberto Heiden	Instituto de Ciências Humanas
Acadêmica Rafaela Azevedo	Curso de Design Gráfico/ voluntária
Acadêmica Rosaura Isquierdo Rocha	Curso de Conservação e Restauro / Bolsista Proext
Acadêmica Taiane Oliveira de Arruda	Curso de Terapia Ocupacional/ Bolsista Proext
Acadêmica Taíla Vicari	Curso de Arquitetura e Urbanismo/ Bolsista Proext
Prof ^ª Tatiana Bolivar Lebedeff	Núcleo de Inclusão e Acessibilidade/ CEAD
Acadêmica Suélen Neubert	Curso de Conservação e Restauro / Bolsista Proext

Agradecimentos

- Ao programa Programa de Extensão Universitária (ProExt) Edital nº 4/ 2011 MEC-SESu pelo apoio financeiro para desenvolvimento do projeto O Museu do Conhecimento para todos: inclusão cultural para portadores de necessidades especiais, do qual esta publicação é decorrente.
- Ao Programa Preservação do Patrimônio Cultural da Região do Anglo pelo apoio no desenvolvimento da pesquisa sobre o Frigorífico Anglo de Pelotas.
- Ao Banco Fotográfico Digital da Biblioteca Nacional de la República Argentina pela concessão para o uso das fotos dos frigoríficos argentinos.
- Ao Archivo Nacional de La Imagen del Sodore pela concessão para o uso das fotos dos frigorífico Anglo de Fray Bentos.
- Ao site Jus Brasil Diários que disponibilizou os arquivos do acervo digitalizado dos Diários Oficiais da União para consulta pública.
- Aos acadêmicos Bernardo Maia de Cerqueira, Degli Márcia Silveira de Quevedo, José Paulo Siefert Brahm, Jossana Peil Coelho, Rosaura Isquierdo Rocha, Suélen Neubert pela participação intensa, assídua e interessada na pesquisa e Rafaela Pereira de Azevedo pelo projeto e produção gráfica do catálogo.
- A Neusa Regina Janke pela doação de seu arquivo de pesquisa sobre o Frigorífico Anglo de Pelotas para a Fototeca Memória da UFPel. Este conjunto documental permitiu que se esclarecesse boa parte do percurso da fábrica, bem como elucidou aspectos da história dos frigoríficos no Brasil.
- A Ana Maria Sosa Gonzalez, pelo apoio na pesquisa sobre o Anglo de Fray Bentos, localização de bibliografia e de fotografias no Uruguai.
- A Rafael Klumb Arnoni pela pesquisa sobre os frigoríficos argentinos, localização de bibliografia e produção de fotografias na Argentina.
- A Ana Lucia da Silva Pinto pelo imprescindível apoio para a localização dos depoentes e pela participação efetiva nas entrevistas, apontando aspectos que foram importantes para compreender os relatos feitos pelos ex-trabalhadores.
- A Ana Lúcia Costa Oliveira pela cedência de fotos de sua autoria e ao NEAB- FAUrb/ UFPel (Núcleo de Estudos em Arquitetura Brasileira).
- A Fabio Kellermann Schramm pela cedência de uso da fotografia do Frigorífico Anglo na qual se vê a chaminé em funcionamento.
- A Gilberto Carvalho e Ubirajara Buddin Cruz pela concessão de uso neste trabalho de suas fotografias do Frigorífico Anglo.
- A Giulia Ferreira Michelin pela revisão gramatical do texto.
- Aos senhores João José Duarte, Maria Brantina de Souza Lima, Nilton Tedesco, Ronaldo Madruga e Silvio Cavalheiro Paulo que nos concederam seu tempo e suas memórias para a identificação de dados sobre o Frigorífico Anglo de Pelotas.



Uma chaminé no tempo:

estética e visualidade do patrimônio industrial

O “espírito do patrimônio”, como diz Jean-Louis Tornatore, avança e incorpora, na atualidade, elementos que conjugam materialidade e imaterialidade, ampliando os sentidos e significados para além daquele que o associava ao “espírito da Nação”.

O Patrimônio Industrial é uma das formas que derivam desse movimento de expansão do conceito e significados do avanço patrimonial. Antes desconhecido e associado ao declínio econômico, representado pelos prédios fabris abandonados e pela chaminé solitariamente conclamando um tempo perdido, os vestígios das atividades industriais foram ganhando significado e valor, associando ao universo de edifícios, máquinas, tecnologias, etc., os saberes e fazeres que acompanham esses processos produtivos.

Para o reconhecimento do Patrimônio Industrial foi necessária essa mudança na concepção do que é um bem patrimonial, ampliando-o para as mais diferentes expressões da cultura. Importante ressaltar também que o movimento em defesa do legado industrial teve sua origem na Inglaterra, na década de 1950, em resposta à destruição de muitas fábricas durante a Segunda Guerra Mundial, pois o desaparecimento dos prédios de grandes empresas gerou uma reação de reconhecimento de que aqueles locais e atividades compunham o repertório identitário local.

O Patrimônio Industrial compõe-se por um conjunto de bens materiais e imateriais que fazem parte da história industrial, da tecnologia e do mundo do trabalho. Os marcos físicos da atividade patrimonial vão de objetos, maquinários, equipamentos, formas produtivas, incorporando saberes, conhecimentos técnicos, avanços tecnológicos, edifícios industriais, etc.

No Brasil o reconhecimento e concessão de valor patrimonial aos prédios industriais, às construções como pontes, ferrovias, e aos objetos, maquinários, testemunhos desses processos tecnológicos, é ainda muito recente. As ruínas sombrias das construções industriais, lugares desprovidos das atividades que lhes deram origem e marcas de regiões economicamente abaladas, povoaram por muito tempo o cenário urbano das cidades cuja industrialização ficou registrada como um período de ascensão econômica. Nesses locais, testemunhos do crescimento industrial e seu refluxo expresso no cessar das atividades, o dilema é saber se é possível imaginar-se um futuro quando o fim é inevitável e, ao mesmo tempo, pensar que o fim determina o começo de outra história que pode ser a do esquecimento e

destruição ou da memória e revalorização.

Este Catálogo propõe, através das imagens, uma incursão na memória do trabalho em um dos principais estabelecimentos fabris de Pelotas, o Frigorífico Anglo. Como vários de seus contemporâneos, o Anglo teve sua trajetória interrompida, resultando no fechamento das portas e no silenciar das máquinas e vozes.

São justamente essas vozes, as dos trabalhadores com suas experiências, que as imagens aqui expostas pretendem fazer falar. As imagens do trabalho desafiam a perversa destruição dos vestígios físicos e avançam em direção à memória, recuperando a vida que se escondia por detrás da “velha chaminé”.

MARIA LETÍCIA MAZZUCCHI FERREIRA



introdução

Este é um trabalho embrionário. Nele residem muitas possibilidades. No entanto, para chegar no primeiro passo da memória desta fábrica, um caminho já foi trilhado. Foram elencadas fotografias de períodos diferentes, foi realizada uma revisão literária sobre o tema, buscadas imagens na Argentina e Uruguai, estabelecidos os nexos preliminares entre os frigoríficos Anglo dos três países, entrevistados ex-funcionários com o fito de identificar aspectos das fotografias, localizadas fontes originais, organizada uma cronologia de ocorrências e um mapa inicial das ocupações dos prédios existentes e derrubados da planta original do extinto Frigorífico Anglo. Este percurso já esboça a trajetória que se pretende conhecer, mas não passa um contorno que se obteve para cercar o objeto: a memória de uma fábrica muito grande, que teve vida longa. A rotina de um frigorífico-matadouro, que se conduz pela cadência produtiva da transformação de animais em mercadoria alimentícia, mudou ao longo do século XX. No entanto, o princípio que regia este segmento industrial - o de que a produtividade devia ser proporcional ao aproveitamento - manteve-se. Assim, em todas as unidades deste frigorífico no Brasil, na Argentina e no Uruguai, a máxima “do boi só se perde o mugido” refletia a base de todo o trabalho e era repetida por muitos, incansavelmente. Tanto o prédio, como a gestão, como as vidas dentro deste lugar, seguiam os modelos que davam forma a esse aproveitamento.

Quando eu fotografei o espólio do Frigorífico Anglo de Pelotas, já vendido e fechado, havia, ainda, imponência, embora o abandono fosse evidente. Se naquele momento eu estivesse sendo acompanhada por um dos depoentes que durante este trabalho nos permitiram desenvolver um reconhecimento do lugar, talvez eu tivesse fotografado aspectos diferentes, porque veria a estrutura vazia de outra forma. É isso o que a memória faz: recupera do passado os seus sentidos mais expressivos e dá-lhes novas expressões.

Algum tempo após eu fotografar, a professora Neusa Regina Janke realizou um trabalho de mestrado sobre os operários do Frigorífico Anglo de Pelotas e em 2007, portanto dez anos após a minha excursão fotográfica, lançou o livro contendo sua dissertação. Foi o primeiro trabalho acadêmico divulgado sobre esta grande empresa e sua longa história. Em 2003, outra historiadora abordaria o tema do trabalho no Frigorífico Anglo da cidade de Barretos em São Paulo. Hoje esta unidade ainda existe

e embora conserve o nome, pertence ao Grupo CBS Ltda.

O Frigorífico Anglo de Pelotas não teve história tão longa quanto o de Barretos, nem impactou a economia da cidade de modo tão decisivo como a unidade uruguaia de Fray Bentos, tampouco esteve atrelado a um complexo industrial da mesma natureza como o de Berisso, na Argentina. No entanto, é inegável a efervescência de memórias que o lugar suscita. Vários exemplos que foram surgindo ao longo deste trabalho apontaram para tal fervor. Bem mais do que uma história, o lugar guarda, ainda, de maneira que parece ser inesgotável, a história de muitas pessoas e muitas gerações. Tal como nas outras unidades já citadas, no Frigorífico Anglo de Pelotas era comum o ingresso de aprendizes, ou seja, jovens, homens e mulheres, com idade entre 14 e 16 anos. Muitos permaneceram no Frigorífico por décadas. Muitos, também, casaram com operários e operárias da fábrica, e por vezes, os filhos desses operários também passaram a trabalhar ali. Em parte, o fato explicaria os vínculos que esses ex-funcionários ainda mantêm com a história do Frigorífico. Há outras razões, também complexas e plenas de significados.

A Universidade Federal de Pelotas adquiriu entre 2005 e 2006 parte do conjunto que compunha a extinta planta industrial, ocupou o prédio onde ocorriam os abates e fez reformas. As necessidades do novo uso dado às edificações fizeram desaparecer elementos emblemáticos do trabalho que justificou a existência do complexo. Do que não foi adquirido pela Universidade, parte sucumbiu a um projeto comercial que não se concretizou. O nome Anglo pintado no frontão do prédio onde se enlatavam as conservas foi suprimido. Uma ausência, hoje, que machuca a memória.

E agora, retornando ao presente, surge a possibilidade de, partindo dos trabalhos que já foram feitos, identificar o que acontecia em cada uma daquelas grandes salas, a partir do que foi fotografado há alguns anos. Muitos vestígios já estão perdidos: o caminho de chegada dos animais, o descanso derradeiro no curral, a rampa que levava à sala de abate e processamento da carcaça. Os entrevistados que passaram no lugar como se encontra na atualidade não conseguiram localizar todos os setores. O trabalho sistemático, rítmico, organizado, pleno de meandros, no qual muitas pessoas estiveram envolvidas, já não se revela no lugar. Por isso as fotografias que constam neste trabalho detêm importância: são ferramentas ativadoras das memórias dos que lá trabalharam. Não foram realizadas com esse in

to, mas servem a tal designío.

Enquanto o frigorífico funcionou, não havia silêncio naquele lugar. Nem a morte silenciava os animais. Depois dela e sobre cada carcaça, tudo era ruidoso: máquinas e pessoas faziam, continuamente, os barulhos que enchiam as grandes salas. Nas safras fortes, os prédios ferviam de energia pulsante, motivada pelo lucro cheio. Nas safras “secas”, havia outros ritmos, outras funções. O enorme complexo, para existir, necessitava estar sempre em funcionamento.

As entrevistas nas quais as fotografias foram empregadas indicou que o grande prédio do abate guardava várias funções. Comunicava-se com outro conjunto também pleno de atividades e continha as sucessivas áreas técnicas que iam surgindo conforme as demandas da indústria da carne. Muitas centenas de pessoas enlaçavam cotidianamente o ritmo de sua vida à sincronizada sequência produtiva da fábrica. Muitas dessas davam mais da metade de seu tempo útil para atender as necessidades do Frigorífico.

De tal modo, pode-se depreender que uma das abordagens possíveis para este lugar é compreendê-lo como um patrimônio industrial. Sugere-se a situação que enquanto houver parte do complexo no lugar onde foi o frigorífico, os ex-operários lembrar-se-ão de suas vivências não deixando que essa história esvaneça.

Nas páginas seguintes apresento o resultado deste que considero um trabalho preliminar, compartilhado com acadêmicos listados nos créditos. Com a generosa contribuição e ajuda de muitos, inclusive com a dos dois outros fotógrafos, cujas fotos foram empregadas nas entrevistas para auxiliar a compreender o prédio, foi possível divisar as atividades que nele se desenvolviam e parte das formas de trabalho que se davam no ambiente do frigorífico. Aquilo que a câmera tangenciou, os documentos, a bibliografia e, especialmente, as lembranças dos depoentes completaram em informação e significado. Surgiram, então, imagens que nenhum recurso de representação teria condições de dar a ver com tanto sentimento. E dessas imagens insurgiram perguntas. Optei por guardar as perguntas em pensamento. Em um momento a seguir será possível investiga-las e chegar a respostas apropriadas. Decidi apresentar nesse texto o resultado legível da composição entre as fotografias que fizemos, outras que surgiram ao longo do percurso e as informações apuradas. Assim, sem a pretensão de construir uma cronologia

bada e absoluta, o que faço é enunciar o espaço do trabalho nesta fábrica, que mobilizou uma grande energia humana, durante décadas, e que hoje se encontra ocupado pela Universidade Federal de Pelotas.

Muitos depoimentos são convergentes quanto a alguns aspectos. Uma cena foi narrada por diferentes pessoas e a menciono nesta introdução por estar convencida de que se trata de um vestígio do significado do poder que essa fábrica detinha. Muitas pessoas contaram, porque viram, viveram ou escutaram de quem viveu que, em determinado período, todos os dias, muito cedo, uma multidão de trabalhadores com uniforme branco enchia a rua Gomes Carneiro que levava ao portão de entrada do Frigorífico. Imaginei, em todas as vezes que escutei essa narrativa, a rua ocupada de lado a lado e até onde o olhar alcança por um manto alvo, formado por homens e mulheres de muitas idades, vestindo túnica, calças e botas brancas, movimentando-se, sós ou acompanhados, em direção à grande fábrica. Manto humano, ondulante e intenso, que convergia para uma única entrada, ritmado desde o espaço público até a sala do ofício cotidiano. Às vezes o céu poderia estar azul, em outras, cinza e as temperaturas de cada estação mudariam algum tom dessa massa clara. Porém, na imagem que me surgiu, a cadência desta caminhada insinuava que a cena tão repetitiva não teria fim, como a grande fábrica. Cada safra poderia fazer mais ou menos denso e largo este manto humano, mas, incansavelmente, ocorria dia após dia.

Em algum momento, porém, a Gomes Carneiro deixou de ser o encontro destas pessoas que afluíam de diferentes pontos da cidade e chegavam juntas ao portão do frigorífico, registravam sua entrada e cediam, por algumas horas, sua energia ao processo fabril. A partir de determinada data tornou-se proibido circular com o uniforme fora da fábrica. A paisagem mudou ao longo dos anos em que existiu o frigorífico, mudaram as pessoas, as técnicas de processamento da carne, os produtos que se fabricavam. Depois da venda do frigorífico, houve tentativas para reativar parte da produção de modo a gerar alguns empregos.

O fim do Frigorífico Anglo de Pelotas não ocorreu como o último quadro de um filme projetado sobre uma tela de cinema. Um espaço tão grande, ainda que desativado, sempre permite ocorrências. Memórias não faltam.

Hoje, novamente ruidoso e movimentado, o local ainda evoca o seu passado, embora nada s

faça atualmente assemelhe-se à atividade para o qual o complexo de prédios foi construído. A maior parte das pessoas que o frequentam pouco ou nada sabem sobre esse passado. Pertencem a um tempo e universo de saberes e interesses diversos. A história desse lugar pode, rapidamente, esvanecer quando as memórias de quem ali trabalhou já não forem mais disponíveis. Como ainda é uma história recente, há muita informação dispersa. Parte ainda acessível. Algum esforço em reuni-las, organizá-las e apresentá-las pode ser feito por muitos, de modo que se não houver como saber de tudo o que se passou e de todos os significados que a Sociedade Anônima Frigorífico Anglo de Pelotas teve para a cidade, alguns dados poderão ser recuperados. As fotografias e o trabalho que envolveu sua identificação, apresentadas nas breves páginas a seguir, pretendem contribuir com tal desiderato: que a história do Frigorífico Anglo de Pelotas não seja esquecida, que as memórias de tantos não se percam por não terem sido registradas e que este patrimônio seja assim reconhecido por todos que ali se encontram.

Breve Histórico:
frigoríficos estrangeiros no Brasil,
Uruguai e Argentina



Sobre os frigoríficos estrangeiros e sua relação com o mercado exterior

O investimento dos países europeus em terras sul americanas apropriadas à pecuária remonta ao século XIX. Um dos elementos desse interesse residiu na história do “extractum carnis”, assim batizado pelo químico alemão Justus Von Liebig, que junto com seu sócio Friedrich Von Wohler elaborou a fórmula e processo desse produto alimentício por volta de 1850. O interesse de Liebig em um alimento indicado para doentes que não poderiam ingerir sólidos motivou-se pela enfermidade de uma grande amiga. As características do produto deveriam ser a facilidade do preparo, a riqueza nutricional e o custo mais baixo em relação aos similares que se produziam em casa. Assim, Liebig e seu sócio desenvolveram um processo de cocção da carne bovina que a reduzia a uma essência cremosa com alta concentração dos seus principais nutrientes. Desenvolvendo o processo, Liebig chegou a produzir um pó que quando misturado à água fervente e depois de cozido, resultava em uma sopa concentrada.

Em meados da década de 60 do século XIX, o extrato de carne era um produto aclamado e muito consumido na Europa:

Foi vendido na Farmácia Real de Munich e à princípio era usado para tratar de convalescentes ou pessoas enfraquecidas. Seu preço era muito alto, razão pela qual seus consumidores constituíam um grupo seletivo de pessoas com dinheiro. O alto custo não se devia ao processo mas ao valor da matéria prima necessária. Já naquela época o gado bovino na Europa era caro e para elaborar 1kg de extrato eram necessários 32 de carne. Assim, produzir um extrato a nível industrial neste contexto não era possível. (EL OBSERVADOR, 2011, p. 16).

O extrato de carne tornou-se conhecido em todo o mundo e foi a sua rentabilidade que suscitou o empenho em colocar fábricas do artigo em locais onde a matéria prima fosse abundante e mais barata. Na América do Sul, o expoente de tal iniciativa foi o engenheiro alemão George Christian Giebert que junto com outro compatriota radicado no Uruguai conseguiu autorização de Leibig para instalar uma fábrica de extrato de carne nesse país. A primeira unidade foi instalada às margens do rio Uruguai, perto da cidade de Fray Bentos e o sucesso garantiu que poucos anos após fosse, ainda sob a direção dos fundadores, criada a Liebig's Extract of Meat Company Limited, com investimento oriundo da Alemanha, Bélgica, França e Inglaterra. Assim, em 1868 iniciou a produção uruguaia do extrato de carne. Dois anos após, a fábrica exportava para Grã-Bretanha, Bélgica, Holanda, França, Alemanha, Dinamarca, Áustria, Espanha, Polônia, Rússia, Turquia e Estados Unidos. A rentabilidade dessa indústria reverberou no investimento que se sucedeu no local, tanto que Fray Bentos e entorno foi o primeiro lugar a ter energia elétrica no país. O empreendimento passaria a ser conhecido como "O Colosso Leibg's" ou "A Cozinha do Mundo" (DOUREDJIAN, 2009, p.21) metáforas que explicam como aquele rincão desconhecido tornou-se sinônimo de sucesso empresarial em muitas partes do mundo.

Passou-se menos de uma década e meia da sua inauguração e a fábrica iniciou a produção do que seria o carro-chefe da indústria açougueira: a carne enlatada.



Figura 01

Fotografia do interior do Frigorífico Anglo de Fray Bentos apresentando as embalagens para exportação da carne enlatada e extrato de carne

Foi essa indústria que deu início à produção voltada à exportação para a Europa e pode, portanto, ser considerada a precursora da grande indústria frigorífica que, em seguida, surgiria.

Figura 02

Fotografia do embarque da carne congelada em navio frigorífico no cais de Berisso / Argentina



Os quatro grandes de Chicago

O princípio da industrialização da carne fundamenta-se sobre a administração programada do tempo e dos movimentos dos trabalhadores e o aproveitamento da força inercial dos animais. De acordo com Roldán (2008, p. 19-34) a primeira estrutura que organizou a produção da carne surgiu em Chicago, Estados Unidos. Fábricas como Durham, Brown, Jones, Armour, Wilson e Swift racionalizaram a transformação da carne em produtos alimentícios baseando-se em princípios de produtividade obtidos com métodos então considerados científicos. O taylorismo¹ introduzido nas fábricas estadunidenses foi determinante para a geração dos métodos fabris dos frigoríficos.

As primeiras décadas do século XX viram o alvorecer dessa indústria permeada de conflitos entre o acelerado crescimento dos lucros e a sistematização de procedimentos, técnicas e administração cujo fim era o aumento da produção. Nesse momento, quatro empresas dominavam o mercado de produção da carne e de alimentação em geral: Armour, Swift, Hammond e Morris. Todas localizadas em Chicago e com negócios interseccionados formando o popularmente conhecido Trust Beef. Pressionadas pela competitividade interna e pela organização sindical dos trabalhadores, essas grandes empresas estudaram a localização de suas plantas em outros países de modo a expandir os negócios e volumes de exportação. O resultado dos estudos indicou cinco países passíveis de investimento: Uruguai, Argentina, Brasil (somente o sul), Austrália e Nova Zelândia. Para lá se dirigiram as grandes empresas, adquirindo e demolindo antigos complexos e erigindo novas fábricas. Portanto, três países

¹ Frederick Winslow Taylor, engenheiro da empresa Bethelm Works, escreveu a obra “Princípios de Administração Científica” na qual expunha os resultados de seu estudo sobre o método de seleção científica do trabalhador e sobre a forma correta de realizar um trabalho. É nessa obra que Taylor enuncia que o método regulador para efetuar as tarefas fabris deve ser o aumento da produtividade.

Figura 03
Fotografia do Frigorífico Armour – Argentina





Figura 04
Fotografia do Frigorífico Swift – Argenti-

Fonte: Banco Digital de la Biblioteca Nacional de la República Argentina

O Grupo Vestey Brothers

O Grupo tem sua origem na empresa fundada pelos irmãos ingleses William e Edmund Vestey em 1879², depois de alguns anos de trabalho em Chicago, onde estiveram tratando do abastecimento da empresa do pai em Liverpool com produtos animais (carnes e laticínios). Com experiência acumulada no mercado de atacado e varejo de alimentos, os irmãos negociantes perceberam o momento favorável para estocar alimentos frescos e congelados e assim, inauguraram câmaras frigoríficas em várias cidades inglesas e, após, em países com os quais mantinham negócios. Em 1905 ingressaram no segmento industrial com uma fábrica de ovos em pó em Hankin, China cujo êxito levou-os a adquirir um navio frigorífico para transportar os produtos até a Grã-Bretanha. Em alguns anos a frota aumentou, dando origem a companhia marítima Blue Star Shipping. A partir de 1913, os Vestey compraram terras e/ou câmaras frigoríficas na Venezuela, Brasil, Argentina, Nova Zelândia, Austrália e Madagascar. Atentos para o lucrativo mercado da carne na Europa, que se iniciou com a Guerra, constituíram uma rede de mercado atacado e varejista que se estendeu e ainda mantém-se na América do Sul, Europa, Oriente Médio e Extremo Oriente. Entre os anos de 1980 e 1990, diversificando ramos do seu negócio, venderam frigoríficos que detinham em vários países, inclusive no Brasil. Dentre eles a unidade do Anglo de Pelotas. O Grupo permanece com a família Vestey e tem sede localizada em Londres.

² Informações sobre a história do Grupo disponíveis em <http://www.vesteyfoods.com/pt/vestey-group/vestey-group-history.html>, acesso em 19 de fevereiro de 2013.

O Frigorífico Anglo no Uruguai

O desenvolvimento da pecuária foi decisivo na organização social e econômica do Uruguai, incidindo tanto na modelação histórica do seu território como na conformação de suas paisagens rurais (SENA, 2012, p.49). A industrialização da carne esteve atrelada à pecuária tanto quanto decidiu seus rumos. Assim, o impacto do frigorífico Anglo no Uruguai sobressaiu-se em relação a sua história na Argentina e no Brasil, exercendo destacada influência sobre a história econômica daquele país.

Em agosto de 1924 a Liebig's Extract of Meat Company Limited foi arrendada pelo Grupo Vestey Brothers e mudou seu nome para Frigorífico Anglo del Uruguay (EL OBSERVADOR, 2011, p. 18). A história desta fábrica estendeu-se até 1968 (DOUREDJIAN, 2009, p. 17).

Figura 05
Fotografia com vista geral do Frigorífico
Anglo de Fray Bentos / Uruguai



Fonte: Archivo Nacional de La Imagen del Sodre / Uruguai

As atividades foram iniciadas com uma planta capaz de processar 1600 bois e 4000 ovelhas por dia (BERNHARD, 1970, p.20). A mão de obra do Frigorífico Anglo do Uruguai, entre 1924 e 1934, foi majoritariamente de imigrantes europeus (búlgaros, poloneses, gregos, iugoslavos, armênios, italianos, tchecoslovacos, húngaros, ingleses, lituanos, romenos, entre outros). Muitos ingressavam na América do Sul pelo porto de Buenos Aires (DOUREDJIAN, 2009, p. 55-56). Até 1937, havia 44 nacionalidades predominantes na origem dos trabalhadores da unidade Anglo uruguaia. Pode-se dizer que foram os processos migratórios a base da formação da classe trabalhadora nesta região uruguaia e, sobretudo, da mão de obra do Anglo nesse país (TAKS, 2009, p.211).

Em 1927, o Anglo do Uruguai passou a integrar o trust dos “big four” (BERNHARD, 1970, p.20), que conseguia preços mais baixos na compra do gado uruguaio (idem, p.24), adquirindo, assim, hegemonia no panorama industrial da carne no país porquanto o monopólio abarcava desde a compra do gado até sua venda nos mercados consumidores.

Após longo e efervescente história, em dezembro de 1967, o Frigorífico Anglo do Uruguai anunciou ao Governo sua decisão de deixar o país e ofereceu a planta de Fray Bentos para venda, negócio que se concretizou formalmente no ano seguinte entre o grupo empresarial e o Estado Uruguaio. Em 1969, o Ministério da Agricultura e Alimentação britânico proibiu a importação de carnes do Uruguai em função da febre aftosa (idem, p.54). Assim, o Frigonal que havia assumido a então obsoleta planta do Anglo, encerrou suas atividades como frigorífico naquele ano, mantendo-se como matadouro até o fechar definitivo das portas em 1971 (DOUREDJIAN, 2009, p. 17). O momento entre o anúncio da partida do capital estrangeiro e o fechamento do Frigonal é marcado por intensas mobilizações operárias que buscaram reativar a fábrica, sem sucesso. Em 1979 uma empresa árabe arrendou a planta industrial e tentou fazê-la funcionar, somando-se aos fracassos anteriores (CAMPADÓNICO, 2000, p.101). Terminou, assim, a história produtiva desse lugar.

Hoje, a parte nuclear do que restou do complexo fabril é tida como Monumento Histórico Nacional do Uruguai e nessa instalou-se o Museu da Revolução Industrial, com acervo e informação remanescente do período da industrialização da carne, que se estende desde quando Fray Bentos foi considerada “a cozinha do mundo” até a extenuação fabril na década de 1970.



Fonte: Archivo Nacional de La Imagen del Sodre/Uruguai

Figura 06

Fotografia de alguns dos produtos exportados pelo Frigorífico Anglo de Fray Bentos: além dos enlatados, exportavam-se ossos, chifres, cascos e torresmo.

O Frigorífico Anglo na Argentina

A pecuária, como bem observou Aguirre em seu texto já clássico de 1958, está na base tanto dos hábitos alimentícios como na da industrialização da Argentina. No que tange à indústria, o mercado inglês foi determinante nesse país. A Argentina foi o primeiro país a exportar carne refrigerada e congelada para a Europa, no ano de 1877 (JUSTIPARAN; PUEYO, 2010), e a River Plate Fresh Meat Co. foi a primeira empresa estrangeira, de capital britânico, a construir um frigorífico no país, em Campana, província de Buenos Aires. Na verdade, esse foi o primeiro frigorífico a ser instalado na América Latina. Deste modo, o capital europeu fez a Argentina ser pioneira em muitas fases da indústria da carne: em 1883, foi enviada a primeira remessa de carne para Londres e poucos anos depois, tornou-se o primeiro país a exportar carne refrigerada. Em 1885, surgiu o Frigorífico La Negra, em Avellaneda, com capital argentino e britânico. E, em 1902, instalou-se na mesma cidade o La Blanca, com capital inteiramente nacional. Nessas três décadas que antecederam o século XX, os frigoríficos estrangeiros impunham-se progressivamente sobre os nacionais e nos primeiros anos do novo século o investimento britânico associou-se a outros capitais, tornando-se ainda mais forte.

Em seu estudo sobre as trabalhadoras argentinas nos frigoríficos, Lobato (2007) observa que o capital britânico também estava presente em outras indústrias, como a têxtil, mas que o ramo industrial que mais gerava empregos foi o da carne (p.83). Segundo Buxeda (1983), em seus estudos sobre os frigoríficos no Rio da Prata, as empresas norteamericanas introduziram novos métodos de trabalho nos anos da década de 1910. Entretanto, uma década seria o tempo a transcorrer para que esses métodos se generalizassem determinando padrões pelos quais a repetição na sequência de operações imprimia destreza em cada operário. Logo, esperava-se diminuir o tempo de realização da tarefa e aumentar, conseqüentemente, o ritmo e a produtividade.

A construção da indústria The La Plata Cold Storage, em 1902, é exemplo da estratégia de domínio de mercado que estava se desenhando. Seria difícil para a indústria nacional resistir à entrada do capital estadunidense, que se anunciou com a implantação do Swuift, primeiro frigorífico de Chicago a chegar na Argentina. O Swift começou a operar na planta do Cold Storage e em 1910 ativou a sua unidade própria em Berisso. A planta era enorme, funcional e como todas as demais que alojavam frigoríficos, destituída de qualidades estéticas notórias (ROLDÁN, 2008, p.31).

O primeiro Anglo instalou-se em Zárate em 1882. Entre esse ano e 1907, alojaram-se mais quatro frigoríficos estrangeiros. Em 1908, a Cia Swift, que já era dona do Frigorífico La Plata, comprou o Frigorífico La Blanca em Avellaneda que foi novamente vendido em 1912 para a Armour and Morris. Em 1909 surgiu The New Patagonian Meat Preserving Co. Ltd. que construiu o Frigorífico Rio Gallegos. Nas proximidades, em Dock Sud, foi construída a maior planta industrial do Anglo da Argentina, em 1928.

Os capitais inglês e estadunidense acabaram por dominar o mercado argentino e organizaram-se para limitar o comércio da carne, determinando um panorama industrial dirigido pelo trust beef. Este panorama estendeu-se pelo século XX, desenhado sob conflitos de interesses entre governos, criadores e frigoríficos, marcando a história da indústria e do trabalho nesse país.

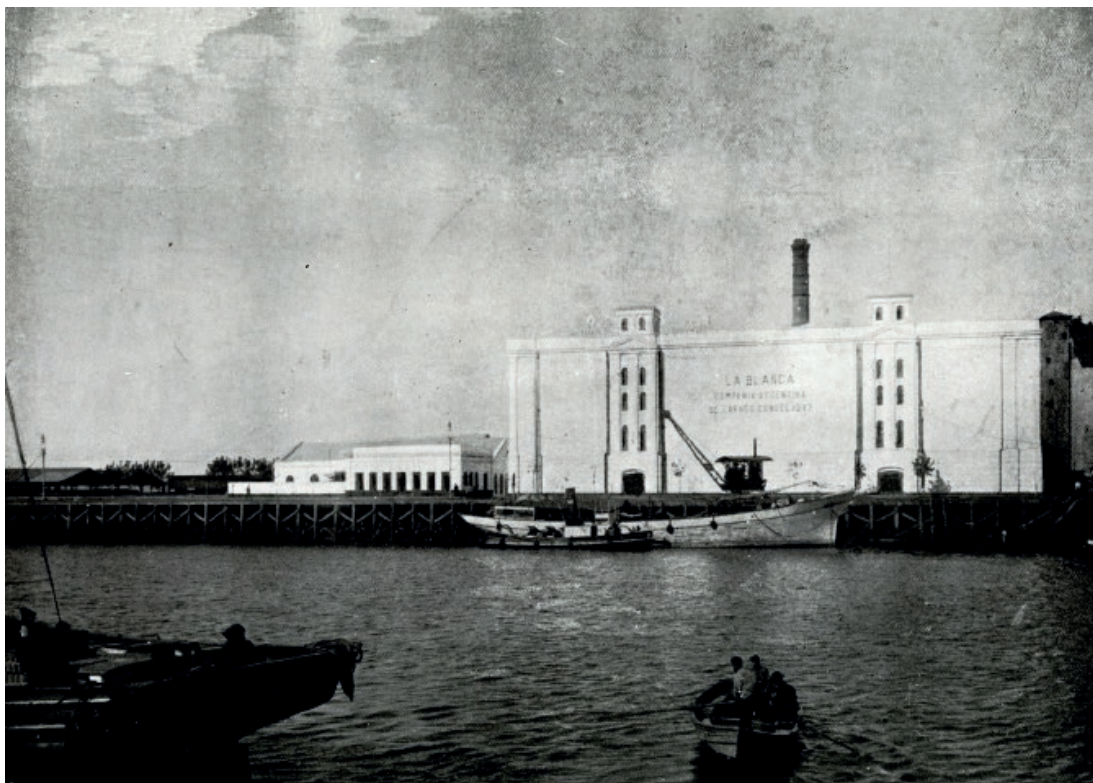


Figura 07
Fotografia do Frigorífico La Blanca –
Buenos Aires

Fonte: Banco Digital de la Biblioteca Nacional de la República Argentina

O Frigorífico Anglo de Pelotas:
alguns apontamentos
sobre a sua história

2



O contexto da indústria da carne no Rio Grande do Sul

A pecuária e a agricultura foram as duas estruturas de produção que caracterizaram a economia gaúcha no final do século XIX (LAGEMANN, 1985, p.19), portanto, define-se aí o início do período que marca o contexto do comércio da carne no Rio Grande do Sul. No final do século XVIII, iniciou-se o processo de industrialização da carne no Estado, com a introdução da técnica da salga e secagem ao sol, ou seja, o charqueamento. As charqueadas foram surgindo em lugares das regiões criadoras nas quais havia a possibilidade do transporte do produto para os mercados consumidores fora do Estado. Pelotas reunia essas condições e tornou-se, portanto, um núcleo charqueador importante na economia da região. No entanto, o final do século XIX veio encontrar esse setor econômico em plena crise que, segundo Pesavento (1980), estendeu-se até o início da Primeira Guerra. A autora observou que a crise deveu-se, sobretudo, à baixa rentabilidade advinda da precária tecnologia de produção e consequente sofrível disputa no mercado, então, já internacional (idem, p. 290). A Guerra desfez temporariamente a crise, porque a demanda por matéria-prima tornou-se premente, promovendo a procura por carnes de qualquer qualidade. É nesse momento que se introduziu a frigorificação da carne no Rio Grande do Sul e é sobre esse momento que se está a escrever.

Destarte, enquanto a Guerra destruía países europeus, alguns outros da América tornaram-se campo de investimento para segmentos industriais e econômicos, que se beneficiaram do conflito armado. Um dos segmentos foi o da carne frigorificada, que se introduziu no Estado em um contexto marcado, sobremaneira, por três aspectos: 1) o da relação entre

os agentes produtores e beneficiadores da carne; 2) o do impacto da inspeção sanitária nestes agentes, 3) o da instalação de frigoríficos estrangeiros no Brasil, bem como sua relação com o mercado exterior. Colocando luz nesses fatores, é possível compreender a compra do Frigorífico Riograndense pelo grupo Vestey Brothers para a instalação de uma segunda unidade do Frigorífico Anglo no Brasil, na década de 1920, bem como concluir o processo que fez com que a unidade só fosse ativada em 1943.

Sobre o primeiro aspecto, segundo Araújo (2003), a divisão entre internistas e criadores foi determinante no desenvolvimento da pecuária no Rio Grande do Sul (p.24). A autora destaca que as duas mais importantes áreas de criação de gado no Brasil, nas primeiras décadas do século XX, foram esse Estado e a região do Brasil Central, onde se encontra a cidade de Barretos. É nos dois locais que se dá a origem da história da indústria frigorífica no país.

Araújo (2003) registrou, com base nas referências utilizadas em seu estudo, que houve condições na região de Barretos para o desenvolvimento da criação de bovinos e das internadas. Destacou a primeira condição como sendo o fato de que Barretos encontrava-se na rota das regiões pecuaristas do Triângulo Mineiro e do Centro Oeste, operando como ponto de convergência do gado que por aí viajava. Com a parada dos rebanhos para engorde, deu-se início o comércio do gado, progressivamente fortalecido com o passar dos anos. Destacou a segunda condição no fácil acesso que a região tinha ao Porto Cemitério através de uma estrada de rodagem. A terceira, conforme a autora, seria o favorável somatório de fatores naturais (clima, topografia e rede fluvial). Estas foram as três condições que se articularam ao longo do tempo para favorecer a criação do gado na região de Barretos (p. 22), agente basilar do surgimento de frigoríficos.

Cabe observar que há paralelo entre a região de Barretos e a de Pelotas, embora a última não tenha sido um local de convergência do gado em viagem. Por outro lado, foi um local de passagem para os rebanhos criados na região. O entorno de Pelotas também oferecia condições de clima e topografia para a criação de bovinos e o seu porto fluvial permitia

o transporte de mercadorias até o porto marítimo da cidade do Rio Grande. Assim, embora Janke (1997) repita o motivo alegado por outros autores como sendo a existência de mão de obra decorrente da indústria saladeril, o fator determinante para a instalação de um grande frigorífico na cidade, a analogia com Barretos indica outras possibilidades. O charque foi um dos produtos da indústria frigorífica e do frigorífico em questão, compete esclarecer: um produto de menor importância. Os principais produtos eram as carnes para exportação, congeladas ou enlatadas e para o processamento dessas, o preparo de mão de obra acabava ocorrendo dentro da própria indústria. Acrescenta-se o fato de que a produção do charque era um setor fim, ou seja, tratava-se de um produto para comercialização dentro do país.

A mão de obra empregada em maior número era a safrista e as safras ocorriam com abate de em torno mil bois por dia com objetivo de cumprir demandas de exportação. A circunscrita experiência do funcionário da indústria saladeril não sugere ter sido suficiente para as necessidades laborais dos frigoríficos. Assim, há de se considerar que a indústria frigorífica em Pelotas está relacionada à indústria do charque, mas não se deve, exclusivamente, a ela. O mais adequado talvez seja admitir que ambas as indústrias, saladeril e frigorífica, fazem parte da mesma matéria, entretanto, são capítulos com trajetórias próprias.



Figura 08

Fotografia da chegada do gado em frigorífico-matadouro de Berisso/ Argentina

Sobre o segundo aspecto, inicia-se observando que a história dos matadouros está diretamente relacionada às políticas higienistas no país que reverberaram incisivamente sobre os frigoríficos. Assim, conflui o percurso dos matadouros com a história da refrigeração da carne.

No século XIX, para os países criadores de rebanho, como o Brasil, Uruguai e Argentina, o transporte da carne era questão de grande importância por tratar-se de um limitador irreduzível para o comércio da matéria prima produzida. Conseguir transportar a carne in natura por longos percursos era o desafio a ser vencido para que o comércio desse produto ganhasse impulso. A solução desenhou-se com o invento do engenheiro francês Charles Tellier, que estudou durante muitos anos uma forma de refrigerar a carne para transportá-la em grandes distâncias.

Para o Uruguai (El Observador, 2011) o nome de Francisco Lecocq é um destaque no tema. Em 1865, esse inventor obteve a patente para o método e para o equipamento que conservava frescas substâncias vegetais e animais. Lecocq objetivava inventar um transporte que fosse capaz de levar carne a países distantes, mantendo-as em estado aceitável para o consumo humano. A associação de Lecocq com Tellier logrou êxito na adaptação do método à estrutura de um navio, batizado pelos inventores com o nome de “Le Frigorifique”. A primeira viagem do navio foi para Montevidéo, onde chegou em 29 de março de 1877. Estava iniciada a história dos frigoríficos e do transporte de carnes in natura.

A inspeção sanitária

Não há como desvincular a história dos frigoríficos do percurso da inspeção sanitária de produtos de origem animal e, ainda que seja esse um tema especializado, sobre o qual não se debruça o presente texto, inevitável mencioná-lo porque a configuração atual dos frigoríficos é resultado de um contínuo arranjo de setores, procedimentos e preparação dos funcionários para corresponder, às exigências da inspeção, entre outras. Em todas as entrevistas realizadas para a elaboração deste trabalho, a figura do inspetor é mencionada e competia a ele decidir sobre os aspectos que pudessem estar contra as normas instituídas. O inspetor continua sendo figura fundamental no funcionamento destes estabelecimentos.

Desde a primeira década do século passado a inspeção sanitária de produtos de origem animal foi legalmente instituída. Matadouros, entrepostos frigoríficos e estabelecimentos de laticínios eram os objetos da inspeção, mas só a partir de 1914, quando o Brasil ingressou no mercado exportador por conta das demandas por alimento para as tropas dos países em guerra, a inspeção passou a ser rigorosamente praticada por meio do Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais. Em 1928, o governo federal instituiu as instruções para a inspeção dos frigoríficos. A partir de 1950, a inspeção passou a ser, também, responsabilidade dos governos estaduais e municipais, conforme o âmbito do comércio atendido pela fábrica. Dois anos mais tarde instituiu-se o regulamento que obrigava a indústria a adaptar-se ao minucioso código higiênico-sanitário e tecnológico de processamento de alimentos de origem animal. Na história da inspeção sanitária, as décadas de 1950 e

1970 foram determinantes para a configuração da indústria de processamento da carne frigorificada, assim como o foram as de 1900 e 1910 para o estabelecimento de frigoríficos estrangeiros no Brasil, fato que se desenvolverá a seguir. No entanto, é mister assinalar que a fiscalização federal era intensa nos frigoríficos que exportavam.

Antecedentes

“A Companhia Frigorífico de Pelotas”

Janke (2007) elenca uma sequência de fatos que antecedem a compra do Frigorífico Sulriograndense pelo Grupo Vestey Brothers. A autora cita a instalação das unidades dos frigoríficos Swift e Armour, em 1917, nas cidades do Rio Grande e Santana do Livramento, e no ano seguinte, outra unidade da Swift em Rosário do Sul e da Wilson and Co Ltda, também em Santana do Livramento. Assim, em dois anos, três gigantes norte-americanos estavam instalados no Estado, onde não havia nenhum frigorífico nacional, não obstante a existência de farta matéria prima e do trabalho com o abate do gado e produção do charque que vinha do século XVIII.

Em 1915, a indústria frigorífica já estava em patente desenvolvimento nas repúblicas do Prata e, portanto, exportavam para os países aliados tanto a carne congelada como a enlatada, que era fartamente consumida pelos soldados em campo. Essa situação aguçou a vontade dos investidores em formar uma sociedade mantenedora de um Frigorífico que seria capaz, frente ao vantajoso mercado exportador, de garantir melhores preços para os pecuaristas. Em decorrência da iniciativa, fundou-se a “Companhia Frigorífico de Pelotas” que elaborou os Estatutos do Frigorífico Nacional que, posteriormente, mudaria de nome. O surgimento das fábricas com matriz em Chicago surpreendeu a lenta iniciativa dos pecuaristas gaúchos em criar um frigorífico em Pelotas, acelerando o processo. O principal catalisador dessa iniciativa foi o Banco Pelotense que, segundo Lagemann (1985) teve “[...] participação direta na modernização da indústria da carne como maior acionista da Companhia Frigorífica Rio Grande”³ (p. 108)

3 A nomenclatura tanto da Companhia como do Frigorífico é diversa nas fontes. No Estatutos do Frigorífico Nacional a nomenclatura já sofre mudança. Respeitando o que consta em cada fonte, informa-se que o Frigorífico foi chamado de Frigorífico Sulriograndense, Frigorífico de Pelotas e Frigorífico Rio Grande. Trata-se, sob qualquer dessas nomenclaturas, do mesmo estabelecimento.

Uma retrospectiva histórica publicada no jornal Diário Popular, muito tempo após a venda do Frigorífico Rio Grande nomina alguns dos empreendedores envolvidos: “Os coronéis Alberto Roberto Rosa e Emílio Guillayn, o major Pedro Uhalt e o Dr. João Manuel Ubatuba, [...] bem como os srs. Carlos Gotuzzo Giacoboni e Artur A. de Assunção, podem ser considerados os iniciadores do nosso Frigorífico” (17/12/1943, p.8).

Em matéria publicada no Almanach de Pelotas de 1919 acompanha uma fotografia (Figura 9) na qual se vê tanto a área de terreno do Frigorífico, doada pelo Município, como o investimento na construção dos prédios nos quais funcionaria a indústria. A matéria intitulada “Uma grade indústria” informa que

A Companhia Frigorifica Rio Grande foi organizada com capitaes exclusivamente nacionais sendo incorporadores da mesma a União dos Criadores do Rio Grande do Sul e a Associação Commercial de Pelotas. O benemérito Presidente do Estado Sr. Dr. A. A. Borges de Medeiros prestou apoio decidido e efficaz á organização da Companhia, que ficou legalmente constituída em 17 de setembro de 1917. (p. 292)

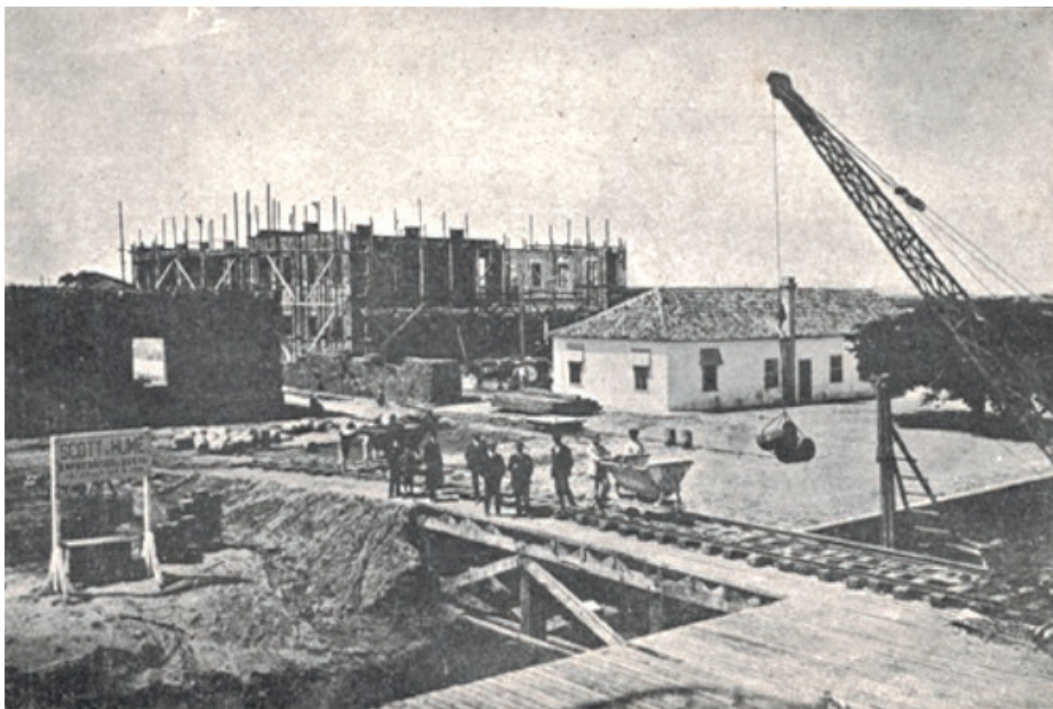


Figura 09
Fotografia da Construção do Frigorífico Rio Grande

Fonte: *Almanach* de Pelotas de 1919

A matéria também faz conhecer que a construção havia iniciado em janeiro de 1918, com as obras de um ramal férreo, de um trapiche, de oficinas e de depósitos próprios para um frigorífico. Quando concluída, a planta industrial disporia ainda de câmaras frias para frutas, laticínios e outros produtos perecíveis. Considerado, para a época, um complexo de tamanho grande, a expectativa era de que viesse a abater 500 rezes por dia. No entanto, na ocasião, o motivo do atraso nas construções, alegado pela falta de materiais oriunda da crise nos transportes, já anunciava problemas que se iriam avolumar até que o empreendimento fosse entregue ao capital estrangeiro, pouco depois de concluída a obra.



Figura 10

Fotografia que apresenta o vapor Santo Antônio descarregando barricas de cimento no trapiche da área de construção do Frigorífico Rio Grande

Outra matéria publicada no Almanach de Pelotas de 1921 (p. 291 a 293) alude que a construção do frigorífico na cidade foi feita por dois construtores de Buenos Aires, Scott e Hume, responsáveis pela execução de vários outros frigoríficos na Argentina. Nessa matéria, o prédio é explicado a partir do trabalho que o frigorífico deveria alojar. O articulista inicia contando que nos currais os animais a serem abatidos eram alojados no dia anterior ao abate, sendo então inspecionados por um veterinário. No dia seguinte, eram conduzidos a um banho de água canalizada do canal e jogada sobre os animais por chuveiros. A matéria justifica o banho como recurso para limpar o couro e acalmar o animal, de modo a obter melhor carne branca e fresca. Após, os animais eram embretados e levados um a um ao brete de matança onde recebiam um forte golpe na frente. Depois de caídos, eram içados por guindaste para serem sangrados. O procedimento seguia com a carcaça sendo movimentada em trilhos aéreos, por meio de roldanas, e passando pelos diversos carneadores que por sua vez, depois de cortados os cascos e a cabeça, tiravam o couro de cada animal, abrindo o abdômen e o peito e separando as patas do corpo. Na sequência, a carne exposta era limpa com panos molhados e a carcaça invertida de modo que quando a roldana voltava a funcionar fosse tirado o restante do couro ainda preso, os miúdos e demais conteúdo interior para então a peça ser serrada ao meio.

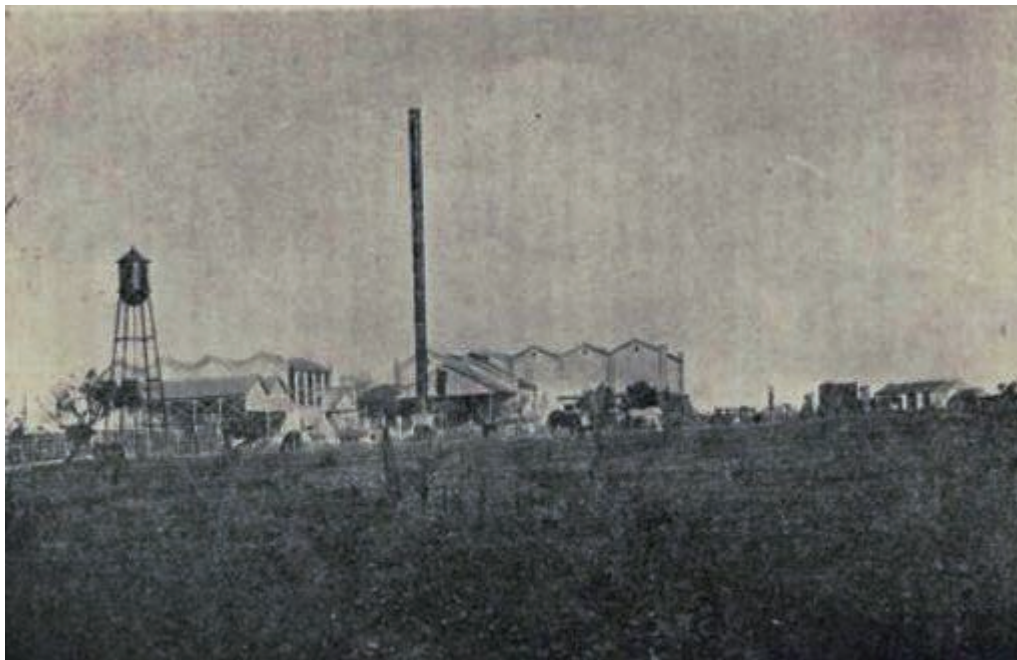


Fonte: *Almanach* de Pelotas de 1921

Figura 11

Fotografia do Frigorífico de Pelotas, já concluído, tomada do Canal São Gonçalo

As metades seguiam por trilhos diferentes, passavam por outro banho e eram pesadas em balanças aéreas. A matéria registra o nome do inspetor do governo que verificava o procedimento e a possibilidade de identificação de alguma doença, que, se constatada, determinaria o descarte da carne. Se todos os guindastes estivessem funcionando simultaneamente, seria possível abater e processar 72 animais por hora. Parte do que era retirado do boi (fígado, coração, etc) era lavada e guardada para exportação. Essa e a carne eram colocadas em sacos nas câmaras frigoríficas, preparadas para o transporte.



Fonte: *Almanach* de Pelotas de 1921

Figura 12

Fotografia apresentando uma vista do Frigorífico de Pelotas tomada de terra e publicada no *Almanach* de Pelotas de 1921.

O edifício frigorífico tinha 13 câmaras, sendo duas resfriadas por meio de salmoras e as demais por encanamento de amoníaco. As câmaras poderiam armazenar três mil toneladas de produto a -170C (mínima temperatura). Havia dois compressores suíços com capacidade para refrigerar 400 toneladas, dois geradores para fornecimento de energia elétrica e três caldeiras norte-americanas para fornecimento de 220m² de superfície de calefação. Possuía um departamento para a produção de línguas e carnes em conserva e um setor de Graxas com equipamento e instalações para produção de resíduos que seguiam para o departamento de fertilizantes, outro departamento aproveitava parte da graxa para produção de óleo e estearina. Mais um departamento dava finalidade ao aproveitamento de chifres, patas, nervos e outros. Ainda, construiu-se um edifício de dois andares, perto do cais, para estocar os produtos prontos até o momento do embarque. Existia trilhos para o transporte das mercadorias entre os prédios ou para fora do complexo e uma sala para a salga dos couros que seriam comercializados. Afora essa estrutura, a planta contava com oficinas e almoxarifado.

A descrição corresponde a um frigorífico dentro dos padrões que o capital estrangeiro estava utilizando nas suas unidades. Percebe-se claramente o esforço dos associados em fazer frente aos frigoríficos norte-americanos que se instalaram no Estado. De 25 de maio a 10 de julho de 1920 o frigorífico conseguiu abater 2.949 animais, dos quais 1.034 foram empregados na produção de charque. O restante, diz a matéria, foi exportado para a Inglaterra.

No ano seguinte, esse grande investimento foi comprado pelo grupo inglês. Em capítulo do jornal Diário Popular, no dia da inauguração do Anglo, contou-se o fato de que com a venda do Frigorífico, o mesmo grupo investiu o recurso da transação no “[...] estabelecimento do Grande Hotel de Pelotas, que veio preencher enorme lacuna e que foi encampado pelo Município” (17/12/1943, p.8).

Vinte um anos se passariam, ainda, para que essa estrutura, tomasse outro formato por meio de vultoso investimento de construção e viesse a cumprir, para outros donos, a expectativa para a qual tinha sido proposta.

O surgimento do Frigorífico Anglo de Pelotas

O Frigorífico Rio Grande foi instalado justamente quando o maior acionista, o Banco Pelotense viu seus depósitos crescerem em 465%, entre os anos de 1915 e 1919 (LANGEMANN, 1985, p.119) - anos de crescimento acelerado da economia gaúcha - e foi vendido quando esse Banco sofreu sua primeira grande crise. Pode-se dizer que a decisão da venda do Frigorífico foi, em boa medida, suscitada pelo Banco Pelotense (idem, p.108) que, percebendo a insolvência que se aproximava, decidiu passá-lo a quem tivesse capacidade em mantê-lo. Ora, a origem do Banco Pelotense ocorreu com o capital da economia pecuária, portanto, quando a crise desse setor econômico o colocou em processo contínuo de descapitalização, a manutenção do Frigorífico tornou-se um ônus penoso, em especial nos anos de 1920 e 21, quando os bancos gaúchos, inclusive os maiores, se debateram com o preocupante decréscimo dos seus saldos de depósito (idem, p. 118). Assim, o surgimento do Frigorífico Rio Grande com capital de criadores e charqueadores foi uma tentativa frustrada que esbarrou na incapacidade do setor pecuarista de promover as mudanças no setor que não eram, tão somente, a modernização da produção, mas o desenvolvimento de competências para vencer a concorrência com os frigoríficos estrangeiros que tanto dispunham de contratos sólidos com os mercados internacionais como detinham maiores recursos. Somava-se a esse panorama o fato de o setor pecuarista gaúcho manter-se dependente da demanda, sem capacidade de influir sobre ela e, portanto, a mercê de situações externas.

Assim sendo, quando em 1921 a The Rio Grande Meat Company acenou com a compra do Frigorífico recentemente inaugurado, os acionistas consideraram a possibilidade uma solução vantajosa diante do quadro que se agravava. No mesmo ano Edmundo Vestey

visitou a cidade para avaliar as condições existentes no local aprovando o empreendimento. Dessa forma, o Frigorífico Rio Grande foi comprado pela já referida empresa do Grupo Vestey Brothers, que teve a escritura lavrada em 14 de março de 1921 e começou a funcionar em novembro do mesmo ano, com o seu Estatuto aprovado pelo Decreto Federal 15.119 de 16 de novembro.

Em sessão extraordinária da Assembléia Greal da Companhia, em sete de julho de 1924, o diretor Robert Knaggs Calcutt declarou que a pauta única da reunião era alterar os Estatutos da Companhia no item exclusivo sobre a denominação da mesma. Justificou que a denominação vigente era inadequada por ser em língua estrangeira e por não informar o fim social da empresa que era a exploração da indústria frigorífica na totalidade de suas aplicações e não, apenas, o comércio da carne. Aprovada a exposição de motivos, por unanimidade, o projeto foi encaminhado ao Governo Federal e em dezembro de 1924 foi concedida a autorização, solicitada pela Companhia, para a troca de nome de The Rio Grande Meat Company para Frigorífico Anglo de Pelotas⁴.

Funcionou fracamente até 1926, quando os trabalhos foram encerrados em definitivo. Dados obtidos no relatório do adido comercial do Estado do Rio Grande do Sul⁵, publicado no Diário Oficial da União em 1928, permitem constatar o decréscimo na exportação de carne de todos os países dos quais a Inglaterra mantinha acordo comercial, de 1921 a 26, ao mesmo tempo em que permite averiguar a grande desvantagem do Brasil em relação aos vizinhos Argentina e Uruguai⁶. E, ainda, no que tange à venda para os demais estados do Brasil, o Rio Grande do Sul, com seus então quatro frigoríficos, baixou de 61 mil toneladas em 1921 para menos de 42 mil, em 1925. Ou seja, a rentabilidade no mercado de exportações dos produtos de gênero animal não justificava sua produção naquele período pelo Frigorífico recém comprado.

O local manteve-se desativado por 15 anos, até que em 1942 iniciaram as obras de construção e adequação do novo Frigorífico, após o lançamento da pedra fundamental em 4 de abril. No mesmo ano, a Sociedade Anônima Frigorífico Anglo, com sede na cidade de São Paulo, recebeu deferimento ao pedido de mudança dos seus Estatutos⁷ nos quais incor-

4 ESTADOS UNIDOS DO BRASIL. Decreto nº 16.690 In Diário Oficial da União. Ano LXIII, nº 298, 14/12/1924, p.9. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/2124025/dou-secao-1-14-12-1924-pg-9>. Acesso em 26 de agosto de 2012.

5 ESTADOS UNIDOS DO BRASIL. Relatório do Adido Commercial do Estado do Rio Grande do Sul junto às Embaixadas e Legações do Brasil na Europa relativo ao ano de 1926. In Diário Oficial da União. Seção 1, 23/3/1928, p.6 – 37. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/1896700/dou-secao-1-23-03-1928-pg-38/pdfView>. Acesso em 26 de agosto de 2012.

6 No “Quadro de abastecimentos de carnes de boi, carneiro e cordeiro, dando o peso aproximado em toneladas de consumo na Grã-Bretanha em 1921/1926”, constante no relatório citado, verifica-se que no item boi congelado a Argentina exportou 237.723 toneladas em 1921 e 73.395, em 1926; o Uruguai, 47.114 e 13.173 e o Brasil, 6.603 e 1.095. Os três países tiveram um decréscimo significativo nas exportações para o principal mercado nesse período, mas o Brasil exportava em torno de 36 vezes menos do que a Argentina e sete vezes menos do que o Uruguai.

7 ESTADOS UNIDOS DO BRASIL. MTIC 8.486-41. In Diário Oficial da União. Seção 1, 8/12/1942, p.39. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/2586528/dou-secao-1-08-12-1942-pg-39>. Acesso em 26 de agosto de 2012.

porava a Companhia Brasileira de Frutas, a Companhia Frigorífica de Santos⁸ e o Frigorífico Anglo de Pelotas. A partir de abril daquele ano, foram 20 meses nos quais centenas de trabalhadores executaram o projeto de aterro e drenagem da região alagadiça para então erguer as sólidas estruturas do prédio principal e adjacentes. As obras avançavam à noite, dia após dia, motivadas pelo projeto da Companhia mantenedora de aproveitar o vantajoso momento de exportações, agora causado pela Segunda Guerra.

No ano seguinte, o jornal de Pelotas, Diário Popular, anunciava durante o mês de setembro de 1943, que a Sociedade Anônima Frigorífico Anglo precisava, para contratação, oficiais mecânicos, mecânicos ajustadores, pregadores, matricieiros e oficiais canistas. Em matéria publicada no mês seguinte divulgava que “Centenas de operários nele [Frigorífico Anglo] encontrarão trabalho e dele aferirão os meios de subsistência” (16/10/1943, p.8). O articulista avaliava o crescimento da cidade pelo aumento da população operária que o Frigorífico traria, supondo que esse volume seria capaz de revitalizar a economia local.

A inauguração do Frigorífico deu-se em 17 de dezembro de 1943 e constituiu-se na “[...] na maior realização industrial desta cidade” (p.8), como noticiou o jornal Diário Popular em longa matéria publicada nesse mesmo dia.

Até então, parece, nenhuma indústria tinha prometido tanto e para isso contribuía o fato de o capital gerador do empreendimento ser estrangeiro. O impacto, positivo, que o funcionamento da fábrica teria, era, na opinião geral, estendido a toda a região sulina, sendo Pelotas primeiramente beneficiada. O jornal explicava que a fábrica não se ocuparia apenas com a industrialização da carne, mas à produção

[...] segundo os projetos em andamento, às conservas de legumes e frutas, assim como à futura (sic) indústria de laticínios que, dentro dos planos traçados, virá desenvolver um setor ainda virgem no que concerne à grande produção de que é capaz essa zona do Estado, possibilitando o aproveitamento de enorme quantidade de leite até hoje desprezada pela maioria dos fazendeiros como insuficientemente compensadora. (p. 8)

8 A Companhia Frigorífica de Santos foi excluída da incorporação no ano seguinte, conforme consta em Certidão da Junta Comercial de São Paulo publicada no Diário Oficial da União de 14 de agosto de 1943.

Não se tem notícia se tal promessa foi cumprida, mas contribui para dimensionar a expectativa que a inauguração do Frigorífico Anglo gerou na cidade anunciada, então, como “um marco de surto de progresso e desenvolvimento” (idem) do qual se esperava como benefício a geração de perspectivas positivas para novos empreendimentos. Dentre outras manifestações esperançosas dos benefícios que adviriam da presença da grande indústria se sobressaem as palavras do Secretário da Fazenda do Estado, representante do Interventor Federal que encerra seu discurso dizendo “Faço votos que a Sociedade Anônima Frigorífico Anglo, conquiste o seu objetivo fazendo com que Pelotas reviva as suas glórias passadas” (idem, 19/12/1943, p.6).

Dois dias após a inauguração o fato continuava sendo notícia. O mesmo jornal publicou nova matéria na qual se descrevia como impossível reproduzir a imponência da fábrica, naquele momento aberta ao público. O jornalista descreveu na matéria que “o arrabalde de Pelotas, em outros tempos despido de qualquer movimento, apresentava um aspecto diferente, de verdadeira agitação e dinamismo” (19/12/1943, p.8). Segundo a matéria, a inauguração contou com a presença de autoridades militares, políticas e de um diplomata, Batista Luzardo, embaixador do Brasil no Uruguai. Quem presidiu a inauguração foi o Diretor-presidente da Sociedade, Ernest Cunningham, que recebeu as autoridades na frente do prédio principal, onde haviam sido colocados os pavilhões do Brasil e da Grã-Bretanha com suas respectivas bandeiras e levou as autoridades maiores a visitar cada dependência da planta industrial. A matéria enuncia cada setor (Tabela 1) que dá nítida noção do quanto a estrutura do Frigorífico Rio Grande foi aumentada e sugere o volume de investimento empregado no aparelhamento da fábrica.

Fato curioso, só mencionado porque a prática do abatedor foi descrita nas entrevistas⁹, é que o ato inaugural dos trabalhos do Frigorífico foi feito com o abate do primeiro boi e o golpe de marreta foi desferido pela autoridade maior, o embaixador, que durante o seu discurso, após o churrasco oferecido pela diretoria da fábrica, narra o momento com detalhes e, supostamente, muito orgulho por ter conseguido derrubar o animal.

O ato de inauguração estendeu-se da manhã à tarde, portanto durou várias horas, entre as visitas a cada setor e o almoço oferecido às 650 pessoas convidadas e presentes. Em alguns dos muitos discursos proferidos e nas palavras da matéria jornalística, constata-se a grande perspectiva que muitos tinham no desenvolvimento econômico que a grande indústria traria para a cidade e para alguns comerciantes ou prestadores de serviço¹⁰.

9 Dos entrevistados, três contaram que a prática do abatedor, aquele que desferia o golpe contra a frente do animal, até o ingresso da pistola pneumática em substituição a esse, era muito importante e valorizada, tanto porque implicava em força suficiente para colocar o boi totalmente inconsciente, um após o outro, como em pontaria, para não comprometer o aproveitamento da cabeça. Um dos entrevistados que, ao longo de seu período de trabalho no Frigorífico, eventualmente acompanhava visitas autorizadas, contou que não era infrequente algum visitante abster-se de acompanhar o percurso do abate e processamento da carcaça após o golpe, dado o mal estar que sentia frente ao processo. Quando indagado sobre os ruídos na sala da matança, respondeu que os animais gritavam muito. Embora o ambiente dos matadouros tenha se tornado, progressivamente, asséptico e mecanizado, o abate, naquela altura, era muito sangrento. O trabalho no frigorífico era muito árduo, mas, sendo este tema um capítulo à parte, não será tratado neste estudo.

10 Ressalta-se que tanto a bibliografia consultada como os entrevistados indicaram que ao longo da existência do Frigorífico, os cargos diretores e de melhor remuneração foram ocupados por estrangeiros, sempre trazidos pela empresa de outros locais. A mão de obra operária era local, da região e até de outros Estados.

Tabela 1

Quadro das seções do Frigorífico Anglo de Pelotas em 1943

<i>Prédio da matança</i>	Incluía a seção de guincho, descarte de cabeça, sangria e o alçapão da marreta.
<i>Câmaras frias</i>	Armazenamento da carne e vísceras
<i>Estamparias</i>	Confecção das latas para as conservas
<i>Seção de conservas</i>	Produção das conservas e enlatamento
<i>Seção de retortas</i>	Aquecimento das latas já com conservas para esterilização
<i>Seção de resfriamento</i>	Resfriamento e lavagem das latas
<i>Seção de sopa para extrato</i>	Seção específica para a produção de sopa para extrato
<i>Seção de incubação</i>	Local para permanência das latas depois de esterilizadas
<i>Seção de caixotaria</i>	Produção de caixas para transporte
<i>Seção do extrato de carne</i>	Local de produção do extrato de carne
<i>Depósito</i>	Estocagem de mercadoria
<i>Sala das máquinas</i>	Sem descrição
<i>Fabricação de gás</i>	Local com geradores e depósitos de lenha no entorno
<i>Oficina mecânica</i>	Sem descrição
<i>Almoxarifado</i>	Sem descrição

Fonte: Tabela elaborada pela autora com dados obtidos no jornal Diário Popular¹¹

¹¹ DIÁRIO POPULAR. Um acontecimento na vida da cidade: A inauguração do Frigorífico Anglo. Pelotas, 17/12/1943, p. 9-10.

Em plena Guerra, desejava-se que o Frigorífico funcionasse com a mesma rentabilidade das outras unidades mais próximas (Fray Bentos, no Uruguai; Berisso, na Argentina; Barretos e Mendes, respectivamente, em São Paulo e Rio de Janeiro) e entendia-se que havia mercado para todos, os frigoríficos estadunidenses e o inglês. A grande aposta residia no mercado europeu e o discurso do embaixador foi eloquente sob esse aspecto: “os alemães consumiram todo o gado lá existente. Uma criança europeia para conhecer um boi terá que visitar um museu, se ainda não estiver destruído. Na Rússia semelhante fato verificou-se e como esta Guerra, no meu modo de ver, ainda deverá durar muitos anos, por muito tempo permanecerá essa situação para a pecuária. [...] Os aliados, ao ocuparem vitoriosos a Europa Central, terão que levar em cada mão o pão e a carne para alimentar aquela população faminta” (idem, p.9).

O projeto do complexo previa o abate de mil bois por dia, concomitante a quinhentos suínos, quinhentos ovinos e mil aves. A produção diária incluía as conservas de legumes e frutas. Sabe-se que nas décadas seguintes o número de suínos abatidos por dia chegaria a dobrar. As conservas foram sendo diversificadas conforme as safras e alguns relatos incluem, em décadas mais recentes, a produção de itens de padaria.

Um exemplo da produtividade do frigorífico recém fundado pode ser visto na tabela 2, na qual se comparam os volumes de exportação do Anglo com os dois outros grandes frigoríficos estadunidenses no Rio Grande do Sul:

Tabela 2

Deferimento de exportações dos frigoríficos gaúchos em abril de 1946

FRIGORÍFICO	PRODUTO	QUANTIDADE	DESTINO
<i>Anglo de Pelotas</i>	Carcaça de carneiro congelada	132.939 kg	<i>Inglaterra</i>
	Carcaça de cordeiro congelada	32.019 kg	
	Miúdos de carneiro congelado	10.023 kg	
	Miúdos de cordeiro congelado	3.930 kg	
	Cortes congelados de carneiro	17.480 kg	
	Cortes congelados de cordeiro	2.968 kg	
	Carne de bovino cozida enlatada	57.198 kg	
	Carne de ovino cozida com legumes enlatada	14.000 kg	
	Carne de ovino cozida com legumes em conserva enlatada	150.665 kg	
<i>Swift do Rio Grande</i>	Extrato de carne	253.991 kg	<i>Reino Unido</i>
	Carcaça e coração de cordeiro e lombo de carneiro congelados	98.338 kg	
<i>Armour de Livramento</i>	Carne sem osso congelada	5.000 t	<i>Inglaterra</i>
	Lombo vacum congelado	200 t	
	Miúdos vacum congelados	500 t	

Fonte: : Tabela elaborada pela autora com dados obtidos no Diário Oficial da União¹²

12 DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO, Seção 1, 26/4/1946, p.4. Disponível em <http://www.jusbrasil.com.br/diarios/2340089/dou-secao-1-26-04-1946-pg-4>. Acesso em 26 de agosto de 2012.

Embora a produção desse Frigorífico seja um tema muito amplo para ser analisado de maneira rápida, percebe-se, pelos poucos dados acima que, mesmo não sendo o estabelecimento mais produtivo do Estado, foi importante. Ao longo do tempo, em seus seis hectares de extensão, prédios foram sendo modernizados, adaptados e construídos para otimizar ou implantar novos processamentos e produtos. Nos anos de 1940 foi um grande complexo e manteve-se assim, como se pode observar na figura 5, em uma panorâmica na qual se vê tanto as numerosas construções como o tamanho da chaminé das caldeiras à carvão.



Fonte: Acervo pessoal de Fabio Kellermann Schramm

Figura 13

Fotografia do Frigorífico Anglo de Pelotas em data não identificada.

Os anos de 1970 foram pródigos no surgimento de novos frigoríficos nacionais, somando mais de 30 estabelecimentos fundados e localizados no Paraná, no Rio Grande do Sul, em São Paulo, em Minas Gerais, no Mato Grosso, em Goiás, em Maranhão e no Pará. O crescimento do capital nacional no setor provocou a saída das empresas estrangeiras, que foram deixando o país uma a uma. A última a partir foi o Grupo Vestey Brothers que encerrou definitivamente suas atividades, vendendo todos os frigoríficos, em 1993. O Frigorífico Anglo de Pelotas foi desativado nesse período. Em 1991 já não havia mais atividade na fábrica.

Entre 1943 e 1991, houve muitas ocorrências que podem aclarar o que foi o trabalho cotidiano nessa fábrica e os significados da sua existência para a cidade de Pelotas. Diante da escassa documentação, a memória dos trabalhadores e os prédios remanescentes são as fontes mais imediatas e presentes para avaliar muitos aspectos que envolveram a vida dessa grande empresa e para conhecer o impacto que teve sobre a sociedade local.



Fonte: Acervo pessoal de Ana Lúcia Costa de Oliveira

Figura 14

Fotografia de Ana Lúcia Costa de Oliveira da planta industrial do extinto Frigorífico Anglo logo após a compra pela Universidade Federal de Pelotas

As fotografias do Ex-Frigorífico Anglo:
passado recente

3



As fotografias que se apresentam neste capítulo foram realizadas por três fotógrafos amadores vinculados à Universidade Federal de Pelotas, em três momentos distintos e com razões diversas entre si. No entanto, hoje operam como um registro tanto do que se modificou no local desde a primeira fotografia, como da memória do que foi este Frigorífico no tempo em que operou plenamente.

As fotos de Francisca Ferreira Michelin, professora da Universidade Federal de Pelotas desde 1992, foram realizadas em filme P&B e filme colorido em 1997, portanto, uma década antes da aquisição do local pela Universidade Federal de Pelotas, mas já passados anos desde o fechamento do Frigorífico. Parte das fotos ampliadas foi utilizada em uma exposição conjunta com Giovanna Ronna, outra fotógrafa amadora, hoje residente na Itália. Intitulada “O vazio em azul”, a mostra era composta de fotografias processadas com banho químico à base de citrato de ferro – o que lhes conferia tons azuis claros e escuros – e buscavam traduzir uma interpretação poética dos grandes espaços industriais abandonados, fato comum a muitas cidades, então.

As fotos de Gilberto Carvalho, técnico administrativo da Universidade Federal de Pelotas desde 1993, foram realizadas em novembro de 2007, mais de um ano após a Fundação Simon Bolívar doar à UFPEL uma fração da massa falida do ex-Frigorífico Anglo, arrematada no ano de 2005 em leilão judicial. As obras do novo campus não estavam iniciadas e o conjunto guardava, ainda, características do seu período de funcionamento. O trabalho foi realizado com uma câmera digital e o fotógrafo captou elementos que traduzem, hoje, a essência de um frigorífico que procedia ao abate dos animais. As fotografias também foram expostas em anos posteriores.

As fotos de Ubirajara Buddin Cruz, bibliotecário da Universidade Federal de Pelotas desde 1992, que há alguns anos se dedica a registrar as paisagens urbanas e rurais do Rio Grande do Sul, com ênfase nos patrimônios históricos e culturais, foram realizadas entre 2008 e 2011. Foi o período no qual a UFPel reformou parte dos prédios para utilização pelo centro administrativo e faculdades da instituição. O fotógrafo, atento às mudanças, documentou-as, tendo como principal objetivo guardar para a memória a aparência que as estruturas iam per-

Mesmo registrando o abandono e destruição inerentes, as cenas indicam a dimensão, força e severidade do trabalho que ali se processava quando nesse local não havia silêncio, vazio ou imobilidade.

Em todas as fábricas do Frigorífico, o nome Anglo em letras vermelhas destacava-se no frontão de um dos prédios. No Frigorífico de Pelotas, o prédio que sediou o nome por mais de meio século foi o da produção de enlatados. Após a aquisição pela Universidade Federal de Pelotas, o frontão foi repintado com a sigla da instituição e quando parte do prédio foi demolida, deixou de existir o lugar onde, da ponte que liga Pelotas a Rio Grande, avistava-se, com afirmada altivez, a marca desta grande fábrica.



A foto ao lado informa como a entrada do Frigorífico, cuja configuração mantém-se, dava-se por meio de um amplo portão, ainda existente. Enxerga-se no lado direito a calçada que conduzia até o prédio das conservas que se comunicava com o complexo da produção pela passarela suspensa, visível ao fundo. Também no lado direito esteve o prédio do Frigorífico Sulriograndese que, em 1921, foi comprado pelo grupo Vestey Brothers. Dos prédios originais, neste lado direito, sobraram poucos.



Fotografia de Gilberto Carvalho

As chaminés tornaram-se, ao longo do Século XX, o emblema das fábricas e hoje sinalizam o patrimônio industrial das cidades. O percurso da chaminé do Frigorífico Anglo é semelhante ao de várias outras. Remanescente da época das caldeiras à lenha, tornou-se obsoleta quando foram instaladas as caldeiras à óleo. Originalmente tinha 60 metros de altura, mas em determinado momento, quando o Frigorífico ainda funcionava, foi reduzida por estar com a estrutura comprometida. Sofreu intervenções para diminuir os riscos de desabamento. Resistiu, manteve-se e encontra-se solitária como marco de um tempo findo.



Fotografia de Gilberto Carvalho



Fotografia de Francisca Michelon



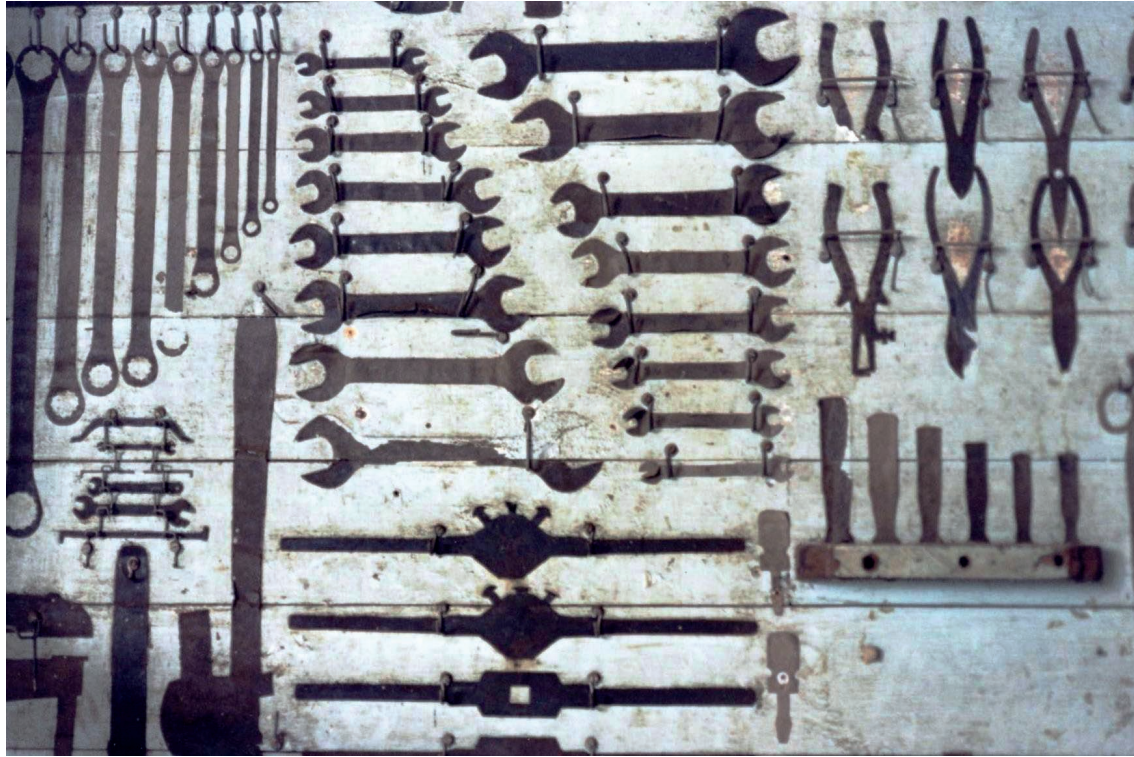
Fotografia de Ubirajara Cruz

No entorno da chaminé localizavam-se vários prédios nos quais se desenvolviam etapas da produção e serviços de manutenção da fábrica. À frente da chaminé situava-se a casa das máquinas, em contínua operação porque os setores dependiam do maquinário que mantinha o frigorífico em funcionamento. Nas fotografias seguintes pode-se observar a estrutura dos telhados dos prédios imediatos à chaminé, todos, hoje, inexistentes.



Fotografias de Gilberto Carvalho

Na foto ao lado, há um quadro com a marcação das ferramentas, recorrente em oficinas, que, em 1997, ainda estava lá. Embora muito destruído, neste momento ainda se podia ver a estrutura de trabalho desta sala, com divisões envidraçadas. O local corresponde ao prédio das oficinas no entorno da casa das máquinas.



Fotografias de Francisca Michelon



O principal prédio desse conjunto foi o que sediou a produção de conservas. De estrutura sólida e três pisos, manteve-se inteiro, como se observa na primeira foto ao lado, até 2007. Após a aquisição da área pela Fundação Símon Bolívar este prédio foi parcialmente derrubado, perdendo a configuração original.

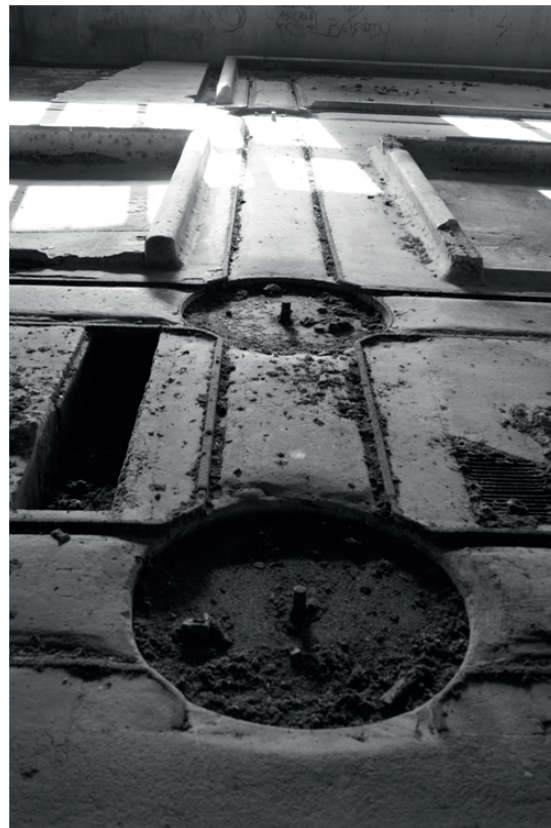


Fotografia de Ubirajara Cruz



Fotografia de Gilberto Carvalho

O prédio no qual se situava o setor de conservas continha três andares: o terceiro era onde se produziam as frutas em conserva e as carnes cozidas enlatadas. As conservas de carne eram exclusivamente produzidas para exportação. A carne era cozida ainda no complexo da matança, depois transportada para o terceiro piso do prédio por meio da passarela. Nesse local era enlatada. No segundo piso as latas eram colocadas em observação por 30 a 35 dias. Após desciam para o setor de rotulagem e enfim eram expedidas para o Porto de Rio Grande. Nas fotos ao lado observam-se dois locais do prédio das conservas: a sala onde o conteúdo era enlatado e a sala que continha as máquinas que movimentavam as latas. Na primeira observam-se as aberturas circulares nas paredes onde ficavam os exaustores e no chão, as aberturas que continham os elevadores das latas. Segundo informação obtida em entrevista, uma única funcionária responsável pela colocação dos rótulos, que era manual, poderia rotular em torno de quatro mil latas por dia. Na segunda foto, observam-se as marcas dos trilhos e engrenagens das máquinas no chão.



Os prédios ocupados pela Universidade, que hoje sediam a administração central e várias faculdades, formavam um conjunto de setores dentre os quais havia aquele no qual se realizava o trabalho inicial de processamento do animal abatido. A extensão desse complexo pode ser vista na primeira fotografia e na segunda a cobertura dos mesmos edifícios após a reforma em ângulo no qual se vê, ao fundo, o Canal São Gonçalo.



Fotografia de Francisca Michelin



Fotografia de Ubirajara Cruz

O trabalho de processamento do animal abatido era antecedido pelo abate. Segundo descrição obtida nas entrevistas com ex-funcionários, o abate iniciou já na abertura do Frigorífico e estendeu-se até meados dos anos de 1980, portanto, quase até o encerramento total da fábrica.

Na foto ao lado vê-se as rampas de subida do porco (rampa menor) e do boi (rampa maior) para a sala de atordoamento, ou sala de matança. Essa estrutura não existe mais.



No início da rampa os animais passavam por um banho de imersão e no trajeto de subida, eram lavados por banhos de aspersão. Assim, as longas rampas ascendentes eram cercadas por muros altos nos quais estavam instalados os chuveiros. O cerco também impedia a evasão dos animais. Como se vê na segunda foto, o trajeto era calçado com blocos de pedra colocados em níveis diferentes, gerando barreiras que diminuía o deslizamento dos cascos do animal.



As duas fotografias ao lado apresentam o afunilamento da rampa antes do ingresso no prédio, em um espaço chamado de seringa, que permite a passagem de um único animal por vez. Neste trajeto, o animal era banhado mais uma vez.



Depois da seringa, o animal ingressava no boxe de atordoamento, já dentro do prédio, onde recebia um golpe na cabeça que o insensibilizava. O Frigorífico Anglo é anterior ao conceito de Abate Humanitário, que passa a ter vigência no Brasil por Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a partir de 2000. Portanto, os processos e métodos empregados foram sendo modificados ao longo dos anos de operação do Frigorífico, chegando, inclusive, ao emprego da pistola pneumática de penetração. Após tornado inconsciente o animal era lavado e içado no trilho aéreo, momento no qual ocorria a sangria. Vê-se na foto à direita os canais onde o sangue escoava para um depósito onde era transformado em ração.



Na foto ao lado vê-se o prédio da Biblioteca da UFPel que mantém os mesmos contornos originais. O processamento do animal dava-se em várias etapas que ocorriam sequencialmente, empregando muitos funcionários para cada atividade. Quando o Frigorífico foi desativado já era uma fábrica contemporânea que empregava os métodos e equipamentos condizentes com o que prescreviam as normas, portanto, muito parecido com um Frigorífico atual. Ao longo de sua existência, a adequação e ampliação dos espaços aconteceu continuamente. Assim, entre outras funções que as entrevistas revelaram, esse prédio foi almoxarifado e ga-



Fotografía de Ubirajara Cruz

Como o é nos espaços fabris, a aparência, o ritmo e a razão do que ocorria no Frigorífico Anglo respondia às necessidades do trabalho de produção. Pouco restou no espaço onde existiu essa fábrica que possa atestar o que era a vida e o trabalho nesse local. No entanto, a memória das pessoas que por lá estiveram e a paisagem que se via das suas janelas ainda existem. Atualizadas, ambas reverenciam uma história de meandros que não se pode abraçar com algumas imagens nem com poucas palavras. Das janelas do extinto Frigorífico Anglo, a beleza do horizonte plano ainda permanece para os olhos do presente.



Fotografia de Gilberto Carva-

Bibliografia

LIVROS

- AGUIRRE, Manuel A. Romero. Ganaderia Argentina: Su desarrollo e industrialización. 2.ed. Buenos Aires, Argentina: Platt S.A.1958. 141p.
- BUXEDA, Martín. La industria frigorífica em el Río de la Plata (1959-1977). 1.ed. Buenos Aires, Argentina: Artes Gráficas Santo Domingo S.A.1983. 159p.
- JANKE, Neuza Regina. Entre os Valores do Patrão e os da Nação, como fica o Operário? O Frigorífico Anglo em Pelotas: 1940-1970. 1. ed. Pelotas: Cópias Santa Cruz Ltda. 2011. 168p.
- LOBATO, Mirta Zaida. Historia de las Trabajadoras em la Argentina: 1869-1960. 1.ed. Buenos Aires , Argentina: Edhasa. 2007. 352p.
- ROLDÁN, Diego. Chimeneas de carne. Una historia del frigorífico Swift de Rosario, 1907-1943. 1.ed. Rosario, Argentina: Prohistoria Ediciones. 2008. 88p.
- Historias del Bicentenario* (Publicación Especial de El Observador), Montevideo, 2011.

94

DISSERTAÇÕES

- ARAÚJO, Célia Regina Aiello. Perfil dos operários do Frigorífico Anglo de Barretos – 1927/1935. 2003. [s.n.] Tese (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Estadual de Campinas, Campinas/SP.
- VALDEZ, Lelio Roberto. Os homens do Swift: Lutas operárias nos anos do Estado Novo. 2007. Prática de Pesquisa – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal de Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

ARTIGOS

- CAMPODÓNICO, Gabriela. El Frigorífico Anglo: Memoria urbana y social em Fray Bentos. In: <http://www.unesco.org.uy/shs/fileadmin/templates/shs/archivos/anuario2000/7-campodonico.pdf>
- SENA, Leonardo Gómez. Huellas y paisajes de la ganadería em El territorio uruguayo. Revista Labor & Engenharia. v.6, n.1, p. 49-72, 2012.

ANAIS

- MEDRADO, Joana. Pecuária brasileira na Primeira República. Entre historia, economia e ciência: outros escritos de Roberto Simonsen. In: Encontro da Redes de Estudos Rurais, 5. 2012, Belém do Para. Anais do 5º Encontro da Redes de Estudos Rurais, 2012.

Bibliografia

PERINELLI NETO, Humberto. Comércio e consumo de carne durante a Primeira República: apontamentos sobre a instalação das indústrias frigoríficas estrangeiras no Brasil. In: I Simpósio de Pós-Graduação em Relações Internacionais San Tiago Dantas (UNESP/Unicamp/PUC-SP), 2007, São Paulo. Anais do I Simpósio de Pós-Graduação em Relações Internacionais San Tiago Dantas, 2007.

Brasil. Diário Oficial da União. 1928 a 1961.

FONTES ORIGINAIS

Almanaques de Pelotas. Pelotas: Ed. Florentino Paradedda, 1919 e 1921.

Créditos da pesquisa



Pesquisa bibliográfica, documental e iconográfica

Francisca Ferreira Michelin, Ana Maria Sosa Gonzalez (Uruguai), Rafael Klumb Arnoni (Argentina)

Entrevistas

Francisca Ferreira Michelin, Ana Lucia da Silva Pinto, Jossana Peil Coelho, Suélen Neubert

Transcrição das entrevistas

Jossana Peil Coelho, Suélen Neubert

96

Digitalização de imagens

Bernardo Maia de Cerqueira, José Paulo Siefert Brahm

Revisão Gramatical

Giulia Ferreira Michelin

Revisão

Francisca Ferreira Michelin, Jossana Peil Coelho, Suélen Neubert

Projeto Gráfico

Rafaela Pereira de Azevedo

Lista de figuras

- 22 / Figura 1– Fotografia do interior do Frigorífico Anglo de Fray Bentos apresentando as embalagens para exportação da carne enlatada e extrato de carne
- 23 / Figura 2– Fotografia do embarque da carne congelada em navio frigorífico no caís de Berisso / Argentina
- 25 / Figura 3– Fotografia do Frigorífico Armour – Argentina
- 26 / Figura 4- Fotografia do Frigorífico Swift – Argentina
- 29 / Figura 5– Fotografia com vista geral do Frigorífico Anglo de Fray Bentos / Uruguai
- 31 / Figura 6 – Fotografia de alguns dos produtos exportados pelo Frigorífico Anglo de Fray Bentos: além dos enlatados, exportavam-se ossos, chifres, cascos e torresmo
- 34 / Figura 7- Fotografia do Frigorífico La Blanca – Buenos Aires
- 39 / Figura 8 – Fotografia da chegada do gado em frigorífico-matadouro de Berisso/ Argentina
- 45 / Figura 9- Fotografia da Construção do Frigorífico Rio Grande publicada no Almanach de Pelotas de 1919
- 47 / Figura 10– Fotografia que apresenta o vapor Santo Antônio descarregando barricas de cimento no trapiche da área de construção do Frigorífico Rio Grande, também publicada no Almanach de Pelotas de 1919
- 49 / Figura 11– Fotografia do Frigorífico de Pelotas, já concluído, tomada do Canal São Gonçalo e publicada no Almanach de Pelotas de 1921.
- 51 / Figura 12– Fotografia apresentando uma vista do Frigorífico de Pelotas tomada de terra e publicada no Almanach de Pelotas de 1921.
- 61 / Figura 13 – Fotografia do Frigorífico Anglo de Pelotas em data não identificada
- 63 / Figura 14 – Fotografia de Ana Lúcia Costa de Oliveira da planta industrial do extinto Frigorífico Anglo logo após a compra pela Universidade Federal de Pelotas

Sobre os entrevistados

Entrevista de Sílvio Cavalheiro



MILHARES DE PESSOAS TRABALHARAM NO FRIGORÍFICO ANGLO DE PELOTAS DURANTE SUA EXISTÊNCIA.

NESTE MOMENTO, REFERENCIAMOS CINCO EX-FUNCIONÁRIOS QUE ENTREVISTAMOS PARA OBTER A IDENTIFICAÇÃO DOS LOCAIS E AÇÕES REGISTRADOS NAS FOTOGRAFIAS DESTE TRABALHO. SUAS MEMÓRIAS DERAM VIDA E SENTIDO ÀS IMAGENS.

João José Duarte

Nasceu na cidade de Canguçu em 12 de dezembro de 1948. Começou a trabalhar no anglo em 1971. Passou a ser funcionário efetivo em 1974. Casou em março de 1975 seus 2 filhos nasceram quando ele trabalhava no Frigorífico. Sempre trabalhou como encarregado do setor da desossa. Saiu do Anglo em 1985.

Maria Brantina de Souza Lima

Nasceu em Piratini no dia 13 de outubro de 1943 e foi criada na Hulha Negra. Veio casada para Pelotas aos 18 anos. Aos 19 nasceu a primeira filha e aos 20 ingressou como funcionária no Frigorífico Anglo, no setor de rotulagem, onde trabalhou até sair em 1980. O marido trabalhou 35 anos no Anglo, como ela, sempre no setor, o da conserva de língua. Seu filho mais moço nasceu quando ela já tinha montado seu próprio negócio depois de sair da fábrica.

Nilton Calearo Tedesco

Nasceu em seis de julho de 1950. Ingressou no Frigorífico Anglo em agosto de 1982, já casado e com dois filhos. Trabalhou antes no Frigorífico Sudeste. Permaneceu até setembro de 1990, saindo já no período em que o Anglo estava fechando. Durante esse período trabalhou como soldador.

Ronaldo Madruga

Nasceu em 2 de julho de 1957 na cidade de Pelotas. Seus pais trabalhavam no Anglo e moravam nas proximidades da fábrica. Ingressou no Frigorífico em 1979, ainda aprendiz. Trabalhou no setor de Controle de Qualidade até próximo o fechamento da fábrica.

Silvio Cavalheiro Paulo

Nasceu em 1942 na cidade de Pelotas. Começou a trabalhar no Anglo em 3 de abril de 1957, na casa das máquinas, onde atuou até 1971. Nesse ano, afastou-se da empresa e trabalhou em outros locais até 1978, quando retornou. Quando, em 1987 o Anglo encerrou suas portas, aposentou-se. Mora, desde os tempos em que foi funcionário do Anglo, na Vila da Balsa.

ANGLO



UFPEL