

FACULDADE UNIDA DE VITÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DAS RELIGIÕES

EVANDRO SÉRGIO FERRARI

Certificado pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade Unida de Vitória - 29/06/2018.



A RELAÇÃO DO JUDAÍSMO E DO CRISTIANISMO COM OS HÁBITOS
ALIMENTARES: UMA CONSTRUÇÃO HISTÓRICA

Vitória
2018

EVANDRO SÉRGIO FERRARI

Certificado pelo Programa de Pós-Graduação da Faculdade Unida de Vitória - 29/06/2018.



A RELAÇÃO DO JUDAÍSMO E DO CRISTIANISMO COM OS HÁBITOS
ALIMENTARES: UMA CONSTRUÇÃO HISTÓRICA

Trabalho Final de Mestrado Profissional
Para obtenção do grau de
Mestre em Ciências das Religiões
Faculdade Unida de Vitória
Programa de Pós-Graduação
Linha de pesquisa: Religião e Esfera Pública

Orientador: Dr. Francisco de Assis Souza dos Santos

Vitória - ES
2018

Ferrari, Evandro Sérgio

A relação do judaísmo e do cristianismo com os hábitos alimentares /
Uma construção histórica / Evandro Sérgio Ferrari. -Vitória: UNIDA /
Faculdade Unida de Vitória, 2018.
viii, f. 75; 31 cm.

Orientador: Francisco de Assis Souza dos Santos

Dissertação (mestrado) – UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2018.

Referências bibliográficas: f. 70-75

1. Ciência da religião. 2. Religião e esfera pública. 3. Hábitos alimentares. 4. Alimentos no cristianismo. 5. Alimentos no judaísmo. 6. Judaísmo e cristianismo. 7. Sociedade. - Tese. I. Evandro Sérgio Ferrari. II. Faculdade Unida de Vitória, 2018. III. Título.

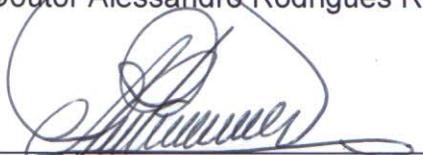
EVANDRO SÉRGIO FERRARI

A RELAÇÃO DO JUDAÍSMO E DO CRISTIANISMO COM OS HÁBITOS ALIMENTARES: UMA CONSTRUÇÃO HISTÓRICA

Faculdade Unida de Vitória

Dissertação para obtenção do grau de Mestre em Ciências das Religiões no Programa de Mestrado Profissional em Ciências das Religiões da Faculdade Unida de Vitória.


Doutor Alessandro Rodrigues Rocha – UNIDA


Doutor Antônio Vidal Nunes – UFES



Ao meu orientador pela sabedoria, acreditando em mim, em todos os momentos.

Aos amigos, compartilho com vocês minha alegria e meu muito obrigado!



Uma dedicação especial á quem muito me ajudou e esteve ao meu lado: Aos meus espíritos de luz que sempre estiveram ao meu lado torcendo pela minha vitória.

Aos meus familiares, pelo incentivo e apoio, sou grato a Deus por estar nesta família.



‘Não compreendeis que tudo o que de fora entra no homem não o pode tornar impuro, porque não lhe entra no coração, mas vai ao ventre, e dali segue sua lei natural?’ _ Assim Ele declarava puros todos os alimentos. E acrescentava: ‘Ora, o que sai do homem, isso é que mancha o homem. Porque é do interior do coração dos homens que procedem os maus pensamentos: devassidões, roubos, assassinatos, adultérios, cobiças, perversidades, fraude, desonestidade, inveja, difamação, orgulho e insensatez. Todos estes vícios procedem de dentro e tornam impuro o homem’. (Marcos, cap. 7, 18-23).

RESUMO

A abordagem deste estudo trata da relação das religiões, como judaísmo e Cristianismo com os hábitos alimentares. A intenção é apresentar através de uma perspectiva histórica, a relação existente entre a religião, os hábitos alimentares e as formas de organização social. Longe de discutir a fé dos seres humanos ou interpretar os Escritos Divinos, esta dissertação tem como objetivo analisar a influência da religião na formação de hábitos alimentares e de comunidades. Como a fé numa mesma religião pode mudar, além dos hábitos alimentares, o comportamento social de uma comunidade? Entre os objetivos específicos destacam-se: apresentar a gastronomia e os hábitos alimentares e religião; definir conceitos relacionados a judaísmo e Cristianismo; caracterizar os hábitos alimentares do judaísmo e do Cristianismo, destacando-se seus símbolos, mitos e rituais; e por fim, realizar uma apresentação dos hábitos alimentares presentes nas sociedades religiosas judaicas e cristãs. Depois de um breve estudo da história da Gastronomia e sua influência no comportamento de grupos sociais, será analisada a relação entre gastronomia e religião, que desde a Idade Antiga, ou Antiguidade, acompanha a evolução do Homem modificando e direcionando o seu modo de vida e os seus hábitos alimentares. Têm como abordagem também alguns costumes e o modo de vida de duas sociedades, sob a ótica de hábitos alimentares dentro das religiões: o Judaísmo e o Catolicismo. Seu modo de vida, comportamento e a criação de valores morais. No que diz respeito á metodologia, a presente investigação científica tem como objeto investigar se os hábitos alimentares são uma forma de organização social que podem ou não formar comunidades, como a judaica e a cristã. A pesquisa teve caráter bibliográfico e descritivo, optando-se por uma revisão de literatura.

Palavras chave: Hábitos. Alimentares. Judaísmo. Cristianismo. Sociedade.

ABSTRACT

The approach of this study deals with the relationship of religions such as Judaism and Christianity with eating habits. The intention is to present, through a historical perspective, the relationship between religion, eating habits and forms of social organization. Far from discussing the faith of men or interpreting the Divine Writings, this dissertation aims to analyze the influence of religion in the formation of eating habits and communities. How can faith in the same religion change, in addition to eating habits, the social behavior of a community? Among the specific objectives are: to present the gastronomy and the eating habits and religion; define concepts related to Judaism and Christianity; characterize the eating habits of Judaism and Christianity, highlighting its symbols, myths and rituals; and finally, a presentation of the eating habits present in Jewish and Christian religious societies. After a brief study of the history of Gastronomy and its influence on the behavior of social groups, the relationship between gastronomy and religion, which since the Old Age, or Antiquity, will follow the evolution of Man modifying and directing his way of life and their eating habits. It also approaches some customs and the way of life of two societies, from the point of view of eating habits within the religions: Judaism and Catholicism. Their way of life, behavior and the creation of moral values. With regard to methodology, the present scientific investigation aims to investigate whether eating habits are a form of social organization that may or may not form communities, such as Judaica and Christian. The research will have a bibliographic and descriptive character, opting for a literature review.

Keywords: Habits. Food. Judaism. Christianity. Society.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
1 A GASTRONOMIA E O SURGIMENTO DO CRISTIANISMOS E DO JUDAÍSMO	17
1.1 Religião e Hábitos Alimentares	17
1.2 Cristianismo.....	20
1.3 Judaísmo	27
1.4 Os Símbolos e a Religião	31
2 HÁBITOS ALIMENTARES DO JUDAÍSMO E DO CRISTIANISMO - SÍMBOLOS, MITOS E RITUAIS	35
2.1 Os Cristãos e os Hábitos Alimentares	35
2.2 Catolicismo.....	42
2.3 Tradição	47
3 SOCIEDADE, HÁBITOS ALIMENTARES E RELIGIÃO.....	53
3.1 Sociabilidade Alimentar	53
3.2 Formação da Sociedade e os Hábitos Alimentares Religiosos	56
CONCLUSÃO.....	70
REFERÊNCIAS	72

INTRODUÇÃO

A abordagem deste estudo diz respeito a relação das religiões, como judaísmo e Cristianismo com os hábitos alimentares. A intenção é apresentar através de uma perspectiva histórica, a relação existente entre a religião, os hábitos alimentares e as formas de organização social. Assim, para ficar mais bem entendido torna-se útil compreender primeiro a religião e seu contexto teórico.

Ao se abordar a questão do Cristianismo, entende-se que seja um fenômeno complexo, é mais fácil descrever o cristianismo sob uma perspectiva histórica. Um dos elementos essenciais é a figura de Jesus Cristo, cujas referências históricas encontram-se nos Evangelhos ou Novo Testamento. Desde o princípio, o caminho para a iniciação no cristianismo tem sido o batismo. Outro ritual, aceito por todos os cristãos, é o da eucaristia, na qual os membros compartilham pão e vinho - ou de uma hóstia consagrada em que o pão e o vinho transformam-se no corpo e sangue de Jesus Cristo (mistério da transubstanciação). Assim, abordou-se a Ciência das Religiões que de certa forma, seguem os ensinamentos e mandamentos de Jesus Cristo. Dentre elas há uma ramificação que seria basicamente: Católico, Ortodoxo e Protestante. Um grande marco no Cristianismo, que temos como exemplo da relação comida e religião, é a Santa Ceia, em que Jesus com seus discípulos divide o pão e o vinho, considerados, após a criação do Cristianismo o corpo e sangue de Cristo. Atualmente, nas igrejas católicas, esta refeição é representada através da oferta da hóstia em missas em que os fiéis acreditam estar recebendo o corpo de Cristo¹.

Além da fé num mesmo ser com nomes diferentes, existe ainda algumas características comuns a todas as religiões. Dentre elas se destacam: *Autoridade*, geralmente representada por instituições, corpos administrativos ou pessoas imbuídas de cargos elevados em uma determinada hierarquia; *ritual*, que se trata do berço da religião, a celebração da integração entre o humano e o divino; *especulação*, na qual as religiões buscam responder questões como: “de onde se vem”, “quem são as pessoas”, “o que se está fazendo aqui” e “para onde irão depois da morte”; *tradição*, que é a função das religiões em transmitir sabedoria de geração a geração (esse aspecto levou alguns autores a se referirem a elas como “tradições de sabedoria”); *graça* que se refere a crença de que a realidade está ao lado, o universo é amigável e corrobora para a evolução e o *mistério*, onde as religiões celebram e

¹ FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. *A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos*. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 27 dez. 2017. p. 13.

encerram em si o enigma que está fora do alcance (nessa concepção a mente é finita. Não pode, portanto, mensurar o infinito ao qual está ligada. As religiões seriam uma ponte para o mistério).²

Em quase todas as sociedades do passado os momentos de passagem desta vida para outra, a transição da vida humana, são comemorados com antigos ritos. Tanto o nascimento, o batismo, o casamento e a morte são motivos para cerimônias de passagem. As pessoas acreditam que se um desses ritos deixar de ser realizados poderia causar a ira dos deuses e dos espíritos ancestrais. Em muitas dessas comemorações o alimento sempre esteve associado de maneira íntima e em alguns casos é parte essencial do mesmo. Esses alimentos obedecem a regras previamente estabelecidas de quais podem ser usados e quais são proibidos.³

No Egito antigo, por exemplo, a intenção das procissões fúnebres levando alimentos para o túmulo dos mortos, era, segundo crenças antigas, garantir ao morto alimento para sua vida no além. Esses objetos com comida verdadeira eram depositados nos túmulos junto com plantas, pois se acreditava que essas reproduções podiam ter a função daquilo que representavam, quer se tratassem de comida, barcos ou instrumentos agrícolas, de pesca e de caça. A existência de crenças desse tipo existe em várias culturas⁴.

Na China, onde o arroz é símbolo de vida e fertilidade, em alguns locais, faz parte da tradição depositar, no ano Novo, uma tigela de arroz no altar dedicado aos ancestrais como oferta de ação de graças e pedido de proteção. No caso de um morto, a tigela de arroz é colocada aos pés do mesmo para que ele possa se alimentar em sua viagem para o além⁵.

Na América Central, mais precisamente no México, o cacau era uma bebida de cerimonial asteca muito usada nas comemorações de nascimentos, ritos da puberdade, casamentos e funerais. E desempenhava também importante papel na mitologia. Eles acreditavam que o deus Quetzalcoatl, a Serpente Emplumada, havia trazido as sementes do cacau diretamente do paraíso.⁶

Na mitologia, as religiões sempre foram envoltas por muitos rituais e mitos. Segundo o autor Mircea Eliade, na obra “Mito e Realidade”, o mito fornece os modelos para a conduta humana, conferindo valor à existência.

² SMITH, Huston. *As religiões do mundo*. Cultrix: São Paulo, 2009, p. 9-10.

³ FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*/Ariovaldo Franco. 2ª Ver. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001. 83 Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões, Vitória - ES, v. 4, n 2, jul.-dez., 2016, p. 26.

⁴ FRANCO, 2001, p. 27.

⁵ FRANCO, 2001, p. 27.

⁶ FRANCO, 2001, p. 27.

O mito é uma realidade cultural extremamente complexa, que pode ser abordada e interpretada através de perspectivas múltiplas e complementares. O mito conta uma história sagrada; ele relata um acontecimento ocorrido no tempo primordial, o tempo fabuloso do princípio. Em outros termos, o mito narra como, graças às façanhas dos entes sobrenaturais, uma realidade passou a existir... é sempre, portanto, uma narrativa de criação: ele relata de que modo algo foi produzido e começou a ser. O mito fala apenas do que realmente ocorreu, do que se manifestou plenamente. Os personagens dos mitos são os entes sobrenaturais. Eles são conhecidos, sobretudo, pelo que fizeram no tempo prestigioso dos primórdios. Os mitos revelam, portanto, sua atividade criadora e desvendam a sacralidade (ou simplesmente a sobrenaturalidade) de suas obras. Em suma, os mitos descrevem as diversas e, algumas vezes dramáticas, irrupções do sagrado (ou do sobrenatural) no mundo. É essa irrupção do sagrado que realimenta, fundamenta o mundo e o converte no que é hoje. O mito é considerado uma história sagrada e, portanto, uma história verdadeira, por que sempre se refere à realidade.⁷

O autor Felipe Fernandes-Armesto, afirma que não existe hoje uma só sociedade que coma apenas para viver. Para ele:

em todo o mundo, comer é um ato culturalmente transformador – às vezes de uma forma mágica. O ato de comer possui sua própria alquimia; ele transforma indivíduos em sociedade e doença em saúde; muda personalidades; pode sacralizar atos aparentemente seculares; funciona como um ritual; transforma-se em um ritual; pode fazer com que a comida seja divina ou diabólica; pode liberar energia; pode criar laços; pode significar vingança ou amor e pode proclamar a identidade. Uma mudança tão revolucionária quanto qualquer outra na história de nossa espécie ocorreu quando o ato de comer deixou de ser meramente prático e passou a ser também um ritual... Dietas e hábitos alimentares são inseparáveis do resto da cultura. Em particular, eles interagem com a religião, com a moral e com a medicina⁸.

Em se tratando da alimentação, sabe-se que comida e religião têm uma relação bastante antiga. Há diversas religiões, que se utilizam da significação do alimento como base de rituais e crenças. Cita-se aqui alguns exemplos: o fato de muçulmanos e judeus não comerem carne de porco, o hábito vegetariano dos hinduístas, a importante ligação do Candomblé entre homem e deuses através de suas oferendas e sacrifícios, além da crença dos cristãos no fruto proibido, de que se alimentaram Eva e Adão⁹.

A maioria das sociedades tem hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino. O fato de que os alimentos básicos, por sua vez, normalmente dependem do homem para seu cultivo não parece comprometer seu estatuto de sagrado. Pois o cultivo é *cultus* – o tipo mais servil de veneração, no qual as pessoas servem às plantas diariamente nos campos, dobrando-se para lavar,

⁷ ELIADE, Mircea. *Mito e realidade*. Ed. 4^o. Trad. Paola Civelli. São Paulo: Perspectiva, 1994. p. 11- 12.

⁸ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Tradução de Vera Joscelyn. – Rio de Janeiro: Record, 2004, p. 59.

⁹ FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. *A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos*. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 27 dez. 2017. p. 8.

semear, limpar, cavar e colher. Quando esses deuses se sacrificam nas bocas humanas, isso se dá na certeza de ressurreição iminente. Não é nenhum desrespeito comer um deus: é uma maneira de cultuá-lo.... Muitas culturas consideram seus alimentos básicos sagrados. Na cristandade, somente o pão de trigo serve para a refeição sacramental. Da mesma forma, o milho é a comida sagrada tradicional da maior parte das Américas, onde quer que cresça. Com efeito, o milho não só é sagrado para os povos americanos nativos que o comem, mas sua mística também se expande para outras regiões¹⁰.

Esta relação entre crenças e comida, foi representada em vários filmes. Um deles é um filme bastante interessante chamado “A festa de Babette”¹¹ que demonstra claramente a preocupação em quebrar com os paradigmas religiosos. Este conta a história de uma mulher parisiense, em pleno século XIX, que, fugindo dos conflitos existentes em Paris naquele tempo, chega a um vilarejo dinamarquês e passa a trabalhar na casa de duas senhoras solteiras e pudicas. Filhas de um falecido pastor. Ambas seguiam fielmente suas crenças, sempre fazendo momentos de orações com os fies religiosos¹².

A forma de organização social e cultural dos hábitos culinários de uma nação são expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Existe íntima relação entre alimento e fé. As comidas e bebidas adotadas pelos ritos de uma religião, bem como a proibição de alguns deles, refletem a geografia e a cultura do território onde ele se originou.¹³

O autor Mircea Eliade, no livro “O Sagrado e o Profano: a essência das religiões”, já na introdução, contextualiza a religião e mostra de que forma ela aparece na existência do homem, a manifestação do sagrado. Para ele, o sagrado é em primeiro lugar algo diferente do profano, pois já se mostra como algo incomum¹⁴.

O autor propõe o termo Hierofania para este ato da manifestação do sagrado. Assim tem-se, segundo Eliade, duas modalidades de experiência: sagrada e profana, isto é, dois modos de ser-no-mundo, duas situações existenciais assumidas pelo homem e que dependem das conquistas que fizeram do Cosmo¹⁵.

Eliade conclui dizendo que a profunda nostalgia do homem religioso é habitar um ‘mundo divino’, ter uma casa semelhante à ‘casa dos deuses’, tal qual foi representada mais

¹⁰ FERNANDÉZ-ARMESTO, 2004, p. 60.

¹¹ *A Festa de Babette* é um filme dinamarquês de 1987, do gênero drama, dirigido por Gariel Axel, e com roteiro baseado em conto de Karen Blixen. O filme foi produzido por Just Betzer, Bo Christensen, e Benni Korzen e financiado pelo Danish Film Institute. A Festa de Babette foi o primeiro filme dinamarquês baseado numa história de Blixen. Foi também o primeiro filme dinamarquês a ganhar um Oscar para o Melhor Filme Estrangeiro. O filme estreou-se no Festival de Cannes de 1987, na seção Un Certain Regard.

¹² FIORE; FONSECA, 2017, p. 9

¹³ FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Senac, 2001, p. 23.

¹⁴ ELIADE, 1994, p. 61.

¹⁵ ELIADE, 1994, p. 61.

tarde nos templos e santuários. Em suma, essa nostalgia religiosa exprime o desejo de viver num cosmos puro e santo, tal como era no começo, quando saiu das mãos do Criador.¹⁶

Diante do contexto ora apresentado, o presente estudo delimitou como questão de investigação a seguinte problematização: em se tratando do contexto religioso e a alimentação, os hábitos alimentares fazem parte de uma forma de organização social que podem ou não formar comunidades, como a judaica e a cristã?

Assim, o objetivo desta pesquisa é verificar se os hábitos alimentares podem ou não formar comunidades, transformando-se em uma forma de organizar uma sociedade. Entre os objetivos específicos do estudo destacam-se: caracterizar a gastronomia e o surgimento do judaísmo e do cristianismo; identificar os hábitos alimentares do judaísmo e do cristianismo, seus símbolos, mitos e rituais; e analisar a sociedade, os hábitos alimentares e a religião.

Hoje, com o crescimento de algumas cidades, podem-se encontrar bairros com populações numerosas formadas por membros de uma mesma religião e que seguem os preceitos alimentares cultivados pela fé. Entre os objetivos específicos destacam-se: apresentar a gastronomia e os hábitos alimentares e religião; definir conceitos relacionados a judaísmo e Cristianismo; caracterizar os hábitos alimentares do judaísmo e do Cristianismo, destacando-se seus símbolos, mitos e rituais; e por fim, realizar uma apresentação dos hábitos alimentares presentes nas sociedades religiosas judaicas e cristãs.

A justificativa do estudo está no fato de mostrar que nos dias atuais a alimentação além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc. Já o autor Felipe Fernández Armesto, na obra “Comida: uma história”, no capítulo que trata da comida sagrada e da comida profana, diz que:

A maioria das sociedades tem hábitos alimentares que pertencem à esfera do sagrado: existem substâncias que consumimos para nos tornar sagrados ou íntimos dos deuses ou dos espíritos, outras que se interpõem entre a carne e o espírito e aumentam a distância do divino. O fato de que os alimentos básicos, por sua vez, normalmente dependem do homem para seu cultivo não parece comprometer seu estatuto de sagrado. Pois o cultivo é *cultus* – o tipo mais servil de veneração, no qual as pessoas servem às plantas diariamente nos campos, dobrando-se para lavar, semear, limpar, cavar e colher. Quando esses deuses se sacrificam nas bocas humanas, isso se dá na certeza de ressurreição iminente. Não é nenhum desrespeito comer um deus: é uma maneira de cultuá-lo.... Muitas culturas consideram seus alimentos básicos sagrados. Na cristandade, somente o pão de trigo serve para a refeição sacramental. Da mesma forma, o milho é a comida sagrada tradicional da maior parte das Américas, onde quer que cresça. Com efeito, o milho não só é sagrado para os povos americanos nativos que o comem, mas sua mística também se expande para outras regiões.¹⁷

¹⁶ ELIADE, 1994. p. 61.

¹⁷ FERNANDÉZ-ARMESTO, 2004, p. 60.

Para o autor, a história da alimentação abrange mais do que a história dos alimentos, de sua produção, distribuição, preparo e consumo.

O que se come, como se come, e com quem se come, as mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam tais hábitos é um tema intrincado que envolve a correlação de inúmeros fatores... A alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural. A história da alimentação, dessa maneira, abrange ao menos quatro grandes aspectos: os fisiológico-nutricionais, a história econômica, os conflitos da divisão social e a história cultural (para a qual a Antropologia trouxe grande quantidade de informações que se imbricam com a Linguística, a Religião e a História Geral das Civilizações) que inclui a história do gosto e da culinária, para a qual os livros de receitas constituem fontes primárias. O papel dos historiadores da alimentação, segundo a perspectiva das ciências humanas, deveria ser o de focar, ao menos, alguns problemas, dentre eles, o ambiente sociocultural e as avaliações individuais e coletivas (diferentes entre pratos ordinários e festivos, comida como divisão social, e como ação simbólica, religiosa e comunicativa)... E, finalmente, a alimentação pode ser interpretada a partir do estudo dos hábitos alimentares, de como determinados padrões de consumo se estabelecem e se alteram... Preceitos e tabus alimentícios tornaram-se assunto de competência de uma ciência social que especializou-se em estudar hábitos e crenças em todo o mundo. A Antropologia foi uma disciplina que, desde o século XIX, começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente... O estudo das religiões também exige a interpretação de uma série de preceitos e proscricções alimentares, além de todo um conjunto simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação...¹⁸.

Muitos hábitos alimentares demonstram esta questão de respeito espiritual. Um exemplo são os Hare Krishna, originários da religião hinduísta, que possuem uma alimentação totalmente naturalista, sem consumirem nenhum alimento de origem animal. Estes alegam que a carne, tanto branca quanto vermelha, é desnecessária para o corpo, e optam por uma vida saudável que lembra os primitivos, quando ainda não se utilizavam da caça. Com esta alimentação demonstram, também, um respeito pelos animais diminuindo assim, a cadeia alimentar. Para o hinduísmo, a vaca é um animal sagrado, pois oferta o seu leite, sendo considerada uma segunda mãe na vida do Homem¹⁹.

No que diz respeito á metodologia, a presente investigação científica tem como objeto investigar se os hábitos alimentares são uma forma de organização social que podem ou não formar comunidades, como a judaíca e a cristã.

¹⁸ CARNEIRO, 2003, p. 20-21.

¹⁹ FIORI; FONSECA, 2017, p. 10.

A pesquisa terá caráter bibliográfico e descritivo. Marconi e Lakatos entendem a pesquisa como um “procedimento reflexivo sistemático, controlado e crítico, que permite descobrir novos fatos ou dados, relações ou leis, em qualquer campo de conhecimento”²⁰.

Entende-se que a pesquisa implica *método*. A palavra método que significa, ‘de acordo com um caminho’, por sua vez, implica em uma atividade racional visando a sua elaboração. Esta é designada pela palavra grega que significa estudo sistemático. Assim, quando falamos de *metodologia da pesquisa*, queremos designar o estudo sistemático dos procedimentos, racionais e lógicos seguido pelo homem na busca de solução, ou soluções, para um problema qualquer que afete o seu conhecimento²¹.

Outra observação que se afigura interessante é o fato de que praticamente toda pesquisa envolve uma elaboração bibliográfica prévia. Assim, sendo mesmo a pesquisa da ciência natural, que pela sua própria natureza envolve mais a atividade de experimentação em laboratório, não pode prescindir de uma revisão da literatura existente na área.

Esta revisão se faz necessária não apenas para que o pesquisador tenha uma melhor configuração e compreensão dos hábitos alimentares e sua forma de organização social no contexto religioso, mas também possibilitará compreender mais a fundo alguns aspectos específicos do estudo como a gastronomia e sua relação com o surgimento do judaísmo e do Cristianismo e os hábitos alimentares do judaísmo e do Cristianismo, seus símbolos, mitos e rituais²².

Em relação ao método adotado como instrumento de análise e síntese do estudo a ser desenvolvido, utilizou-se a pesquisa bibliográfica, através da utilização de uma Revisão de Literatura. Segundo Vergara:

A pesquisa bibliográfica é o estudo sistematizado desenvolvido com base em material publicado em livros, revista, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral. Fornece instrumental analítico para qualquer outro tipo de pesquisa, mas também pode esgotar-se em si mesma²³.

Já na visão de Oliveira “A pesquisa bibliográfica é uma modalidade de estudo e análise de documentos de domínio científico tais como livros, enciclopédias, periódicos, ensaios críticos, dicionários e artigos científicos”²⁴.

²⁰ LAKATOS, Eva Maria, MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001, p. 43.

²¹ LAKATOS; MARCONI, 2001, p. 45.

²² LAKATOS; MARCONI, 2001, p. 46.

²³ VERGARA, Sylvia Consant. *Projeto e relatórios e pesquisa em administração*. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2004, p. 48.

²⁴ OLIVEIRA, Maria Marly de. *Como fazer pesquisa qualitativa*. Petrópolis-RJ: Vozes, 2007, p. 69.

Por fim, é importante mencionar que a pesquisa bibliográfica é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos. “Embora em quase todos os estudos seja exigido algum tipo de trabalho desta natureza, há pesquisas desenvolvidas exclusivamente a partir de fontes bibliográficas”²⁵.

Parte dos estudos exploratórios podem ser definidos como pesquisas bibliográficas, assim como certo número de pesquisas desenvolvidas a partir da técnica de análise de conteúdo. “A principal vantagem da pesquisa bibliográfica reside no fato de permitir ao investigador a cobertura de uma gama de fenômenos muito mais ampla do que aquela que poderia pesquisar diretamente”²⁶.

Em se tratando da estrutura da dissertação, o primeiro capítulo irá abordar a gastronomia e o surgimento do Judaísmo e do Cristianismo. Assim, o capítulo traz tópicos importantes como a gastronomia, hábitos alimentares e religião; o judaísmo; o Cristianismo; e um subtópico que enfatiza a questão da fé.

O segundo capítulo por sua vez enfatiza a questão dos hábitos alimentares do judaísmo e do Cristianismo, seus símbolos, mitos e rituais. Entre os subtítulos tratados no capítulo têm-se uma abordagem sobre os cristãos; o catolicismo e a tradição.

O terceiro capítulo aborda a sociedade, os hábitos alimentares e a religião, enfatizando-se sobretudo a questão da sociabilidade alimentar e a formação da Sociedade e os Hábitos Alimentares Religiosos.

²⁵ GIL, Antonio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008, p. 50.

²⁶ GIL, 2008, p. 50.

1 A GASTRONOMIA E O SURGIMENTO DO CRISTIANISMO E DO JUDAÍSMO

Os milagres de Cristo, entre outros, referem-se à multiplicação dos alimentos, seu próprio corpo e sangue consubstanciados no pão e vinho da eucaristia repete o rito do sacrifício de uma forma sublimada. A santa ceia assume um papel central na representação de uma aliança da humanidade com a divindade fundada na comensalidade.

As refeições de Cristo na casa de Simão, nas bodas de Caná e na mesa dos peregrinos de Emaús são episódios em que a alimentação serve de parábola para a mensagem cristã²⁷. Seguindo esse raciocínio, a abordagem deste capítulo trata da gastronomia e o surgimento do judaísmo e do Cristianismo.

1.1 Religião e Hábitos Alimentares

Em uma abordagem rápida, busca-se esclarecer que a gastronomia surgiu na pré-história. O homem domesticou o fogo e começou a fabricar recipientes de barro onde cozinava a carne e adicionava algumas ervas e sementes aromáticas para dar sabor. A carne cozida seria mais fácil de mastigar. Quando aprendeu a caçar deixou de ser considerado um simples coletor de alimentos.²⁸ Nesse sentido, segundo Diamond²⁹,

Boa parte da história humano é constituída de conflitos desiguais entre os que têm e os que não têm: entre povos que dominavam a agricultura e aqueles que não dominavam; ou entre aqueles que adquiriam esse domínio em diferentes momentos. Não deve surpreender o fato de a produção de alimentos nunca ter crescido em grandes áreas do globo, por motivos ambientais que, ainda hoje, tornam difícil ou impossíveis o cultivo. Por exemplo, nem a criação de gado se desenvolveram na época pré-histórica no Ártico norte-americano, enquanto a única forma de produção de alimento conhecida no Ártico eurasiático era a criação de renas. Da mesma forma, os alimentos não brotaram espontaneamente nos desertos, longe das fontes de água para irrigação, como a Austrália central e partes do oeste dos Estados Unidos.

A agricultura nasceu há cerca de dez mil anos, quando o homem deixou de comer todo o grão que encontrava e enterrou pequena parte deles para que germinassem. Cultivar a terra fez com que ele deixasse de ser nômade e a fabricação de utensílios de cerâmica implicou o estabelecimento de um núcleo habitacional fixo de uma comunidade. E foi em torno dos campos cultivados que surgiram as primeiras aldeias, vilas, e depois, cidades.

²⁷ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 118.

²⁸ FRANCO, 2001, p. 18.

²⁹ DIAMOND, Jared M. *Armas, germes e aço: os destinos das sociedades humanas*. Tradução Silvia de Souza Costa. Rio de Janeiro: Record, 2001, p. 91.

Há indícios de que o Crescente Fértil – território que hoje compreende Irã, Iraque, Turquia, Síria, Líbano, Israel e Jordânia – teria sido o *habitat* natural de plantas e animais que dariam origem às primeiras espécies domesticadas. Conseqüentemente, nessa região surgiram as primeiras aldeias (7000-6000 a.C.). As cidades, porém, só apareceriam por volta do ano 3500 a.C., na Mesopotâmia Meridional, parte do Crescente Fértil fecundada pelas enchentes dos rios Tigre e Eufrates, hoje, território do Iraque.³⁰

Podemos medir a produtividade bruta do trabalho agrícola pela produção de cereais ou de equivalente-cereal por trabalhador agrícola e por ano. Em pouco mais de meio século, a relação entre a produtividade da agricultura menos produtiva do mundo, praticada exclusivamente com agricultura manuais (enxada, pá, cajado, facão, faca ceifadeira, foice) e a ferramentas mais bem equipada e produtiva do momento realmente se acentuou; passou de um contra dez no período do entre-guerras, para um contra dois mil no final do século XX³¹.

Outro destaque importante é a questão do fogo, que além de ser usado para aquecer do frio, iluminar as cavernas e grutas onde o homem pré-histórico habitava, passou a fazer parte dos rituais da mesa e da hospitalidade em algumas culturas.

Não há nenhum registro de quando o alimento teria se transformado em prazer da mesa. Mas a refeição teria começado a existir depois que a espécie humana deixou de se nutrir de raízes e de frutas. Com a caça de animais de maior porte e a inexistência de métodos de conservação, o homem reunia a comunidade e partilhava a carne da caça. Também começou a trocar o excedente de carne pelo excedente de grãos e peles de animais, dando início ao comércio.

Os hábitos alimentares, sempre foram influenciados pela religião, cultura, e modo de vida do homem. Cada qual, em sua localidade, e dentro de sua cultura, alguns com maior rigorosidade, outros mais amenos. A ênfase do estudo se deu na questão da gastronomia e sua relação com a Ciência da Religião. Percebe-se que, apesar dos ensinamentos e regras transmitidos para seus seguidores, e a própria ideologia filosófica da religião, permitem evidenciar o fato de que esta seja a religião que tem menos praticantes das restrições alimentares impostas pela religião. Todos se dão o direito à liberdade de escolha alimentar e, apenas em alguns períodos como a quaresma, seguem os ensinamentos bíblicos³².

³⁰ FRANCO, 2001, p. 23.

³¹ MAZOYER, Marcel; ROUCART, Laurence. *História das agriculturas no mundo: do neolítico á crise contemporânea*. Tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP, Brasília, DF. NED, 2010, p. 27.

³² FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. *A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos*. Revista Científica Unilago, v. 1, p. 19, 2014. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 27 dez. 2017. p. 19.

Deve-se observar que alimentar não é simplesmente o mesmo que comer. Segundo Carneiro [...] “a fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come”.³³

Embora a história do fogo pareça ter sido contínua desde que as plantas invadiram a terra, evidência de que o fogo também alterou significativamente a biogeografia das paisagens e teve os impactos na função do ecossistema podem estar ligados ao Terciário tardio³⁴.

De fato, o aumento dramático na deposição de carvão vegetal em sedimentos marinhos é frequentemente citado como evidência do primeiro aumento do fogo como um importante processo ecossistêmico. Isto foi postulado que a propagação de gramíneas C 4 durante a clima mais sazonal do final do Terciário foi devido a este aumento na atividade de fogo, que abriu florestas e ambientes criados favoráveis aos campos C 4³⁵.

O ato de cozinhar não é apenas uma forma de preparar o alimento, mas também uma maneira de organizar a sociedade em torno de refeições em conjunto e de horários de comer previsíveis. Ele introduz novas funções especializadas e prazeres e responsabilidades compartilhados. É mais criativo e constrói mais laços sociais do que o mero comer junto. Pode até mesmo substituir o comer junto como um ritual de adesão social... a guarnição da comida se transforma em um ritual sagrado, que não só organiza a sociedade, como alimenta os céus com as emissões sacrificiais de fumaça e vapor.³⁶

Nesse sentido, cabe aqui explicar, que o ato de comer não envolve apenas a natureza e a cultura. Ele situa-se entre a natureza e a cultura. Participa de ambas. Tem muito a ver com a primeira e também com a segunda.³⁷

A gastronomia, os hábitos alimentares e a religião são o destaque deste tópico de estudo. Assim, entende-se que a relação existente entre religião e gastronomia e as restrições alimentares provenientes de cada uma delas sempre foram presentes na vida do ser humano. Busca-se demonstrar alguns hábitos alimentares que são adquiridos dentro de algumas religiões, como proibições em ingerir algo, ou o fato de não se alimentar de proteína animal, enfim, diversos dogmas que podem ser encontrados dentro de uma crença específica³⁸.

³³ CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 1-2.

³⁴ PAUSAS, JULI G.; KEELEY JON E. *A Burning Story: The Role of Fire in the History of Life*, vol. 59, no. 7, BioScience, 2009, p. 1.

³⁵ KEELEY JE, RÜNDEL PH. *Fogo e a expansão miocena de C 4 pastagens*. Ecology Letters 8: 683–690, 2005.

³⁶ FERNANDÉZ-ARMESTO, 2004, p. 24.

³⁷ ROSSI, Paolo, 1923. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014. p. 29.

³⁸ FIORI; FONSECA, 2017, p. 2.

A intenção é demonstrar as diferentes formas de vida que se pode levar dentro de cada religião, sendo algumas mais amenas em suas imposições e outras bastante rígidas. Apesar desta rigidez, os fiéis seguem à risca as imposições religiosas, pois dentro de cada crença há uma explicação lógica para o seu hábito de consumo alimentício e, também, acaba se tornando parte de uma cultura de todo um povo, como é o caso da religião judaica, só para exemplificar³⁹.

1.2 Cristianismo

A história de Jesus Cristo como chegou aos tempos atuais mostra uma origem humilde, de família que trabalhava para ganhar o sustento. Mas quem era Jesus? Apesar de ter sido um rabino, que pregava nas sinagogas, ficou conhecido pelo nome de Jesus Cristo. Alguns de seus seguidores afirmavam que se tratava de um homem comum, dotado de um tremendo poder espiritual; outros acreditavam que ele era Deus encarnado em homem⁴⁰.

Esse dom espiritual e com palavra forte fez com que Jesus fosse visto por uns como o Messias que confirmava a Lei Mosaica, renovando o compromisso do povo judeu de cumprir os antigos mandamentos; outros o tinham como o Filho de Deus que prometia o perdão e a salvação para judeus e não judeus além da lei dos homens, independentemente dos sacrifícios no Templo de Jerusalém e de serem circuncidados. Todos, porém, reconheciam que ele tinha aberto um novo caminho para a salvação – a chegada do “Reino dos Céus”⁴¹.

O Cristianismo surgiu numa província romana, na Palestina, região árida e pobre, que no decorrer de 600 anos foi dominada por grandes povos (Gregos e Romanos). Habitada por Judeus, um povo muito religioso (monoteístas), acreditavam que Deus enviaria um Messias (salvador) para libertá-los da dominação e exploração romana. Por outro lado, havia um grupo de guerrilheiros (zelotas) que acreditavam que o Messias viria como um deles e lideraria uma revolta que conseguiria por fim ao domínio de Roma⁴².

O marco fundamental da origem do Cristianismo refere-se ao nascimento de Jesus de Nazaré e recebe o nome a partir do título honorário de Cristo (“o ungido”, em hebraico “Messias”). Uma série de feitos miraculosos são vinculados à figura de Jesus. Neste período,

³⁹ FIORI; FONSECA, 2017, p. 2.

⁴⁰ FIORI; FONSECA, 2017, p. 2.

⁴¹ FIORI; FONSECA, 2017, p. 3.

⁴² GUIMARÃES, Carlos Antonio Fragoso. *A formação do cristianismo depois de Jesus*. Paraíba. 2008. Disponível em: <<http://br.geocities.com/carlos.guimaraes/Atos.html>>. Acesso em: 3 mar. 2018.

a disseminação da religião pelas camadas mais populares deveu-se à dedicação nas pregações realizadas pelos doze apóstolos de Cristo. Mas a grande expansão cristã deu-se, séculos mais tarde, com a própria expansão colonial dos povos cristãos europeus colonizadores, que levaram a fé cristã para além-mar, no período das Cruzadas. No Brasil, a fé cristã foi trazida inicialmente pelos primeiros catequizadores da Companhia de Jesus.⁴³

O Cristianismo influenciou e marcou a cultura da Europa e norte-americana. No dia a dia, na compreensão da vida cotidiana, bem como na arte encontram-se por toda parte influências e padrões de pensamentos cristãos. Remonta ao Cristianismo, acima de qualquer coisa, o respeito pela dignidade humana e a liberdade de cada ser humano.

As regras monásticas que proíbem o consumo de carne revelam que esse alimento é considerado “impuro”, o que contradiz a mensagem do Novo Testamento. De resto, após o cisma do século XI a Igreja grega ortodoxa reprovará, no catolicismo romano, sua grande afinidade com o modelo cultural judeu; e, também nesse caso, é um símbolo alimentar a causa básica da discórdia, uma vez que o ritual ortodoxo rejeita o pão ânimo da tradição judaica (evocado pela hóstia do ritual eucarístico romano) e continua fiel ao “verdadeiro” pão fermentado do Cristianismo primitivo, que ele conserva com orgulho como o símbolo de uma identidade religiosa diferente. Os cristãos de Roma, por sua vez, acusam os gregos ortodoxos de terem conservado tradições judaicas, como o dia do descanso no sábado⁴⁴.

Apesar de ter se verificado que a pregação de Jesus teria sido, sim, uma reforma do Judaísmo, para outros isso, apesar de ser confirmado por eles, não teria sido essa também a intenção. Numa análise da história de Jesus, suas pregações e ações descritas nos Evangelhos o que se vê, na verdade, é que ele, dentro do Cristianismo, manifesta uma relação de continuidade da fé judaica, com convicção de suas realizações, mostrando que a intenção não era mesmo a de criar uma nova religião. E só depois de dois séculos após a morte de Jesus, quando o censo da época aponta que o número de cristãos não judeus passa a superar o de cristãos judeus é que o Cristianismo rompe em definitivo com o Judaísmo.⁴⁵

Embora tenha nascido em Belém, passou toda a sua infância em Nazaré, essa etapa de sua vida que pouco se conhece.

Segundo Guimarães⁴⁶:

Os atuais estudiosos das Origens do Cristianismo, porém, às custas de um esforço hercúleo ainda pouco reconhecido, relativamente livres, em sua maior parte, da

⁴³ KOROVAEFF, 2012, p. 11.

⁴⁴ FLANDRIN, 1998, p. 313- 314.

⁴⁵ BLANC, 2015, p. 29.

⁴⁶ GUIMARÃES, 2008, p. 3.

pressão política e teológica das Igrejas estabelecidas (sejam Católicas - do Ocidente e/ou do Oriente - ou Protestantes), conseguiram, a partir dos dados de novas descobertas arqueológicas, como os achados vários documentos arqueológicos da época de Cristo (Manuscritos do Mar Morto; inscrições) ou próxima a ela (Evangelho de Tomé), estudos interpretativos e análise de textos, delinear um quadro mais aceitável da história da formação do Cristianismo do que a que se tinha até o início do século, e que era ainda a dada pela teologia oficial.

Jaeger considera de importância decisiva para a afirmação do cristianismo como religião universal o processo de três séculos de expansão da cultura grega desencadeado pelas conquistas de Alexandre. Portanto, escrevendo o desenvolvimento histórico da religião cristã durante os primeiros séculos, assim, Jaeger o vê como um processo contínuo de tradução das fontes hebraicas com o objetivo de oferecer ao mundo uma compreensão cada vez mais adequada de seu conteúdo⁴⁷.

Realmente, em torno da Bíblia irá organizar-se uma civilização com feições próprias, mas em razão de uma dialética vital entre o *kerygma* cristão, cujo maior esforço será ultrapassar os limites da Judéia, e esta cultura de muitos séculos e largas dimensões geográficas, a cultura grega⁴⁸. Neste encontro histórico, a língua grega, falada em todas as sinagogas das cidades do Mediterrâneo, é fator decisivo. Ela põe ao alcance do judeu helenizado e do gentio a doutrina cristã, cuja forma literária, nesta tarefa de conversão, é muitas vezes grega.

E houve um fato, descrito na Bíblia, que marcou a saída dos apóstolos pelo mundo, o dia de Pentecostes. Conta a história que no ano em que Jesus morreu, na manhã de Pentecostes – uma festa para celebrar a colheita do trigo, comemorada cinquenta dias após a Páscoa -, cerca de cento e vinte seguidores de Jesus de diversas partes do Oriente teriam se reunido com os onze apóstolos em Jerusalém⁴⁹.

Na hora da oração e enquanto lembravam do mestre um vento forte começou a soprar, como uma tempestade vinda dos Céus, invadindo a casa onde os discípulos se encontravam. Línguas de fogo surgiram e, milagrosamente, ardiavam sobre cada um dos apóstolos. Nesse instante, eles teriam sentido uma força dentro de si, à medida que Espírito Santo os inundava. Então eles começaram a falar línguas estrangeiras que nunca tinham antes dominado⁵⁰.

⁴⁷ JAEGER, Werner. *Cristianismo Primitivo e Paideia Grega*. trad. Tereza Louro Pérez. rev. Artur Morão. Lisboa: Edições 70, 2002, p. 38.

⁴⁸ BARROS, Gilda Naécia Maciel de. *Cristianismo Primitivo e Paideia Grega*. Faculdade de Educação da USP. 2008. Disponível em: <<http://www.hottopos.com/vdlettras2/gilda.htm>>. Acesso em: 2 fev. 2018. p. 21.

⁴⁹ BARROS, 2008, p. 21.

⁵⁰ BLANC, 2015, p. 24.

Segundo o livro de Mateus 10:2-4, foi então que os apóstolos falaram á multidão conforme o Espírito lhes concedia que se expressassem. E escutando as palavras dos seguidores de Jesus, os presentes à celebração de Pentecostes ouviram, além do aramaico e do grego comuns em Jerusalém, as línguas de todos os lugares de onde se originavam os peregrinos. Três mil pessoas, tocadas com a pregação dos apóstolos saíram pelo mundo antigo pregando a palavra de Cristo e estabelecendo Igrejas e sucessões apostólicas por onde passavam.⁵¹

Pedro e outros apóstolos defendiam a difusão da mensagem cristã para uma comunidade unificada de judeus e gentios (não judeus). Tiago, o apóstolo que seria irmão consanguíneo de Jesus, pensava diferente. Ele temia que isso viesse a provocar um movimento de renovação dentro do Judaísmo ou criar uma religião afastada de suas raízes. Como Tiago seguia fielmente as leis judaicas ele defendia que esses preceitos deveriam fazer parte do Cristianismo. Esse fato dividiu os seguidores de Jesus e se agravou por causa da intervenção de um influente cristão que havia se convertido depois da morte de Jesus, Paulo de Tarso⁵².

Apesar da Igreja Católica ter considerado o apóstolo Pedro como seu principal pilar e primeiro papa, outro nome de destaca como principal divulgador da fé cristã. Saulo de Tarso, que adotou o nome Paulo de Tarso, nasceu em 33 e foi assassinado em 62 da era cristã. Sua versão dos ensinamentos de Cristo, a sistematização da nova religião estabelecida nas suas epístolas, que são as cartas dos apóstolos, instruindo as primitivas igrejas cristãs, acabou se tronando a forma mais amplamente aceita do Cristianismo.⁵³

Paulo, ou Saulo, era um judeu nascido numa cidade grega perto da costa da atual Turquia. Filho de rica família e influente a ponto de garantir a cidadania romana para toda a família. Foi educado na filosofia do mundo greco-romano e nas tradições das Escrituras hebraicas. Não conheceu Jesus e se empenhou em perseguir os cristãos⁵⁴.

Se converteu ao Cristianismo depois que teve uma visão de Cristo. Na estrada para Damasco, Saulo experimentou a iluminação e a transformação do Cristianismo, palavras-chave na história dos primeiros cristãos. A luz foi tão forte que ele ficou sem a visão por alguns dias. A partir deste fato ele abraçou a nova fé e se dedicou a sistematizar e divulgar sua interpretação do Cristianismo. Para Paulo de Tarso, a “boa nova” proclamada por Jesus se destinava não só a Israel, mas também aos gentios. No entanto, a abrangência da missão

⁵¹ BLANC, Cláudio. *Guia das Religiões*. 1. ED-São Paulo: ONLINE. 2015 p. 29.

⁵² BLANC, 2015, p. 29.

⁵³ BLANC, 2015, p. 19.

⁵⁴ BLANC, 2015, p. 23.

apostólica de Paulo – ele pregou em praticamente todo o Mediterrâneo – e o fato de ter sido um cidadão de Roma foram um ponto crucial para o sucesso da sua versão do Cristianismo.⁵⁵

Além da palavra sagrada divulgada pelos apóstolos pelo mundo Mediterrâneo, o Cristianismo, como em outras religiões, precisava de algo mais para fixar o que falavam, para que os novos seguidores e os que ainda não tinham aderido à nova religião pudessem acreditar na “boa nova”. Para isso, lançaram mão da linguagem dos símbolos, que inspiram e ensinam, e dos rituais.

Os símbolos e os atos simbólicos desempenharam (e desempenham) um papel importante no Cristianismo. Nas atividades do dia-a-dia, imagens e símbolos (por exemplo, gestos, plantas, animais, cores, letras) recebem um significado adicional que aponta para ou descreve o processo divino da salvação. Sendo assim, praticamente em todas as situações da vida as verdades essenciais da fé são recordadas.⁵⁶

Ora, o fenômeno religioso objetivamente encarado e definido, é um fato social com todas as suas características distintivas acima analisadas e explicadas com a diferença que, enquanto os demais fenômenos sociais giram em torno de realidades e valores que não ultrapassam as relações da vida humana terrena, a religião por sua vez, estabelece relação com uma potência sobre humana e por isso, na sua última explicação, além da consideração de seus elementos psíquicos, religião subjetiva, ou seja, a religiosidade dos grandes gênios religiosos (fundadores e santos) e de cada fiel religioso não pode excluir a hipótese de uma intervenção direta dessa mesma potência sobre humana, da qual vem testemunhando a religião revelada. Porém, a preocupação principal da sociologia religiosa não é de dar a última explicação do fenômeno religioso, mas sim, estudá-lo como um fato na sua natureza especificamente social, na sua vida própria resultante de pluralidade de relações, independente, exterior e superior às consciências individuais, exercendo sobre elas coerção social tanto difusa como organizada⁵⁷.

A organização dos estudos sociológicos sobre a religião está condicionada pela necessidade primordial de procurar estabelecer quais fenômenos devem ser considerados como religiosos, isto é, traçar uma linha de demarcação preliminar entre fenômenos religiosos e não-religiosos. Vale ressaltar que independente de quaisquer que sejam as religiões, todas (as principais monoteístas) têm um único sentido de serem chamadas pela crença em um único Deus e na revelação que Deus fez de si próprio e que o homem aceita pela fé⁵⁸.

Com a excomunhão do Patriarca de Constantinopla pelo Papa, em 1054, gerou-se um cisma e, como consequência, a Igreja Ortodoxa, cuja concentração de fiéis localiza-se mais ao leste europeu e porções centrais ao longo do continente asiático. Por outro lado, séculos mais

⁵⁵ BLANC, 2015, p. 19.

⁵⁶ BLANC, Cláudio. *Guia de Religiões*. 1. ED – São Paulo: ONLINE, 2015. p. 25.

⁵⁷ ORTIZ, Renato. *A consciência fragmentada: ensaios de cultura popular e religião*. São Paulo: Paz e Terra, 2000, p. 92.

⁵⁸ CANCLINI, Nestor Garcia. *As culturas populares no capitalismo*. São Paulo: Brasiliense, 2003, p. 52.

tarde, a Reforma, desencadeada por Martinho Lutero, foi um movimento de contestação aos preceitos religiosos e à própria organização clerical católica. Assim, surgiram diversas doutrinas, sob a ordem do protestantismo. Ao longo dos tempos, foram várias as religiões originadas a partir desta ramificação (Igreja Luterana, Igreja Metodista, Igreja Presbiteriana, Igreja Anglicana etc.).⁵⁹ Canclini, ainda ressalta que:

Preocupados por encontrar a definição nominal, empiricamente objetiva da religião, devemos abordar, exclusivamente, a questão de fato e deixar de lado as questões de direito da religião, recorrendo ao sentido que lhe dava o uso geral de outras épocas, em foco, por disputa, os grandes problemas de direito, como a origem, a essência e o valor da religião, ofuscando, dessa maneira, o sentido comum. Reconhecemos que o uso não revela todos os aspectos e matizes do fato religioso, principalmente aqueles que estão escondidos nas profundezas psicológicas da alma humana. Mas no momento não se trata de descobrir os traços mais sutis e finos; trata-se apenas de discernir, grosso modo, os comportamentos religiosos dos não religiosos. Para cumprir esta tarefa servem otimamente a linguagem e o uso, pois que por novas atitudes se criam novas palavras e, sem saber ainda se umas e outras são racionais ou ilógicas, sãs ou mórbidas, pode-se ter certeza sobre tudo se o uso lhes opõe com insistência, que elas são propriamente revertidas⁶⁰.

Na verdade, poucas figuras históricas tiveram um impacto tão significativo no curso da humanidade como Jesus Cristo. Apesar de ter vivido pouco, apenas trinta e três anos, começou cedo a propagar sua fé e seus ensinamentos. Jesus lançou as bases para uma religião que não só transmitiu a herança greco-romana às gerações seguintes, como também preservou muito da antiga civilização pagã⁶¹.

O que realçou ainda mais as palavras de Jesus foi o fato de ele ter surgido com uma mensagem diferente das que existiam na época.

Conforme cita Canclini, com efeito, a contribuição do Cristianismo para o aprofundamento desta definição nominal consiste, justamente, em especificar o objeto e a natureza da ligação religiosa, estabelecendo a dependência total do homem em relação a Deus pessoal pela sua doutrina sobre a criação do homem a imagem e semelhança de Deus⁶².

Sendo a significação de religião a questão fundamental de todas as disciplinas das ciências religiosas, cuja literatura é enorme e cujos problemas são os mais complicados, cumpre notar, que nós a abordamos aqui apenas para fundamentar metodologicamente a organização dos estudos sociológicos sobre as religiões. Para tais finalidades basta mencionar que o uso geral, como o atesta, de um lado, a nossa própria consciência em constante intercomunicação e interdependência com a consciência do nosso ambiente e, de outro lado, a história das religiões sob a noção da religião entende 'a relação entre o homem e a potência sobre humana' ou 'a

⁵⁹ BLANC, 2015, p. 30.

⁶⁰ CANCLINI, 2003, p. 52.

⁶¹ CANCLINI, 2003, p. 52.

⁶² CANCLINI, Nestor Garcia. *Culturas Híbridas*. Estratégias para entrar e sair da modernidade. São Paulo: EDUSP, 2007, p. 53.

comunicação com o mundo sobre terreno, como a intromissão acreditada e compreendida de uma nova, completamente outra realidade na nossa vida'. Esta potência sobre humana, o objeto da ligação religiosa 'não é impessoal', mas é 'uma realidade objetiva ou, ao menos, concebida como tal, única ou coletiva, mas suprema em alguma medida e pessoal de alguma maneira, que, conseqüentemente, introduz uma relação de dependência a ser reconhecida individual e socialmente da mesma forma'⁶³.

A esta afirmação que envolve diversos problemas de alcance, relativos à organização dos estudos sociológicos sobre as religiões, deve-se parar por um momento. É interessante notar que o mesmo objetivo da ligação religiosa pode ser uma realidade objetiva pessoal ou impessoal. É bom esclarecer que apesar de ter nascido com o dom de pregar e fazer ouvir suas palavras e ter começado cedo a falar da Nova Lei, não há registros nos Evangelhos, que são as únicas fontes que contêm a história de Cristo, que indiquem ou que mencionem que Jesus tinha a intenção ou teria tentado criar uma nova religião.⁶⁴

No que diz respeito aos hábitos alimentares na igreja católica, convém dizer que um dos hábitos mais comuns, para os mais fiéis, dentro do catolicismo, seria o fato de não comerem carne vermelha durante a quaresma. Segundo a doutrina católica, este seria um período de purificação, em que as pessoas se arrependem de seus pecados e tentam modificarem-se para melhor⁶⁵.

Rincon, explica claramente em seu artigo a importância deste período para os cristãos.

Como o próprio nome quaresma sugere, trata-se de um período de quarenta dias que começa na quarta-feira de cinzas e termina na Páscoa, descontando os domingos. Esse intervalo serve para que os cristãos se preparem para celebrar a ressurreição de Cristo, e é marcado por penitências que, além da famosa abstenção à carne, também incluem sacrifícios como o jejum, a prática da caridade, as mortificações - punições físicas ou mentais por amor a Deus - e muitas orações⁶⁶.

As datas cristãs comemoradas são o Natal (nascimento de Jesus Cristo), o Dia de Reis, a Quaresma e a Páscoa. A Ascensão e os Pentecostes também constituem datas comemorativas, embora sejam mais difundidas apenas entre os seguidores de algumas das doutrinas originadas do Cristianismo. A Bíblia Sagrada, constituindo a obra central para o Cristianismo como um todo, encerra as ideias fundamentais da crença. O Cristianismo baseia-se na crença monoteísta, ao contrário das crenças contemporâneas à sua origem.

⁶³ CANCLINI, 2007, p. 53.

⁶⁴ BLANC, 2015, p. 29.

⁶⁵ FIORE; FONSECA, 2017, p. 14.

⁶⁶ RINCON, Maria Luciana. *Quaresma: por que algumas pessoas não comem carne nesta época.? Mega Curioso*. 2014, p. 15. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 20 dez. 2017.

Segundo o Cristianismo, Deus é o criador de todas as coisas no Universo, tendo criado o mundo em sete dias (Gênese). As religiões cristãs preconizam o amor a Deus e ao próximo, conforme os ensinamentos de Jesus. Acredita-se na ressurreição de Cristo e é estabelecido o conceito da Santa Trindade, em que Deus é o pai, Jesus Cristo o filho, e o Espírito Santo a presença contínua de Deus na Terra.⁶⁷

No entanto, independente de datas comemorativas, há registros na bíblia sagrada de que deve-se ter uma alimentação rica em cereais, frutas e legumes e com moderação de carnes vermelhas. No Cristianismo, desde o início, as bebidas também tiveram a sua importância. Ao contrário de algumas religiões que não permitem a ingestão de bebidas alcoólicas, o vinho, como já foi citado, tem uma conotação totalmente simbólica para a religião cristã. Outras bebidas como licores, espumantes e elixires também se destacaram, pois eram tidos como “ícones da boa alimentação”⁶⁸.

Por fim, em se tratando de Cristianismo é importante dizer que o consumo de peixe e do pão também tem sua importância simbólica, pois o Pão passou a representar o corpo de Cristo, e antes de sua morte. O pão, como o vinho, fez parte da Santa Ceia, e atualmente tem uma representatividade muito importante entre os fiéis.⁶⁹

1.3 Judaísmo

Em se tratando da questão do judaísmo, entende-se que nos anos 40 da Era Cristã, em Roma, Agripa, rei da Traconítide, da Galiléia e da Peréia, que torna-se intercessor dos judeus diante de Calígula. Ele declara em uma carta ao imperador: “Nasci judeu, ligado pelo destino a esse povo, a essa pátria, a esse santuário, e rogo por todos eles” (Fílon, Legatio, 278-279). Flávio Josefo, historiador e apologista judaico-romano, descendente de uma linhagem de sacerdotes e reis, que registrou *in loco* a destruição de Jerusalém, em 70 d.C., pelas tropas do imperador romano Vespasiano, comandadas por seu filho Tito, futuro imperador, cujas obras fornecem um importante panorama do judaísmo no século I, começa a narrativa de sua vida por uma declaração de pertença à aristocracia judaica: “Minha família não é sem glórias, pois é descendente de sacerdotes” (Vida, 1). Segundo ele, “a unidade e a identidade da crença

⁶⁷ KOROVAEFF, 2012.

⁶⁸ FIORE; FONSECA, 2017, p. 16.

⁶⁹ FIORE; FONSECA, 2017, p. 16.

religiosa, a semelhança absoluta de vida e de costumes, produzem esse belo acordo (symphônia) no caráter dos homens”.⁷⁰

Para Agripa e Flávio Josefo, dizer-se judeu não é confessar uma fé pessoal. É, antes de tudo, declarar-se solidário com uma comunidade. Mas sobre o que se funda tal solidariedade? Para Flávio Josefo, no fim do século I, é sobre a Lei e as práticas comuns. Para Agripa, cerca de cinquenta anos antes, sobre Jerusalém – como pátria e como metrópole – e sobre seu Santuário⁷¹.

O autor ainda questiona:

Será para sempre impossível saber em que crenças, que práticas ou instituições se fundava o sentimento de pertencer à comunidade judaica? Que se passava nesses períodos mais lentos, mais frios, da história dessa comunidade, quando o laço social fundava-se majoritariamente sobre a partilha e a aceitação de modelos culturais comuns, ou ao menos quando as tensões permaneciam contidas, sem questionar o que era percebido como cimento da coesão social?⁷²

O nome judaísmo vem de Judá, um dos filhos de Jacó, que foi um neto do antepassado Abraão. Assim, judeus eram inicialmente todos que pertenciam a essa tribo e viviam na mesma terra. Somente depois do seu exílio, o nome remete aos seguidores da religião judaica a ao povo judeu, que por esse modo queriam se distinguir de seu ambiente. “Desde então cada judeu é descendente de uma mãe judia ou se converteu legalmente para a fé judaica”.⁷³

O judaísmo é a mais antiga religião monoteísta e sua principal característica é a crença em um único, eterno e verdadeiro Deus que é onipotente e criou tudo que existe. Para o judaísmo Deus ama as pessoas e criou o homem à sua semelhança. E por bondade e compaixão ele firmou uma aliança com o povo e a renovou, apesar das pessoas estarem sempre se voltando para outros deuses. O povo judeu acredita que o homem não pode fazer nenhum retrato de seu Deus.⁷⁴

A história de Israel é ligada diretamente ao patriarca Abraão, um arameu (também designado por habiru e hapiru que derivará em hebreu e, que representava um grupo de pessoas (não era um povo) segundo o *Um documento egípcio do reino de Ramsés II* (1290-

⁷⁰ BRITO, Joseli Nunes (trad.). *La pensée du Temple. De Jérusalem à Qumrân*. Éditions du Seuil, Paris, 1994. Obra publicada com o auxílio do Ministério Francês encarregado da cultura. São Paulo: Edições Loyola, 1998. p. 11.

⁷¹ BRITO, 1994, p. 11.

⁷² BRITO, 1994, p. 12.

⁷³ KOROVAEFF, 2012, p. 35.

⁷⁴ KOROVAEFF, 2012, p. 35.

1223) fala que “hebreus” era de classe inferior que se dedicava a serviços militares como mercenários ou escravos⁷⁵.

Teráh, pai de Abraão decide deixar Ur (significa “cidade” e teria cerca de 250.000 habitantes) e segue para Haran ou Harã na Mesopotâmia onde vem a falecer. Dai Abraão (educado a cultuar o deus-lua Nannar) recebe uma determinação do Eterno para deixar Haran e seguir para Canaã, entretanto, antes tem seu nome alterado de Abrão para Abraão, para significar que seria o pai de uma multidão de nações, assim como sua mulher Sarai passa a se chamar Sara (princesa)⁷⁶.

Está presente uma linha contínua de uma descendência direta dos hebreus e consequentemente dos judeus a seu ponto inicial com Abraão para a formação de seu povo, pelo menos a história bíblica assim entende, porém nenhum povo é descendente de um único patriarca ou uma única família. No início ela segue em linha reta até Jacó, depois se subdivide em 12 tribos. [...] Se o Israel posterior quisesse derivar sua descendência de um único patriarca, teria sido suficiente construir uma genealogia de Jacó = Israel – 12 filhos = tribos. Nessa genealogia seria desnecessário começar com Abraão e Isaque⁷⁷.

A fé judaica se edificou sobre uma base sólida e única. Segundo ela, Deus conduziu o seu povo à terra prometida de Canaã, resgatou-o do cativo dos egípcios e revelou os *Dez Mandamentos a Moisés* como a lei da aliança. Essa revelação encarregou o povo de Israel de uma tarefa específica. Deveria, a partir de então, prestar testemunho da existência e da ação de Deus e de seus ensinamentos. Amaria a Deus com todas as forças e permaneceria fiel a ele. “Já que os homens são a semelhança de Deus, é-lhes acrescentado: ‘Deveis ser santos, pois santo sou EU, o vosso Deus’”. (Cada pessoa deve se esforçar para assemelhar-se a Deus em seu amor e fidelidade, sendo obediente às instruções de Deus. Isso inclui, segundo a concepção judaica, a lealdade para com as leis judaicas do Torá (em hebraico: “ensino”, “instrução”). A característica externa da aliança é a circuncisão dos homens judeus⁷⁸

Os dez Mandamentos

- 1 – Eu sou o Senhor teu Deus! (...) Não debes ter outros deuses além de mim.
- 2 – Não debes usar nenhuma imagem de Deus.
- 3 – Não debes usar em vão o nome do senhor teu Deus.
- 4 – Guarda o dia de descanso no sétimo dia da semana, como foi ordenado pelo Senhor teu Deus.
- 5 – Deves honrar teu pai e tua mãe.
- 6 – Não debes matar.

⁷⁵ GUNNEWEG, Antonius H. J. *História de Israel: dos primórdios até Bar Kochba e de Theodor Herzl até os nossos dias*. São Paulo, SP: Teológica, 2005. p. 42.

⁷⁶ GUNNEWEG, 2005, p. 42.

⁷⁷ GUNNEWEG, 2005, p. 45.

⁷⁸ KOROVAEFF, 2012, p. 35.

- 7 – Não deves romper o casamento.
- 8 – Não deves roubar.
- 9 – Não deves dizer falsidades sobre teus semelhantes.
- 10 – Não deves tentar tomar para ti a esposa do teu vizinho.⁷⁹

A Torá também é chamada de Pentateuco, pois é composta de cinco livros: Gênesis, Êxodo, Levítico, Números e Deuteronômio. Segundo os rabinos, no Pentateuco, há 613 preceitos – 248 mandamentos e 365 proibições. Todo esse material, ao menos em tese, teria sido escrito por Moisés até 1.225 a.C.. O Judaísmo não envolve apenas rituais, cerimônias e conhecimentos religiosos. Muito mais que isso, compreende todo um sistema de vida. Para quaisquer circunstâncias e situações de vida, estão previstos comportamentos específicos. A Torá estabelece claramente quais são as ações corretas a realizar.⁸⁰

Segundo os preceitos judaicos é permitida a comida Kosher, isto é, pura e adequada (os animais comestíveis e não-comestíveis, por exemplo, são enumerados no terceiro livro de Moisés). O homem, segundo a concepção judaica, tem uma vontade livre e pode agir para o bem e para o mal. Deus retalia boas ou más ações e perdoa os pecados se a pessoa faz penitência. O trato com os semelhantes deve ser determinado pelo amor e pelo respeito. A caridade e a filantropia são as virtudes nas quais a igualdade e a dignidade de todas as pessoas são respeitadas.⁸¹

No judaísmo, a carne de porco também não é consumida, eles não se alimentam de animais com sangue, pois o sangue representa a vida. Para isto, as carnes por eles consumidas, passam pelo processo denominado “kosher”, em que todo o sangue do animal é retirado antes de seu preparo. O animal também não pode sofrer em seu abate, pois seu sofrimento faz com que produza adrenalina, e isto pode afetar o bem estar do ser humano, já que esta adrenalina produziria subprodutos tóxicos. Assim como os mulçumanos, os judeus também fazem um jejum com duração de 25 horas conhecido como “Yom Kippur” (Dia do Perdão). É um período de intensas orações⁸².

Observa-se que se os judeus procuram se distinguir por suas práticas e por seus ritos alimentares, os cristãos mostram-se também decididos a isolá-los em sua diversidade. Os judeus têm seus próprios açougues (onde os animais são mortos da maneira prescrita pelo ritual) e recusam-se a comprar carne nos estabelecimentos cristãos; da mesma forma, é proibido vender carne “judia” nos açougues cristãos, como se verifica em Valência em 1403.

⁷⁹ KOROVAEFF, 2012, p. 37.

⁸⁰ BLANC, Cláudio. *História das Religiões Especial*– 1. Ed. – São Paulo: Online, 2015. p. 65.

⁸¹ KOROVAEFF, 2012, p. 37.

⁸² FIORE; FONSECA. 2017, p. 11

Os judeus, permaneceram no decurso da história, como os primeiros homens prontos a obedecer a Deus, antes que a outros homens. Eram profetas ativos que se consideravam instrumentos divinos e, como homens inspirados por Deus, levaram suas revelações e exortações proféticas, em forma de missão iluminada pela sabedoria divina, a seu povo e a seus reis⁸³.

1.4 Os Símbolos e a Religião

Antes de falar propriamente dos símbolos deve-se esclarecer que um símbolo não pode e nem deve ser confundido com um simples sinal. A diferença entre os dois, símbolo e sinal, é curiosa e nada tem a ver com a representação em si, mas com quem recebe a informação. Como exemplo, podemos citar o seguinte: para um cristão que passa em frente a uma igreja, a cruz no alto do seu campanário é um símbolo que expressa o mistério do sacrifício de Cristo. Por outro lado, para o budista, a cruz é apenas um sinal de que ali é um ponto de encontro entre pessoas da fé cristã.

Mas quais os principais símbolos do Cristianismo? O principal é a cruz. Ela representa a vida e a morte, a obra de salvação e ressurreição de Jesus Cristo. No Império Romano a crucificação era uma forma particularmente vergonhosa de pena de morte. Na hora da morte na cruz Jesus tomou para si a dor, o sofrimento e a humilhação de todas as pessoas (como se fosse um sinal da compaixão de Deus com os seres humanos). Essa salvação que Jesus realizou na cruz para todas as pessoas, tomando para si os pecados, fez com que a cruz se tornasse símbolo da salvação.

Outro símbolo do Cristianismo é o sinal da cruz, quando feito em um gesto de oração. O mesmo já era conhecido entre os primeiros cristãos. Quando alguém traça a cruz com a mão significa que está pedindo a benção para si ou para outra pessoa. Pedir bênçãos inclui as palavras “em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo, Amém”. Entre os primeiros símbolos cristãos que ainda hoje são amplamente conhecidos inclui-se, por exemplo, o peixe. Desenhado com um único traço, era usado pelos cristãos como sinal secreto quando se encontravam reunidos nas catacumbas romanas para seus cultos⁸⁴.

Na época em que Jesus viveu e em Israel o peixe era algo muito comum na cultura existente, alguns dos próprios discípulos, foram pescadores, mesmo após seguirem a Jesus, pois o próprio Jesus os intitulou “Pescadores de homens” (Mt 4:19), para que com as técnicas

⁸³ ALVES, Rubem. *O que é religião*. São Paulo: Brasiliense, 2004, p. 34.

⁸⁴ KOROVAEFF, 2012, p. 22.

da pesca, detalhes que se aprendia apenas com o tempo de exercício na atividade, eles se tornassem pescadores de almas para o Reino; o mesmo símbolo também encontramos nos milagres ocorridos por meio das mãos de Jesus, quando houve a multiplicação que alimentou multidões, como forma de recordar que tudo é possível ao que crê⁸⁵.

A figura do peixe já teve uma variedade de significados e importâncias no decorrer da história, sendo um dos símbolos mais fortes e antigos do Cristianismo. Sua utilização teria começado mais ou menos no final do século 1 d.C., e muito provavelmente antes da cruz, ele era usado pelos cristãos significando um sinal secreto de fé. Quando um cristão encontrava outra pessoa que julgava professar a mesma fé, ele desenhava o arco ao contrário, formando assim a metade do peixe, e caso o julgamento fosse correto, o outro completava com a outra parte do arco, formando assim a figura de fé e esperança num Cristo Vivo. O símbolo foi oficialmente associado ao Cristianismo, tornando-se algo de uma grande intolerância para o estado romano, onde por causa desse símbolo, muitos cristãos eram severamente punidos, torturados e mortos.⁸⁶

Mais por que o Peixe como símbolo do Cristianismo? É o que se chama de “Acróstico” quando você pega um nome, e em cada letra do nome você descreve uma palavra, foi assim que fizeram com a palavra Peixe. A palavra grega para peixe é “ΙΧΘΥΣ” “ΙΧΘΥΣ” e as suas letras formam o acrônimo (IESOUS + CHRISTOS + THEO + HYIÓS + SOTER), (Jesus Cristo, Filho de Deus, Salvador), que era escrita com uma palavra abaixo da outra, formando-se o acróstico ichthus (peixe).

Acróstico ΙΧΘΥΣ/Peixe.

I – Iota de Iesous – Jesus em grego
 X – Chi de Christos – Cristo em grego
 È – Theta de Theou – Deus em grego
 Y – Upsilon de Yios/Huios – Filho em grego
 Ó – Sigma de Soter – Salvador em grego⁸⁷

Praticamente todas as religiões incorporam em suas regras um conjunto de mitos que têm como destino fins específicos. É fato que todas as tradições de sabedoria lançam mão dos mitos. Joseph Campbell e Mircea Eliade foram, provavelmente, os maiores mitologistas do século XX.

⁸⁵ KOROVAEFF, 2012, p. 22.

⁸⁶ BLANC, Cláudio. *Guia de Religiões*. 1. ED – São Paulo: ONLINE, 2015. p. 26.

⁸⁷ BENDER, André. *PEIXE (ΙΧΘΥΣ)*: Jesus Cristo, Filho de Deus, o Salvador. Disponível em: <<http://andrebender.blogspot.com.br/2009/02/ichthys-jesus-cristo-filho-de-deus-o.html>>. Acesso em: 10 out. 2017.

Para Campbell, os mitos são metáforas da vida e do universo e cumprem basicamente quatro funções. A primeira delas é a função mística, que é a percepção e a evocação do mistério que nos cerca. A segunda função do mito trata da dimensão cosmológica, um papel que hoje é restrito à ciência. Os mitos teriam também a função de buscar explicar a origem e a natureza das coisas.

A terceira função é a sociológica. O mito suporta e valida uma determinada ordem social. É essa função sociológica do mito que estabelece leis éticas – como as determinadas pelos profetas hebraicos do Velho Testamento –, leis que determinam como se comportar, o que vestir, o que comer, como se relacionar com o sexo oposto, etc. A quarta função é a pedagógica. Os mitos encerram importantes lições, que mostram como viver a vida de forma sábia e profícua.

O ritual é o conjunto de práticas consagradas por tradições, costumes ou normas, que devem ser observadas de forma invariável em determinadas cerimônias. É também uma cerimônia por meio da qual se atribuem virtudes ou poderes inerentes à maneira de agir, aos gestos, às fórmulas e aos símbolos usados, suscetíveis de produzirem determinados efeitos ou resultados⁸⁸. São encontrados não só na vida religiosa, mas em todas as esferas culturais.

No Cristianismo o culto a Deus, assim como a santa missa, é o ritual mais importante. O auge é a celebração da eucaristia, ou ceia do Senhor. O encontro com Deus e sua fé se expressa nos cultos celebrados pela comunidade cristã nos domingos e feriados religiosos, ou mesmo com maior frequência.

À sequência da celebração, a liturgia, pertencem a abertura, o serviço da palavra de Deus com leituras bíblicas e interpretação, a eucaristia (católica) e o encerramento. Outros elementos comuns na sequência da eucaristia são o canto com ou sem o acompanhamento de órgão, oração, agradecimento, louvor, intercessão, o Pai Nosso e a bênção final pela libertação dos fiéis. Os católicos celebram a eucaristia a cada santa missa enquanto os cristãos evangélicos a realizam apenas uma vez por mês.⁸⁹

Junto aos rituais surgem os sacramentos⁹⁰, que são realizados como rituais. Nos sacramentos os fiéis devem experimentar a graça e a misericórdia de Deus. Cada sacramento é concedido numa cerimônia específica. Na Igreja Católica e na Ortodoxa existem sete

⁸⁸ BLANC, 2015, p. 10.

⁸⁹ KOROVAEFF, 2012, p. 26.

⁹⁰ Os sacramentos são sinais eficazes da graça, instituídos por Cristo e confiados à Igreja, por meio dos quais nos é dispensada a vida divina. Os ritos visíveis sob os quais os sacramentos são celebrados significam e realizam as graças próprias de cada sacramento. Produzem frutos naqueles que os recebem com as disposições exigidas.

sacramentos: o batismo, a comunhão, a confirmação, a penitência, a bênção aos doentes, a ordenação dos sacerdotes e o casamento.

É essa função sociológica do mito que estabelece leis éticas – como as determinadas pelos profetas hebraicos do Velho testamento -, leis que determinam como se comportar, o que vestir, o que comer, como se relacionar com o sexo oposto, etc.

Bem diferente das muitas regras e restrições impostas aos seguidores do Judaísmo no que diz respeito ao comportamento em sociedade:

O Novo Testamento, em ruptura com o particularismo judaico, preferiu universalizar-se aceitando todas as formas de alimentação, com a exceção da proibição de se alimentar de sangue que, vinda do Levítico, permaneceu nos Atos dos Apóstolos. Mas sacralizou alguns alimentos particulares: a trindade mediterrânea do pão, vinho e óleo de oliva.⁹¹

Por fim, ainda dentro dos Sacramentos da igreja cristã o destaque fica para a Comunhão, também chamada de Eucaristia (“ação de graças”) ou Ceia do Senhor. É um sacramento tanto para os evangélicos quanto para a igreja católica, remontando à última refeição em comum que Jesus teve com seus discípulos em Jerusalém, antes de ser traído e condenado à morte.

PPGCR
Faculdade Unida de Vitória

⁹¹ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 156.

2 HÁBITOS ALIMENTARES DO CRISTIANISMO - SÍMBOLOS, MITOS E RITUAIS

Longe de discutir a fé dos homens ou interpretar os Escritos Divinos, este estudo tem como objetivo analisar a influência da religião na formação de hábitos alimentares. Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressão de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Existe íntima relação entre alimento e fé. As comidas e bebidas adotadas pelos ritos de uma religião, bem como a proibição de alguns deles, refletem a geografia e a cultura do território onde ele se originou.⁹²

Diante deste contexto, este capítulo trata dos hábitos alimentares relacionados com as religiões judaísmo e Cristianismo, enfocando seus símbolos, mitos, rituais e a tradição que envolve essas religiões.

2.1 Os Cristãos e os Hábitos Alimentares

Os ensinamentos do Messias, as palavras de Jesus Cristo, caminharam através dos tempos e chegaram aos dias de hoje. Só para lembrar, Jesus concebeu a promessa de um novo reino de justiça e amor, mas foram os doze discípulos mais próximos e escolhidos por ele que se empenharam em divulgar a “boa nova” pelo mundo. Não foi uma tarefa fácil. Nem seu próprio povo acreditava no grupo de “pescadores de homens” ou “de almas” como era conhecido. Eram vistos pelos gregos e romanos cultos como uma ralé supersticiosa que insistia em fazer alarde que seu mestre Jesus era o tão esperado Messias. Mesmo assim, contra tudo e todos eles viajaram por todo o Império Romano divulgando a mensagem de fé, amor e humildade de seu mestre⁹³.

Segundo o autor Henrique Carneiro, a comida, assim como a respiração e o sono, faz parte das necessidades básicas, mas também é expressão dos desejos humanos. A definição da diferença precisa entre desejo e necessidade é um tema de vasta polêmica na história da Ética e da Filosofia. Outros aspectos dos estudos culturais sobre a alimentação provêm da Antropologia.

⁹² FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*/Ariovaldo Franco. – 2ª ed. Ver. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001, p. 23.

⁹³ BLANC, 2015, p. 23.

Preceitos e tabus alimentícios tornaram-se assunto de competência de uma ciência social que especializou-se em estudar hábitos e crenças em todo o mundo. A Antropologia foi uma disciplina que, desde o século XIX, começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente.⁹⁴

É importante frisar que para os judeus só é permitida a comida kosher. O livro Levítico deixa bem claro que os mamíferos são kosher se têm cascos divididos e ao mesmo tempo são ruminantes, o que, por exemplo, não é o caso do porco. Os animais devem ser mortos de modo que não flua nenhum sangue (abate ritual) e o que é “leitoso” deve ser preparado e consumido à parte do que é “carnudo”. Esta disposição, que é encontrada três vezes na Torá (“Não deves preparar o carneiro no leite de sua mãe”), leva ao fato de que em muitos lares judeus muitos instrumentos de cozinha são duplicados para a preparação em separado de ambos os tipos de alimento.

Os hábitos alimentares do judaísmo são complexos e seguem o terceiro livro do Pentateuco, o Levítico, do Velho Testamento, a Torá, a bíblia judaica. Também conhecido como o 3º livro de Moisés. Desconhecem-se os autores das maiorias dos textos, embora a tradição os atribua a Moisés, aos profetas, aos reis e a outros autores.

Para dificultar ainda mais, há relativamente pouca evidência arqueológica confirmando as narrativas históricas mais antigas do Velho Testamento. Mesmo assim, ele representa para os judeus, cristãos e muitos outros leitores, mesmo os que não aceitam os textos como a palavra de Deus, um livro fundamental, que proporciona uma unidade religiosa essencial.⁹⁵

Vale esclarecer que nem todos os animais foram usados para fins alimentícios, no entanto, e não apenas por predileção gustativa. As restrições ao consumo de determinados animais ou produtos animais desenvolveram-se conforme complexas regras e ritualizações em distintas culturas. No capítulo 11, que define os animais puros e impuros, começa dizendo o que o Senhor disse a Moisés.

O senhor disse a Moisés e a Aarão: Dize aos israelitas o seguinte: entre todos os animais da terra, eis os que podereis comer: podereis comer todo animal que tem a unha fendida e o casco dividido, e que ruma. Mas não comereis aqueles que só ruminam ou só têm a unha fendida. A estes, tê-los-eis como impuros: tal como o camelo, que ruma, mas não tem o casco fendido. E como o coelho igualmente, que ruma, mas não tem a unha fendida; tê-los-eis por impuros.⁹⁶

⁹⁴ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. – Rio de Janeiro: Campus, 2003 p. 11-20.

⁹⁵ BLANC, 2015, p. 42.

⁹⁶ BÍBLIA SAGRADA. *Tradução dos originais mediante a versão dos Monges de Maredsous (Bélgica) pelo Centro Bíblico Católico*. 84ª edição. Edição Claretiana, 1992. Edição Claretiana, 1992. Levítico 11: 2-4.

E continua,

E como a lebre também, que ruma, mas não tem a unha fendida; tê-la-eis por impura. E enfim, como o porco, que tem a unha fendida e o pé dividido, mas não ruma; tê-lo-eis por impuro. Não comereis da sua carne e não tocareis nos seus cadáveres: vos os tereis por impuros.⁹⁷

Depois das restrições aos animais que vivem na terra, as proibições partem para os que vivem na água.

Entre os animais que vivem na água, eis os que podereis comer: podereis comer tudo o que tem barbatanas e escamas, nas águas, no mar e nos rios. Mas tereis em abominação todos os que não tem barbatanas nem escamas, nos mares e nos rios, entre todos os animais que vivem nas águas e entre todos os seres vivos que nelas se encontram. A estes, tê-los-eis em abominação: não comereis de sua carne e tereis em abominação os seus cadáveres. Entre as aves, eis as que tereis em abominação e de cuja carne não comereis: a águia, o falcão e o abutre, o milhafre e toda variedade de falcão, toda espécie de corvo, a avestruz, a andorinha, a gaivota e toda espécie de gavião, o mocho, a coruja e o íbis, o cisne, o pelicano, a cegonha, toda variedade de garça, a poupa e o morcego.⁹⁸

As restrições continuam aos animais que voam. Mas pode-se comer os que voam e saltam como todas as espécies de gafanhotos, assim como as variedades de solam, de hargol e de hagab... Entre os animais que se movem em cima da terra, eis os que tereis por impuros: a toupeira, o rato e toda variedade de lagarto, o musarinho, a rã, a tartaruga, a lagartixa e o camaleão. E para finalizar, “não comereis animal algum que se arrasta sobre a terra, tanto aqueles que se arrastam sobre o ventre como aqueles que andam sobre quatro ou mais pés: tê-los-eis em abominação”.⁹⁹

Devido a isto, seus hábitos alimentares, na realidade, são bastante conhecidos e muitas vezes são seguidas somente pelos católicos. Até mesmo restaurantes modificam seus cardápios por respeito à religião, como por exemplo, churrascarias que passam a servir peixe na quaresma, os 40 dias que precedem a Páscoa e, principalmente, na sexta-feira Santa¹⁰⁰.

Um dos hábitos mais comuns, para os mais fiéis, dentro do catolicismo, seria o fato de não comerem carne vermelha durante a quaresma. Segundo a doutrina católica, este seria um período de purificação, em que as pessoas se arrependem de seus pecados e tentam modificarem-se para melhor. Rincon, explica claramente em seu artigo a importância deste período para os cristãos¹⁰¹.

⁹⁷ BÍBLIA SAGRADA, 1992. Levítico 11: 6-7.

⁹⁸ BÍBLIA SAGRADA, 1992. Levítico 11: 9-19.

⁹⁹ BÍBLIA SAGRADA, 1992. Levítico 11: 22-29-42.

¹⁰⁰ CARNEIRO, 2003, p. 119.

¹⁰¹ CARNEIRO, 2003, p. 119.

Como o próprio nome quaresma sugere, trata-se de um período de quarenta dias que começa na quarta-feira de cinzas e termina na Páscoa, descontando os domingos. Esse intervalo serve para que os cristãos se preparem para celebrar a ressurreição de Cristo, e é marcado por penitências que, além da famosa abstenção à carne, também incluem sacrifícios como o jejum, a prática da caridade, as mortificações- punições físicas ou mentais por amor a Deus — e muitas orações.¹⁰²

Independente de datas comemorativas, há registros na bíblia sagrada de que se deve ter uma alimentação rica em cereais, frutas e legumes e com moderação de carnes vermelhas. No Cristianismo, desde o início, as bebidas também tiveram a sua importância. Ao contrário de algumas religiões que não permitem a ingestão de bebidas alcoólicas, o vinho, como já foi citado, tem uma conotação totalmente simbólica para a religião cristã.

O consumo de peixe e do pão também tem sua importância simbólica, pois o pão passou a representar o corpo de Cristo, e antes de sua morte, peixe e pão eram os principais alimentos dos seguidores. O pão, como o vinho, fez parte da Santa Ceia, e atualmente tem uma representatividade muito importante entre os fiéis. Há inclusive, em São Paulo, o famoso Mosteiro de São Bento, em que há uma grande comercialização de pães e bolos, produzidos pelos próprios monges beneditinos. De acordo com a filosofia do Mosteiro,

São Bento ao escrever a Regra para os seus monges no século VI, os adverte que o mosteiro deva ser construído de tal forma que possua padaria, horta, queijaria, pomar, oficina para atender as necessidades da comunidade. Para o patriarca beneditino a vida do monge é o ora et labora, oração e trabalho, pois a ociosidade é inimiga da alma; por isso em certas horas devem ocupar-se os monges com o trabalho manual, e em outras horas com a leitura espiritual. O Mosteiro de São Paulo não foge à regra. Em 1999 passou a oferecer ao público bolos, pães, geléias, biscoitos, cujas receitas são seculares, e estavam guardadas no arquivo da abadia. A forma de prepará-los só é transmitido a um outro monge para que se continue cumprindo o que escreveu S. Bento: ‘são verdadeiros monges, se vivem do trabalho de suas mãos’.¹⁰³

Algumas famílias também assumem estas restrições alimentares em outras datas, além da Páscoa, como Corpus Christi e Natal, por exemplo. Mas atualmente, principalmente entre os cristãos, estas quase não estão presentes. Mesmo os católicos mais fervorosos já não seguem à risca o que a bíblia impõe, e provavelmente, são os que menos se restringem aos prazeres gastronômicos.

¹⁰² RINCON, Maria Luciana. *Quaresma*: por que algumas pessoas não comem carne nesta época? Mega Curioso. Disponível em: <<http://www.megacurioso.com.br/datas-comemorativas/42317-quaresma-por-que-algumas-pessoas-nao-comem-carne-nesta-epoca-.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2016.

¹⁰³ FIORE, Gabriela. *A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos*. Aluna do Curso de Pós-Graduação em Docência no Ensino Superior. FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. Orientadora, Profa. Mestre em Educação do Ensino Superior. UNILAGO p. 17. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 27 dez. 2017.

Com exceção da quaresma que, ainda tem um a grande quantidade de adeptos, os católicos não deixam de comer carne vermelha, carne de porco e moluscos em outros períodos do ano. Isto porque, a cultura brasileira não ficou tão presa à religiosidade como vemos, por exemplo, no Oriente Médio. Segundo os ensinamentos cristãos as pessoas têm a liberdade de se alimentar com o que tiver vontade porque o mais importante é o respeito ao próximo e o respeito à religião do outro. Bem diferente das muitas regras e restrições impostas aos seguidores do Judaísmo no que diz respeito ao comportamento em sociedade:

O Novo Testamento, em ruptura com o particularismo judaico, preferiu universalizar-se aceitando todas as formas de alimentação, com a exceção da proibição de se alimentar de sangue que, vinda do Levítico, permaneceu nos Atos dos Apóstolos. Mas sacralizou alguns alimentos particulares: a trindade mediterrânea do pão, vinho e óleo de oliva.¹⁰⁴

Ainda dentro dos Sacramentos da igreja cristã o destaque fica para a Comunhão, também chamada de Eucaristia (“ação de graças”) ou Ceia do Senhor. É um sacramento tanto para os evangélicos quanto para a igreja católica, remontando à última refeição em comum que Jesus teve com seus discípulos em Jerusalém, antes de ser traído e condenado à morte.

O ser humano é cerimonioso ao comer. Tem com relação ao alimento atitude complexa. Para ele, o alimento se reveste também de valor simbólico e, eventualmente, se transforma em objeto ritual. (Ariovaldo Franco) Quando Jesus diz “Tomai e comei, este é o meu corpo!” e “Bebei todos, este é o meu sangue, derramado pelo perdão das culpas de todas as pessoas, com ele celebra-se a aliança que Deus faz agora com as pessoas”, ele estende aos seus discípulos o pão e o vinho e os induz a continuarem a celebrar essa refeição entre si, em sua memória.¹⁰⁵

Com esta atitude, o próprio Jesus estabelece a comunhão, que é o ponto central da santa missa católica, do culto evangélico com a ceia do Senhor e da liturgia das igrejas orientais. A maneira de compreender a festa da comunhão varia nas diferentes igrejas. Os católicos acreditam que o sacerdote consagrado realmente converte o pão e o vinho, na sua essência, em corpo e sangue de Cristo. Os fiéis recebem a hóstia, uma espécie de bolacha feita de trigo e água. As igrejas evangélicas não são tão radicais no que diz respeito a entenderem a transformação do pão e do vinho¹⁰⁶.

Para os luteranos, por exemplo, a conversão do pão e do vinho acontece de fato, mas as duas formas conservam sua essência natural. As igrejas reformadas acreditam que a

¹⁰⁴ CARNEIRO, 2003, p. 156.

¹⁰⁵ KOROVAEFF, 2012, p. 24.

¹⁰⁶ BLANC, 2015, p. 30-33.

conversão é feita pelo Espírito Santo no próprio crente, ao passo que um infiel só recebe pão e vinho. Além do simbolismo da liturgia, a igreja católica praticamente não pede a seus fiéis restrições alimentares, ou a algum tipo de alimento. Antes de falarmos dos alimentos dentro do catolicismo vamos ver as igrejas cristãs surgidas do Cristianismo¹⁰⁷.

A religião cristã tem três vertentes principais: o Catolicismo Romano (subordinado ao bispo romano), a Ortodoxa Oriental (se dividiu da Igreja Católica em 1054 após o Grande Cisma) e o protestantismo (que surgiu durante a Reforma do século XVI). O protestantismo é dividido em grupos menores chamados de denominações. Os cristãos acreditam que Jesus Cristo é o Filho de Deus que se tornou homem e o Salvador da humanidade, morrendo pelos pecados do mundo. Geralmente, os cristãos se referem a Jesus como o Cristo ou o Messias. Os protestantes também são geralmente conhecidos como *evangélicos*, surgiram na Reforma de 1517, quando Martinho Lutero pregou suas 95 Teses nas portas da igreja de Wittenberg, no Sacro Império Romano-Germânico.

O Cristianismo é a maior religião do mundo, com um número significativo de seguidores. Atualmente, são somados mais de cem mil batizados diários aos cerca de 1,9 bilhões de cristãos. Apesar de o país ser totalmente miscigenado, tendo dentro de cada uma das suas cinco regiões, e mais precisamente, dentro de seus 26 estados e um distrito, uma identidade única, e uma diversidade cultural, histórica e religiosa, o Cristianismo é uma das maiores religiões existentes no Brasil, a qual possui grande número de seguidores¹⁰⁸.

Essas teses questionavam várias doutrinas e assuntos da Igreja Católica, e em resposta, os católicos iniciaram a Contrarreforma e convocaram o Concílio de Trento. Dessa maneira surgiu a quarta ruptura no Cristianismo. Na Igreja Ortodoxa não há restrição a nenhum alimento. A não ser durante o jejum. Para os cristãos, todos os alimentos são puros. Quando há prescrição de jejuns, se abstem, por razões disciplinares, e não porquê este ou aquele alimento é “impuro”. O jejum consiste de dois importantes aspectos: o físico e o espiritual.¹⁰⁹

O primeiro implica na abstinência de certos alimentos. Já o jejum espiritual consiste da prática de orações constantes e sinceras somada à abstinência de pensamentos, desejos e atos ruins e maldosos. Para o Cristão Ortodoxo, o jejum deve ser acompanhado de júbilo, pois jejuar é um ato de autodisciplina que se impõe voluntariamente à pessoa para que se torne um ser melhor.

¹⁰⁷ BLANC, 2015, p. 30-33.

¹⁰⁸ CARNEIRO, 2003, p. 118.

¹⁰⁹ SANTOS, Ricardo Williams G. *O jejum na igreja ortodoxa*. Disponível em: <https://www.ecclesia.com.br/biblioteca/fe_crista_ortodoxa/o_jejum_na_igreja_ortodoxa.html>. Acesso em: 05 maio 2017.

O Jejum Semanal. Exceto em períodos onde há dispensa, todos os cristãos Ortodoxos devem manter o jejum estrito todas as quartas e sextas-feiras. Nesses dias deve-se evitar o consumo dos seguintes alimentos:

- Carnes, incluindo aves, e produtos derivados, como toucinho e caldo de carne.
- Peixes com espinha – mariscos e frutos do mar são permitidos.
- Ovos e laticínios.
- Azeite de oliva.
- Vinho e bebidas alcoólicas. Na tradição eslava, permite-se o consumo de cerveja.¹¹⁰

Ao jejuar, deve sempre se alimentar de modo simples e sem exageros, para evitar a gula. Em dias de jejum estrito, monges consomem apenas uma refeição – ou duas, em dias que se permite o consumo de vinho e azeite. Em caso de dúvida, fale sempre com o pai espiritual. Ficam dispensados do jejum pela igreja crianças pequenas, enfermos, convalescentes, idosos, gestantes e lactantes, bem como pessoas que tenham algum problema de saúde, como diabetes ou úlcera¹¹¹.

Religião e jejum são termos dificilmente separáveis. O desejo constitui a origem do mal e o desejo da comida é um dos mais enraizados e profundos. Distanciar-se dos desejos faz parte do caminho da salvação. No Lankavatara Sutra lê-se: Para manter sua pureza, uma alma iluminada deve abster-se de comer carne, que deriva do esperma e do sangue. Quem segue a disciplina para atingir a compaixão deve abster-se de comer carne para não causar terror nos outros seres vivos¹¹².

Existem vários tipos de jejum, uns mais amenos outros bem mais severos. No Dia da Expição (ou Yom Kippur), por exemplo, os hebreus jejuam da tarde de um dia até a tarde do dia seguinte: não podem comer, beber, lavar-se, calçar sapatos de couro de animais e manter relações sexuais. Já os mórmons jejuam no primeiro domingo de cada mês, abstendo-se de comida e de líquidos por vinte e quatro horas.¹¹³

Jesus praticou o jejum após seu batismo segundo os livros de Mateus 4:1-2 e Lucas 4:1-2¹¹⁴. Em Mt 6, 16-18 se encontra uma passagem na qual Jesus condena a hipocrisia e convida a uma relação direta com Deus anunciando a recompensa que ele promete aos que jejuam; porém, quando jejuardes, unge tua cabeça e lava teu rosto, para que os homens não percebam que jejuas, mas apenas teu Pai que está oculto, e o teu Pai que vê no segredo te recompensará.

¹¹⁰ SANTOS.

¹¹¹ ROSSI, 2014, p. 35.

¹¹² ROSSI, 2014, p. 35.

¹¹³ SANTOS.

¹¹⁴ ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. Tradução Ivan Esperança Rocha. São Paulo: Editora Unesp, 2014, p. 36.

2.2 Catolicismo

Os católicos jejuam, ou pelo menos deveriam jejuar, apenas dois dias por ano: na Quarta-feira de Cinzas e na Sexta-feira Santa. Mas no ocidente, ao contrário do que acontece nas igrejas do oriente, pode-se dizer que a prática eclesial do jejum praticamente desapareceu: de maneira geral a abstinência de carne às sextas-feiras é substituída por outros gestos sem qualquer relação com o alimento. Na preparação para a primeira comunhão o jejum foi reduzido para uma hora antes da cerimônia. Os questionamentos, dúvidas e abandono das tradições cristãs não param por aí.¹¹⁵

Considera-se no entanto muito interessante que, em 2004, em um texto intitulado ‘Alimento e Cristianismo’, esta inquieta teóloga, Adriana Zarri, tenha escrito (logo abaixo do título) o seguinte: Os evangelhos ensinam: “Cristo quis estar entre nós por meio da comida e do ato de comer, multiplicou pães e peixes preocupado com a fome do povo. Todavia, textos e tratados de teologia mística trazem muitos discursos sobre o jejum e pouco se preocupam com a dimensão festiva da comida”¹¹⁶.

No catolicismo ainda há quem jejue, mas a prática era realmente rigorosa na Idade Média durante, principalmente, as datas litúrgicas, como a Semana Santa. Na quaresma, por exemplo, a abstinência começava pela carne, o mais apreciado dos alimentos¹¹⁷. Nessas ocasiões comia-se peixe, um hábito adotado menos por preferência e mais por questões religiosas. O peixe, aliás, era considerado na época, menos nutritivo do que a carne vermelha. Os mais apreciados eram o salmão, a truta, o bacalhau, o esturjão e o arenque. Também se substituíam a carne por queijo, frutas secas e ovos, e a gordura era substituída por óleo de oliva¹¹⁸.

No conjunto de ideias a serem colocadas em prática no catolicismo se sobressai a tendência, também quanto aos alimentos, que vai do fato de se ter que adotar uma moderação agostiniana a uma atitude hedonista que coloca, para o homem empenhado no serviço da fé, o gozo dos bens terrestres como uma glorificação da obra de Deus¹¹⁹.

É o mesmo que dizer que os católicos podem se exceder no consumo durante a vida, inclusive na alimentação, que poderão ser perdoados na hora da morte; no protestantismo, não

¹¹⁵ ROSSI, 2014, p. 39.

¹¹⁶ ZARRI, 2004 *Apud* ROSSI, 2014, p. 42

¹¹⁷ FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009, p. 38.

¹¹⁸ FREIXA, 2009, p. 42.

¹¹⁹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 353.

há perdão, ou seja, a vida sem excesso, uma norma, não precisa de perdão. Alguns países latinos que possuem raízes católicas profundas, possuem hábitos alimentares que tendem para à linha do hedonismo, pois valorizam pratos tradicionalistas, consideram a apresentação e a textura do alimento tão importante quanto o sabor e têm a tendência de priorizar o sabor à nutrição¹²⁰.

Já os países de origem anglo-saxônica e com raízes no protestantismo, como os Estados Unidos e a Grã-Bretanha, possuem hábitos diferentes, valorizando mais os atributos funcionalidade, rapidez, praticidade e nutrição. Dessa forma, a gastronomia também é responsável por revelar preceitos, práticas e preferências religiosas. Os regulamentos de diferentes crenças e culturas religiosas relacionados à mesa são ditados pela vontade de reafirmar e de manifestar as identidades culturais¹²¹.

O estudo das religiões exige a interpretação de uma série de preceitos e proscições alimentares, além de todo um conjunto simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação. Dentro do Cristianismo, que não tem regras rígidas impostas a seus seguidores, somente na Quaresma há restrições alimentares. Quaresma é o nome dado ao período de quarenta dias que antecedem a principal celebração do Cristianismo, a Páscoa, que significa a ressurreição de Jesus Cristo, que é comemorada no domingo e praticada desde o século IV.

Na Bíblia, o número quarenta é bastante frequente, para representar períodos de 40 dias ou quarenta anos, que antecedem ou marcam fatos importantes: 40 dias de dilúvio, quarenta dias de Moisés no Monte Sinai, 40 dias de Jesus no deserto antes de começar o seu ministério, 40 anos de peregrinação do povo de Israel no deserto. Cerca de duzentos anos após o nascimento de Cristo, os cristãos começaram a preparar a festa da Páscoa com três dias de oração, meditação e jejum. Por volta do ano 350 d.C. a Igreja aumentou o tempo de preparação para quarenta dias e foi assim que surgiu a Quaresma. Por volta do ano 350 d.C. a Igreja aumentou o tempo de preparação para quarenta dias e foi assim que surgiu a Quaresma.

Na disciplina católica, todos os fiéis, cada qual a seu modo, têm obrigação de fazer penitência. Prescreve-se, neste contexto disciplinar, que nos dias de penitência os fiéis de modo especial se dediquem à oração, exercitem obras de piedade e de caridade, se abneguem a si mesmos, cumprindo mais fielmente as próprias obrigações e, sobretudo, observando o jejum e a abstinência, segundo as normas do Direito Canônico¹²²

Os fiéis são aconselhados a guardarem a abstinência de carne ou de outro alimento segundo as determinações da conferência episcopal, todas as sextas-feiras do ano, a não ser

¹²⁰ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 353.

¹²¹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 353.

¹²² *Código de Direito Canônico*. 10.ed. São Paulo: Loyola, 1997, Artigo 1249.

que coincidam com algum dia enumerado entre as solenidades. Os fiéis devem seguir o preceito da abstinência e do jejum na Quarta-feira de Cinzas e na Sexta-feira da Paixão e Morte de Nosso Senhor Jesus Cristo¹²³

A obrigação do cumprimento da lei da abstinência recai sobre os maiores de treze anos. Estão sujeitos à lei do jejum todos os maiores de idade até terem começado os sessenta anos. A norma canônica insiste que todas as pessoas, mesmo as dispensadas da lei da abstinência e do jejum, sejam formadas no sentido genuíno da penitência.¹²⁴ Conjunto ordenado das normas jurídicas do direito canônico que regulam a organização da Igreja Católica Romana (de rito latino), a hierarquia do seu governo, os direitos e obrigações dos fiéis e o conjunto de sacramentos e sanções que se estabelecem pela contravenção das mesmas normas. Na prática é a constituição da Igreja Católica. Art. 1249 a 1252.

A religião envolve o alimento de maneira tão numerosa como de diversas formas. A abstenção e a presença do alimento servem como marcadores religiosos. O ramadan (Islamismo), assim como o kosher (judaísmo) e o halal (palavra que se refere, no Islamismo, aos comportamentos, formas de vestir e de falar, alimentos que são permitidos pela religião), são os lembretes populares mais famosos das ligações existentes entre a religião e o alimento.

O surgimento da gastronomia deve muito ao catolicismo, pois os dogmas, preceitos e recomendações desta religião abriram um precedente para os fiéis seculares, para se ter uma vida voltada para o prazer, e sem essa base a gastronomia perderia sua essência. Esse também é um dos motivos que justificam a tradição de países latinos – com fortes fundamentos católicos, como França e Itália – na ciência da gastronomia. A estetização da alimentação, o aparecimento de um hedonismo alimentar (cada uma das doutrinas que concordam na determinação do prazer como o bem supremo, finalidade e fundamento da vida moral, embora se afastem no momento de explicitar o conteúdo e as características da plena fruição, assim como os meios para obtê-la), deve muito à atitude moral do catolicismo¹²⁵.

Após a reforma conciliar a adaptação das práticas de penitência nos diversos lugares do mundo, ficou sob a responsabilidade das conferências episcopais. Estas podem determinar mais pormenorizadamente a observância do jejum e da abstinência, e bem assim substituir outras formas de penitência, sobretudo obras de caridade e exercícios de piedade, no todo ou em parte, pela abstinência ou jejum.¹²⁶

¹²³ Código de Direito Canônico. 1997, Artigo 1251.

¹²⁴ Código de Direito Canônico. 1997, Artigo 1252.

¹²⁵ FREIXA, 2009, p. 42.

¹²⁶ Código de Direito Canônico. 1997, Artigo 1253.

Mas, afinal, o que é permitido comer nas refeições desse dia? Trocar a carne vermelha pela carne branca basta? E o frango, então, é liberado? Ou só é permitido comer peixe? Se abster do prazer de comer carne é uma forma de se unir ao sofrimento de Jesus. A tradição é muito antiga e tem relação com o que a data representa para os católicos: a morte de Jesus. Quem segue a religião acredita que a carne vermelha simboliza o corpo de Cristo, que derramou seu sangue para salvar a humanidade, e por isso se abster do alimento é uma forma de respeito ao sacrifício¹²⁷.

Na verdade, essa privação deveria ser seguida durante toda quaresma, que começa na quarta-feira de cinzas e se estende até a Páscoa. Originalmente não é só deixar de comer carne, e sim seguir o jejum, que para a Igreja sempre significou os domínios sobre as paixões, sobre as próprias vontades, para que se possa seguir às vontades de Deus.

A Santa Ceia passa a ter papel principal na representação de uma aliança da humanidade com a divindade estabelecida na comensalidade. “As refeições de Jesus na casa de Simão, nas bodas de Caná e na mesa dos peregrinos de Emaús são episódios em que a alimentação serve de parábola para a mensagem Cristã”. O modelo alimentar do Cristianismo é muito importante e pode ser verificado no processo de conversão dos povos eslavos, povos de origem indo-européia.¹²⁸

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. A constituição de um sistema de mosteiros e conventos pela Europa medieval baseou-se na organização de regras disciplinares que moldaram a personalidade do clero regular e da Igreja no seu conjunto.

Entre as regras monacais e a cozinha dos mosteiros persistiu uma tensão secular cuja natureza é econômica e cultural, a sua história é parte da história da alimentação bem como da história das religiões ou da história das regras e dos códigos morais.¹²⁹

Conjunto ordenado das normas jurídicas do direito canônico que regulam a organização da Igreja Católica Romana (de rito latino), a hierarquia do seu governo, os direitos e obrigações dos fiéis e o conjunto de sacramentos e sanções que se estabelecem pela contravenção das mesmas normas. Na prática é a constituição da Igreja Católica. Art. 1253. A dúvida é muito comum e gera alguma polêmica, já que a indicação da Igreja para os católicos é trocar a carne vermelha pela carne branca e o frango é considerado uma carne branca. Porém, o frango não está liberado para ser consumido pelos cristãos na Sexta-Feira Santa.

¹²⁷ Código de Direito Canônico. 1997, Artigo 1252.

¹²⁸ CARNEIRO, 2003 p. 118.

¹²⁹ CARNEIRO, 2003. p. 119.

Não há nenhuma explicação teológica a respeito do consumo de frango nessa data, mas a tradição sempre pregou a troca da carne pelo peixe, que é um alimento bíblico. Está tudo ligado ao sangue derramado pelo Cristo. Apesar de o peixe também sangrar, o derramamento de sangue é bem menor do que em outros animais como o boi, o coelho ou mesmo o frango¹³⁰.

A Sexta-feira Santa é também conhecida pelo termo Paixão de Cristo. Este é o termo teológico que descreve os sofrimentos de Jesus antes da crucificação, que teria acontecido no dia em que se celebra a Sexta-Feira Santa. Por isso, para os cristãos, essa é uma data para orar e seguir um profundo silêncio, além da abstinência de carne. As pessoas deveriam refletir muito sobre o significado da morte de Cristo e se reúnem às 3 horas da tarde, que foi a hora em que Jesus morreu, para celebrar a paixão em uma longa cerimônia em que se lê a Bíblia. Depois os fiéis deveriam ir até a imagem do Cristo sacrificado e o processo termina com a comunhão.

À noite é uma grande tradição acontecer uma procissão em respeito ao Senhor morto. Dentre os cristãos do ocidente poucos seguem essa tradição. A lei canônica¹³¹ fala da obrigação da abstinência de carne entre os 14 e os 60 anos, no primeiro e no último dia da Quaresma. Em todas as sextas-feiras desse período, é recomendada a penitência. Ele diz ainda que a renúncia à carne pode ser trocada por outro tipo de jejum ou sacrifício. Cada um escolhe como vai viver o jejum. Também pode ser trocado por um ato de caridade ou de penitência.

Código de Direito Canônico:

Cân. 1249 Todos os fiéis, cada qual a seu modo, estão obrigados por lei divina a fazer penitência; mas, para que todos estejam unidos mediante certa observância comum da penitência, são prescritos dias penitenciais, em que os fiéis se dediquem de modo especial à oração, façam obras de piedade e caridade, renunciem a si mesmos, cumprindo ainda mais fielmente as próprias obrigações e observando principalmente o jejum e a abstinência, de acordo com os cânones seguintes.

Cân. 1250 Os dias e tempos penitenciais, em toda a Igreja, são todas as sextas-feiras do ano e o tempo da quaresma.

Cân. 1251 Observe-se a abstinência de carne ou de outro alimento, segundo as prescrições da Conferência dos Bispos, em todas as sextas-feiras do ano, a não ser que coincidam com algum dia enumerado entre as solenidades; observem-se a abstinência e o jejum na quarta-feira de Cinzas e na sexta-feira da paixão e Morte de Nosso Senhor Jesus Cristo.

Cân. 1252 Estão obrigados à lei da abstinência aqueles que tiverem completado catorze anos de idade; estão obrigados à lei do jejum todos os maiores de idade até os sessenta anos começados. Todavia, os pastores de almas e os pais cuidem que sejam formados para o genuíno sentido da penitência também os que não estão obrigados a lei do jejum e da abstinência, em razão da pouca idade.

Cân. 1253 A Conferência dos Bispos pode determinar mais exatamente a observância do jejum e da abstinência, como também substituí-la, totalmente ou em

¹³⁰ Código de Direito Canônico, 1997, Artigo 1252.

¹³¹ Código de Direito Canônico, 1997.

parte, por outras formas de penitência, principalmente por obras de caridade e exercícios de piedade¹³².

Com referência ao cânon 1251, a Conferência Nacional dos Bispos do Brasil, CNBB, afirma que o fiel católico brasileiro pode substituir a abstinência de carne por uma obra de caridade, um ato de piedade ou comutar a carne por outro alimento. O cânon é bem claro ao afirmar que todos são obrigados a jejuar, pois compreende a idade de 18 a 60 anos.

Porém, para a igreja, desde os catorze anos os adolescentes já podem fazer algum tipo de abstinência. Quando fala em “carne”, o *Código de Direito Canônico* da Igreja Católica não diz “carne de boi” ou libera carne de peixes e outros animais, no entanto, diz que o fiel pode se abster de carne ou outro alimento, desde que isso signifique um pequeno sacrifício a ele.

A tradição de comer peixes na Sexta-Feira Santa é, portanto, apenas uma convenção cultivada e mantida por falta de interpretação dos textos da Igreja Católica. Assim como outros animais, peixes têm sistema nervoso complexo e são plenamente capazes de sentir dor e desespero. Quando são retirados da água e mortos por asfixia e golpes de faca, é exatamente isso que eles sentem: dor e desespero. Se respeitar o sacrifício de Jesus Cristo descrito na Bíblia inclui não causar sofrimento a quem quer que seja, o consumo de peixes, bois, gatos, galinhas, porcos, cachorros, baleias e qualquer outro animal deveria ser revisto em todos os dias do ano.

2.3 Tradição

Mudanças de práticas alimentares são manifestações de transformações mais profundas na vida da família e da sociedade em geral. A comensalidade, tanto do ponto de vista religioso como profano, sempre foi vista como maneira importante de promover a solidariedade e de reforçar laços entre membros de um grupo. Comer junto favorece a criação ou atualização de laços entre convivas para gerar um coletivo. Por isso, o ágape se integra à liturgia de tantas religiões. A socialização de uma criança, por exemplo, compreende as mais variadas noções sobre a alimentação. Desse processo advém a valorização ou rejeição de certos alimentos, princípios higiênicos e dietéticos e, evidentemente, preconceitos e tabus. A refeição em família é um ritual propício à transmissão de valores.¹³³

¹³² Código de Direito Canônico, 1997.

¹³³ FRANCO, 2001, p. 23

Por isso a comensalidade seja um fator determinante que identifica e agrupa seguidores de uma mesma religião. Isso faz com que os hábitos alimentares sejam tão diferentes em algumas religiões. O Cristianismo nasceu dentro do Judaísmo, mas as regras alimentares são quase que opostas. O Judaísmo vê muitos alimentos como impuros.

O Cristianismo não faz restrição a nenhum alimento nesse sentido. Assim como no catolicismo, na maioria das religiões cristãs o conceito de animais impuros foi abolido. Uma das referências para este fato está no Novo Testamento da Bíblia, no Evangelho de Marcos¹³⁴, capítulo 7,1-8.

Nesta passagem, os fariseus e alguns doutores da Lei se reúnem ao redor de Jesus e notam que os discípulos comem o pão com mãos impuras, por não tê-las lavado cuidadosamente antes. Por este motivo, os fariseus e os doutores da Lei questionam a Jesus o fato de seus discípulos não seguirem a tradição antiga. Jesus então os responde: “Bem profetizou Isaías acerca de voz, hipócritas, como está escrito: ‘Este povo honra-me com os lábios, mas o coração deles está longe de mim. Não adianta me prestarem culto, porque ensinam preceitos humanos’. Vós deixais os mandamentos de Deus, e vos apegais às tradições dos homens”¹³⁵.

Depois desta passagem no Evangelho de Marcos¹³⁶, cap. 7, 14-23, Jesus reúne a multidão e diz: “Ouvi-me todos e entendei. Nada há fora do homem que, entrando nele, o possa manchar; mas, o que sai do homem, isso é que mancha o homem”. Após este fato, Jesus entrou em casa e os discípulos perguntaram a Ele sobre esta parábola. Jesus então lhes disse: “Sois também vós assim ignorantes? Não compreendeis que tudo o que de fora entra no homem não o pode tornar impuro, porque não lhe entra no coração, mas vai ao ventre, e dali segue sua lei natural?”⁸³ Desta forma, muitas religiões cristãs consideram que Jesus classificou como puros todos os alimentos interpretando como uma mensagem de abandono à tradição de animais impuros.

Na Igreja Católica era proibido comer carne (definida como carne de qualquer animal de sangue quente) na sexta-feira, mas como penitência para celebrar a morte de Cristo, sem relação a animais impuros. Depois do Segundo Concílio do Vaticano, Concílio Ecumênico da Igreja Católica convocado no dia 25 de Dezembro de 1961 pelo Papa João

¹³⁴ BÍBLIA SAGRADA – Tradução dos originais mediante a versão dos Monges de Maredsous (Bélgica) pelo Centro Bíblico Católico. 84ª edição. Edição Claretiana, 1992. Evangelho de Marcos, 7:1-8

¹³⁵ Evangelho de Marcos 7:6-9.

¹³⁶ BÍBLIA SAGRADA – Tradução dos originais mediante a versão dos Monges de Maredsous (Bélgica) pelo Centro Bíblico Católico. 84ª edição. Edição Claretiana, 1992. Evangelho de Marcos, 7:14-23

XXIII, a abstinência obrigatória passou a ser limitada ao período da Quaresma, embora alguns católicos tradicionais ainda mantenham a abstinência durante todo o ano.

O Papa Pio X gostava de comer bem e em quantidade. Apreciava os pratos de caça, peixes do Vêneto e o uso de poucas especiarias. A polenta misturada com cogumelos era seu prato favorito. Foi um dos primeiros pontífices a preferir vinho branco ao tinto em algumas refeições. Mantinha costumes simples, mas desfrutava de uma cozinha palaciana sofisticada assim como pratos da cozinha internacional. Bento XV não tinha grande apetite e pouco desfrutava da comida. Evitava o máximo possível os banquetes e recepções do Vaticano. Nem a comida nem a conversa à mesa eram de sua predileção. Comia bem peixes, principalmente o robalo, e também verduras, alcachofras principalmente.

O Papa Pio XI gostava de comer bem, prezava a higiene e a ordem. Os pratos eram apresentados e preparados de acordo com seu gosto. Apreciava a cozinha da região da Lombardia, norte da Itália, com destaque para o queijo azul de Gorgonzola. Gostava de carne e comia pouca massa. Em Pio XII se sobressaía a espiritualidade, o que não lhe permitia desfrutar a boa mesa nem valorizar quem vivia para apreciar os prazeres terrenos. Comia queijo, verduras e algum legume. A massa era sem condimentos e não gostava de doces, exceto os de massa folhada e maçã.¹³⁷

O Papa João XXIII apreciava a boa mesa. Gostava da cozinha italiana e também valorizava a cozinha francesa mais elaborada. Dava preferência aos ensopados e às sopas, bem como o pão, os embutidos, os doces, especialmente os sorvetes e pudins. Comia bolos de frutas e amêndoas. Seu prato preferido era o ossobuco com molho de vinho branco. Para ele comer era um grande prazer. Ao contrário dos outros Papas já citados, adorava banquetes e recepções e muito champagne. Tinha grande paixão por peixes e mariscos.¹³⁸

O Papa Paulo VI também tinha pouco apetite, gostava mesmo era de uma boa conversa à mesa. Comia de tudo, principalmente se tivesse queijos, risoto e carne. Não apreciava muito a massa, preferindo os antepastos e os aperitivos, com os quais se sentia saciado. E por último um papa que teve apenas 33 dias de papado, João Paulo I. Nos primeiros dias como chefe da Igreja mostrou ser prudente em todas as áreas e também na Gastronomia. Era apaixonado por verduras, frutas e arroz, este último preparado com peixes, carnes, verduras e até em salada. Dentre seus pratos preferidos estavam aspargos servidos com queijo parmesão e o bacalhau à Vicentina.¹³⁹

¹³⁷ CELADA, 2007, p. 49.

¹³⁸ CELADA, 2007, p. 113.

¹³⁹ CELADA, 2007, p. 114.

Com os novos produtos que chegavam à Europa as substituições ocorriam normalmente à mesa. Um exemplo é o leite de amêndoas. De origem árabe, foi difundido muito rápido pela Europa por meio da Itália e da Espanha e na cozinha substituiu o de vaca, que era proibido ser consumido em dia de abstinência. O óleo entrou no lugar da manteiga e o peixe no lugar da carne.

Um fato curioso que ilustra o que foi dito acima foi quando, no ano de 986, Vladimir I, príncipe de Kiev, decide deixar para trás o paganismo e ter uma nova fé com seu povo. Para tal decisão, ele convida a seu palácio os representantes das quatro principais confissões religiosas – os cristãos de Roma e de Bizâncio, os muçulmanos e os judeus – para apreciar a justiça e a seriedade de cada uma delas. Travam-se então longas discussões teológicas, durante as quais – segundo a crônica russa que registrou o fato – são amplamente debatidas as opções alimentares de cada religião e os comportamentos recomendados ou prescritos como regra de vida para os fiéis.

A obrigação muçulmana (e judia) de se abster de carne de porco decididamente não agrada a Vladimir; quanto ao consumo de vinho, “nós russos, gostamos de beber” – diz ele ao enviado dos búlgaros muçulmanos – “e realmente não podemos passar sem ele”.

Vladimir tampouco gosta da insistência com que os cristãos de Roma defendem o jejum como forma de purificação: “Nossos antepassados, teria ele dito, não o aprovariam.” Não foi por essas razões, evidentemente, que o príncipe por fim foi convencido pelos gregos ortodoxos e adotou suas doutrinas e seus rituais; mas o contexto deixa muito claro o valor do comportamento alimentar como sinal de identidade religiosa, étnica e cultural.¹⁴⁰

O autor dá a entender que a alimentação e a mesa são, em geral, espaços privilegiados em que se manifestam as particularidades culturais, as reivindicações nacionais e as discussões religiosas.

Para ele, o próprio fato de se sentar à mesa com convivas de religião diferente é visto com desconfiança pela mentalidade medieval, quando não explicitamente proibido; participar de um banquete é, com efeito, um sinal de comunhão e identidade; é fazer parte do mesmo grupo. Mas é, sobretudo, nas comunidades judias que os hábitos e as interdições alimentares funcionam como poderosos cimentos culturais que são sinal da identidade e da alteridade do grupo¹⁴¹.

¹⁴⁰ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira machado e Guilherme J. F. Teixeira. – São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 312.

¹⁴¹ FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 311.

Esta ligação entre crenças e comida, já chamou a atenção até de pessoas ligadas à arte do cinema. Um deles é um filme simples e muito interessante sobre essa abordagem chamado “A festa de Babette”¹⁴². No filme, uma mulher parisiense, em pleno século XIX, tenta fugir dos conflitos que acontecem na cidade naquela época. Ela vai parar em uma pequena vila dinamarquesa e começa a trabalhar na casa de duas senhoras solteiras e pudicas, que são filhas de um pastor já falecido. Elas seguiam fielmente suas crenças, sempre fazendo momentos de orações com os fiéis religiosos¹⁴³.

O exemplo mais valioso são as famosas leis de Mendel, que regem a herança genética, formuladas pelo agostinho tcheco Gregório Mendel após muitos anos de experimentos cruzando dois tipos diferentes de ervilhas. As citadas leis levam seu nome, como reconhecimento ao monge, que morreu em 1884. A autora conclui que o cordeiro é a carne de maior simbologia para o cristianismo: “o cordeiro de deus” (uma atitude que significa mansidão diante dos difíceis momentos da morte de Cristo); o cordeiro é chamado de *pascal* porque Jesus, seguindo o costume judeu, reuniu-se com seus apóstolos para comemorar a Páscoa (libertação e saída dos judeus do Egito), quando comeu, além de outros alimentos, cordeiro; é o que se conhece como Santa Ceia. Apesar da simbologia e importância do cordeiro, o porco é a carne-símbolo da cristandade, visto que nem judeus nem muçulmanos podem consumi-la devido a preceitos religiosos. Há uma curiosa frase que diz: “O toucinho e o presunto converteram mais judeus em cristãos que a Santa Inquisição”.¹⁴⁴

Atualmente, os únicos dias de jejum e abstinência seguidos pela igreja católica são a Quarta-feira de Cinzas e a Sexta-feira Santa; além disso, os cristãos devem guardar abstinência de carne (sem jejuar) todas as sextas-feiras da Quaresma. Em resumo, a Igreja católica infundiu nos crentes um espírito alimentar com base na frugalidade da dieta e na utilização dos alimentos do Mediterrâneo – legumes, peixes, verduras, frutas, óleo, vinho, pão e, em menor quantidade, carnes; hábitos alimentares extraordinariamente salutares que hoje são o paradigma da dieta mais saudável do mundo: a dieta mediterrânea.¹⁴⁵

Depois de muitos anos trabalhando com estas senhoras, Babette arrisca a sorte e ganha na loteria. Ela, então, se oferece para fazer um jantar com pratos franceses em comemoração ao centenário do pastor. As duas solteironas acham justa a homenagem e concordam. Mas quando se inteiram sobre o que Babette iria preparar ficam preocupadas

¹⁴² A *FESTA de Babette*. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca: Play Arte, 1986. DVD (102 min). Legendado em Português.

¹⁴³ FIORI; FONSECA, 2017, p. 9.

¹⁴⁴ CELADA, 2007, p. 29-30.

¹⁴⁵ CELADA, 2007, p. 29-30.

acreditando que estariam descumprindo as leis Divinas. Pensam ser bruxaria, mas mesmo assim comparecem e ficam maravilhadas com banquete francês¹⁴⁶.

A história mostra que, mesmo indo parar longe de casa, em outro país, Babette se integra àquela pequena sociedade. E mesmo seguindo a risca seus preceitos religiosos, as duas mulheres participam do jantar francês e se deixam levar pelos sabores e aromas a elas oferecidos. Percebe-se aqui a inexistência de fronteiras entre o comer, a fé e o sagrado.

O tema, hábitos alimentares, é um dos que, por excelência, pertencem à Antropologia. A investigação cultural em nutrição tem como tema central a identificação dos hábitos alimentares e das motivações das mudanças que eles podem sofrer. O estudo das religiões também exige a interpretação de uma série de preceitos e proscições alimentares, além de todo um conjunto simbólico, mitológico e teológico de elaborações em torno da alimentação.¹⁴⁷

O Cristianismo e o Judaísmo seguem rumos opostos no que diz respeito a hábitos alimentares. A construção da dieta dos católicos não tem nenhuma influência das Escrituras. Não há proibições ou rituais à mesa. Apenas na principal festa católica, a Páscoa, que é precedida pela Quaresma, tempo de quarenta dias em que a alimentação de seus seguidores acompanha algumas regras. O mesmo não acontece com os seguidores do Judaísmo¹⁴⁸.

¹⁴⁶ FIORI; FONSECA, 2017, p. 10.

¹⁴⁷ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003 p. 21.

¹⁴⁸ FIORI; FONSECA, 2017, p. 11.

3 SOCIEDADE, HÁBITOS ALIMENTARES E RELIGIÃO

O destaque do terceiro capítulo refere-se à sociedade, os hábitos alimentares e a religião. Carneiro¹⁴⁹ afirma que as regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase.

As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente “quentes” ou “passionais”. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que inflamam as paixões.

Diante deste cenário, este capítulo pretende enfatizar sobre tudo a sociedade, os hábitos alimentares e a religião, para tanto, irá discorrer sobre tópicos de relevada importância como a sociabilidade Alimentar e a formação da sociedade e os hábitos alimentares religiosos.

3.1 Sociabilidade Alimentar

O objetivo desta pesquisa foi descobrir se em torno dos hábitos alimentares de uma religião se forma uma sociedade, neste caso, o Judaísmo e o Cristianismo. Para isso, começou-se explicando o que é a Gastronomia e como cada religião se formou em torno do assunto. Percebeu-se que os judeus seguem os ensinamentos do profeta Moisés e os cristãos os de Jesus Cristo.

O primeiro é regido pelo Velho Testamento e o segundo pelo Novo Testamento. Os ensinamentos viajaram no tempo, também foram passados de pai para filhos, e chegaram até hoje. Constatou-se que as formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo¹⁵⁰.

Somente algumas regiões do mundo desenvolveram a produção de alimentos de forma independente, e o fizeram em períodos diferentes da história. A partir desses núcleos, os caçadores-coletores das vizinhanças aprenderam a produzir alimentos e os povos de outras

¹⁴⁹ CARNEIRO, 2003, p. 119.

¹⁵⁰ ROSSI, 2014, p. 47

áreas próximas foram substituídos por invasores procedentes dos núcleos – novamente, em momentos bastante distintos¹⁵¹.

Finalmente, os povos de algumas áreas ambientalmente adequadas à produção de pré-história; insistiram em permanecer caçadores-coletores até que o mundo moderno finalmente os varreu do mapa. Os povos de regiões que largaram na frente na produção de alimentos também se adiantaram no caminho que conduzia a armas, germes e aço. O resultado foi uma longa série de choques históricos entre os que têm e os que não têm¹⁵².

O escritor, sociólogo, crítico literário, semiólogo e filósofo francês, Roland Barthes, a despeito da obra *Fisiologia do Gosto*, de Jean Anthelme Brillat-Savarin, advogado, político e cozinheiro francês, que foi um dos mais famosos epicuristas e gastrônomos franceses de todos os tempos, analisa que, a etnologia não teria decerto dificuldade em demonstrar que a comida sempre foi em todos os lugares e em todos os tempos, um ato social¹⁵³.

Come-se em grupo: é esta a lei universal. Esta sociabilidade alimentar pode assumir muitas formas, ter muitos pretextos, muitas variantes, de acordo com as sociedades e as épocas. Para Brillat-Savarin, a mesa é de certa forma, o lugar geométrico para onde convergem todos os assuntos do entretenimento; é como se o prazer de comer os vivificasse e os fizesse renascer. A celebração de um alimento é laicizada sob a forma de um novo modo de reunião (e de participação): a convivência¹⁵⁴.

A construção dos hábitos alimentares dos seguidores do judaísmo e do cristianismo se deu à medida que esses dois povos evoluíram na história. No judaísmo as mudanças aconteceram aos poucos, forçadas muitas vezes pelas necessidades de adaptações, os períodos históricos e os locais onde os povos judeus se estabeleceram. No cristianismo foi diferente. Muitos costumes evoluíram com o tempo, mudaram para acompanhar a modernidade. Um deles, e o principal talvez, foi o abandono por completo do jejum¹⁵⁵.

Vários fatores contribuíram para que os dois povos definissem qual a melhor dieta a ser seguida. Fatores climáticos, geográficos, políticos e, principalmente, religiosos. Além das questões políticas, a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana em um de seus núcleos mais íntimos e compartilhados. Necessidade e prazer, a alimentação reveste-se de significados múltiplos, constitui identidades regionais, nacionais, étnicas e religiosas. Segundo o autor Henrique Carneiro, na obra “Comida e Sociedade: uma história da alimentação”, a história

¹⁵¹ DIAMOND, 2001, p. 101.

¹⁵² DIAMOND, 2001, p. 101.

¹⁵³ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiologia do Gosto*. Tradução e notas: Júlia Ferreira e José Cláudio. Leitura: Roland Barthes. Relógio D'Água Editores, Lisboa, janeiro de 2010, p. 28.

¹⁵⁴ BRILLAT-SAVARIN, 2010, p. 28.

¹⁵⁵ CARNEIRO, 2003, p. 88.

comparada das religiões também se ocupou da descrição e da interpretação de representações e regulamentações sagradas sobre o consumo dos alimentos¹⁵⁶.

Na igreja católica o dia de jejum é a sexta-feira. Isso porque “veneris dies” (vernerdi, em italiano), dia de Vênus, deusa romana do amor e da fecundidade. Em seu início, só se podia consumir legumes secos, água e pão em uma única refeição. Foi somente a partir do século V que a igreja autorizou que uma refeição adicional leve, denominada colação fosse feita. No século XIV entram em cena os mosteiros. Neste século, nos grandes mosteiros europeus já se comia carne três ou quatro dias por semana, circunstância que foi sacramentada pelo Papa Bento XII. No século XVI começa o movimento na Europa conhecido por Renascimento e seu berço foi a Itália¹⁵⁷.

A partir daí foi adotada uma cozinha carnal e outra de Quaresma. Na de Quaresma havia óleo, peixes e legumes, logo, a cozinha de tradição judaica e muçulmana. Por outro lado, a que consumia carne está acompanhada de banha de toucinho, gordura da carne e doces com ovos, próprios da tradição cristã primitiva. A Sexta-feira Santa era um dia de unificação gastronômica para os italianos, visto que desde o Papa até o mais humilde dos cristãos comiam a mesma coisa: bacalá (bacalhau), um peixe que, nas tradicionais preparações de vigília, era feito com óleo e limão, ou frito, como é de preferência nas cozinhas papais atuais¹⁵⁸.

O autor Paolo Rossi, no livro “Comer. Necessidade, Desejo e Obsessão”, diz que quando foi publicado, em 1964, *O cru e o cozido*, de Lévi-Strauss, os estudiosos se deram conta não apenas do fato de que as chamadas qualidades sensíveis – por exemplo, cru e cozido, ou fresco e podre – possuem uma lógica e uma história, mas também do fato de que a comida (e sua preparação) não é um elemento marginal e irrelevante; perceberam que estas alternativas têm a ver com o ato de comer em grupo ou sozinho, com a passagem da natureza à cultura e com o mundo dos sistemas simbólicos.

Alguns insistiram (Pierre Bordieu, Peters Scholliers, Carole M. Counihan) na defesa da alimentação como meio de destacar as diferenças entre culturas e classes sociais para reforçar uma determinada identidade cultural. Mas é certo também que dentro da nossa civilização a alimentação e a curiosidade em torno de formas de se alimentar diferentes das nossas constituem um dos meios muito utilizados para estabelecer contatos entre diferentes culturas, e para mesclar costumes, modos de vida e civilizações. Na Itália, são muitos os que alternam o macarrão com pratos da cozinha chinesa, japonesa, indiana, paquistanesa... Jach Goody, por sua vez, se

¹⁵⁶ CARNEIRO, 2003, p. 88.

¹⁵⁷ CELADA, Eva. *Os segredos da cozinha do vaticano*. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007, p. 45.

¹⁵⁸ CELADA, 2007, p. 45.

interessou principalmente pelos modos de transmissão da cultura culinária e pela distinção de gostos como meio de se definir uma determinada identidade étnica.¹⁵⁹

Muitos hábitos alimentares demonstram esta questão de respeito espiritual. Um exemplo são os Hare Krishna, originários da religião hinduísta, que possuem uma alimentação totalmente naturalista, sem consumirem nenhum alimento de origem animal. Com esta alimentação demonstram, também, um respeito pelos animais diminuindo, assim, a cadeia alimentar¹⁶⁰.

Dentre as diversas religiões mencionadas, destacou-se o Cristianismo, pois é uma das maiores religiões do mundo, no Brasil, pode-se dizer que é a que mais tem fiéis. Percebemos que, apesar dos ensinamentos e regras transmitidos para seus seguidores, o Cristianismo seja talvez a religião que tem menos praticantes das restrições alimentares impostas pela religião. Várias pessoas se dão o direito à liberdade de escolha alimentar e, apenas em alguns períodos como a quaresma, seguem os ensinamentos bíblicos¹⁶¹.

Nesta pesquisa foram abordados o Judaísmo e o Cristianismo, estas que são consideradas uma das maiores religiões do mundo, e no Brasil, é uma das principais religiões, senão a principal. Apesar dos brasileiros serem um povo totalmente miscigenado, com misturas culturais de diversos outros povos, o Cristianismo ainda é a religião com maior número de seguidores no país. Na relação, gastronomia e religião, as duas palavras passam a ter outros significados. A comida deixa de lado o seu caráter nutritivo e passa a ser um elemento para o espírito. Por meio de restrições e oferendas, as crenças são representadas e cultuadas¹⁶².

Por fim, convém dizer que as formas de alimentação podem dizer algo importante não apenas sobre as formas de vida, mas também sobre a estrutura de uma sociedade e sobre as regras que lhe permitem persistir e desafiar o tempo. O preparo do alimento marca um momento central da passagem da natureza à cultura.

3.2 Formação da Sociedade e os Hábitos Alimentares Religiosos

De todos os acontecimentos fundadores, nenhum teve consequências tão decisivas para a escritura da história quanto o nascimento do Cristianismo. Esse acontecimento tornou-

¹⁵⁹ LÉVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e o Cozido*. Mitológicas v.1. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2ª edição, 2010, p. 29.

¹⁶⁰ FIORI; FONSECA, 2017, p. 10.

¹⁶¹ FIORI; FONSECA, 2017, p. 19.

¹⁶² FIORI; FONSECA, 2017, p. 3.

se centro da história do mundo, cuja cronologia se organiza entre o antes e o depois de Cristo. No Judaísmo, o estatuto do Segundo Templo é de grande ambiguidade, ora a ênfase é posta no corte radical que separa o antes e o depois de 70: aos sacrifícios no templo se substituem as preces nas sinagogas; aos sacerdotes sucedem os sábios e os rabinos; de agora em diante é o conjunto revelado da lei escrita e da lei oral que tem autoridade, e não mais, como no tempo dos saduceus, somente o Pentateuco; as promessas referentes à terra de Israel são abandonadas em proveito da salvação pessoal.¹⁶³

No cristianismo, alguns alimentos marcaram com ênfase o simbolismo. Os principais foram o vinho, o pão e o azeite de oliva. Uma curiosidade é que o azeite de oliva foi, durante séculos, símbolo na cozinha dos não-cristãos, pois os cristãos preferiam cozinhar com toucinho e manteiga, enquanto árabes e judeus o faziam com óleo vegetal, já que não podiam comer carne de porco e muito menos seus derivados. Essa diferença foi marcante nas refeições dessas comunidades, a tal ponto que se dizia, na Idade Média, que “pelo cheiro do ensopado sabia-se a religião da família”.¹⁶⁴

No aspecto culinário, o Cristianismo trouxe a liberdade na alimentação contra as limitações e restrições judaicas. A mensagem, também no aspecto gastronômico era: ‘Todos somos iguais perante Deus e todos os alimentos da Terra são bons para o homem’; portanto, os primeiros Papas tiveram uma alimentação similar à de seus contemporâneos mais humildes, visto que não existiu uma corte papal como tal até o século VI. A culinária daqueles primeiros séculos era muito simples, baseada em cereais e derivados; hortaliças, especialmente couves e frutas. O pão foi sacralizado por Jesus Cristo, que o transubstanciou em seu próprio corpo e foi durante séculos um alimento considerado sagrado. Quando caía ao chão era beijado, não podia ser jogado fora. A autora Eva Celada, em sua obra, *Os Segredos da Cozinha do Vaticano*, conta que ‘fazia-se o sinal-da-cruz com a ponta da faca no pão antes de pegá-lo e era abençoado a cada dia na mesa antes de ser comido. ‘O pão nosso de cada dia nos dai hoje’, diz a oração mais significativa do catolicismo: o Pai-Nosso’. A autora conta ainda, em seu livro, que ‘em outubro de 1995, a Congregação para a Doutrina da Fé, presidida por Joseph Ratzinger, que depois viria a ser o papa Bento XVI, opôs-se à ordenação de futuros sacerdotes com doença celíaca; o motivo é que a intolerância ao glúten, um dos componentes do trigo, os impediria de ingerir a hóstia eucarística sem por em risco sua saúde’. Por último, o vinho e a videira, que foram citados em até 450 ocasiões na Bíblia, adquiriram no Cristianismo uma grande importância. A Santa Ceia é o ato gastronômico que mais representações artísticas inspirou ao longo da História, por reunir um momento espiritual de grande simbologia com o tão cotidiano ato de compartilhar os alimentos à mesa. A autora Eva Celada complementa: ‘Na Santa Ceia, apontando sua taça de vinho, Jesus disse: ‘Este é o meu sangue, o sangue da eterna aliança, que será derramado por vós’; por esse ato, o vinho tornou-se um símbolo importante da liturgia cristã’.¹⁶⁵

¹⁶³ SCHMIDT, Francis. *O Pensamento do Templo*. De Jerusalém a Qumran. Tradução: Paulo Menezes. Edições Loyola, São Paulo, Brasil, 1998, p. 25.

¹⁶⁴ SCHMIDT, 1998, p. 23.

¹⁶⁵ CELADA, Eva. *Os segredos da cozinha do vaticano*. Tradução Sandra Martha Dolinsky. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007, p. 27.

É importante ressaltar as influências cristãs na gastronomia ocidental. Muitas estão presentes até os dias de hoje. Começou com a maçã, que é o símbolo da tentação no jardim do Éden, até a Santa Ceia, onde se degustou o pão, o cordeiro e o vinho, seguindo pelas vigílias eclesiásticas, os alimentos, bem como sua preparação, tiveram um grande significado que se mantém até os nossos dias. A inter-relação entre a comida e sua simbologia gerou, nos últimos 21 séculos, muitas consequências nem sempre brandas, como o surgimento do protestantismo, em parte por causa da negação de países do Norte de deixar de comer carne nos dias de abstinência.¹⁶⁶

Os contextos social, econômico e político, interferem intrinsecamente nas mudanças religiosas, pois servem de base para ditar as necessidades sociais. Sendo assim, investigar elementos religiosos é investigar elementos sociais. Religião, Cultura e Sociologia tornam-se Ciências indissociáveis. O aspecto extremamente solidário das religiões de matriz africana é ameaçador, ainda mais sendo a ideologia de uma maioria negra, se levarmos em consideração que o maior número de escravos africanos traficados vieram ao Brasil.¹⁶⁷

Segundo Eva Celada,

uma mensagem divina anunciada ao apóstolo Pedro dizia: ‘Todos os animais que povoam a Terra – se correrem, voarem ou nadarem – estão à disposição do homem e lhe servirão de alimento’. Porém, Imediatamente, os padres da Igreja se conscientizaram de que o caminho que conduz à espiritualidade passa pelo controle das paixões; então, deram início ao catálogo de regras e restrições severas com penitências, abstinência de carne, jejuns, vigílias, quaresmas temporárias, advento...E como quem criou a regra criou a exceção, foram criadas as bulas, documentos comprados da Igreja por polpuda quantia de dinheiro para se dispensar de tais preceitos e limitações alimentares.¹⁶⁸

Só para se traçar um paralelo entre o que existia na Antiguidade e os dias de hoje, no que diz respeito às regras da Igreja, vamos mostrar que, o que existe no século XXI não é nada. A autora conta que em 325, no Concílio de Nicéia, convocado por Constantino, o Grande, se estabeleceu oficialmente o período quaresmal, em referência aos quarenta dias que Jesus Cristo passou no deserto orando e jejuando. Antes disso, não existia nenhuma norma generalizada. Num primeiro momento o jejum quaresmal consistia em uma única refeição ao pôr do sol, após a eucaristia. Essa refeição continha apenas verduras, legumes, frutas, pão, gordura de origem vegetal e água. Depois a Igreja resolveu incluir a abstinência de carne, que eram três a cada sete dias (quarta, sexta e sábado)¹⁶⁹.

¹⁶⁶ CELADA, 2007, p. 23.

¹⁶⁷ BASTIDE, 1971, p. 443.

¹⁶⁸ CELADA, 2007, p. 24.

¹⁶⁹ CELADA, 2007, p. 24.

Mas as restrições não param por aí. Foram estabelecidos jejuns de vigília, que era jejuar no dia anterior às principais festas religiosas; os jejuns de advento, que obrigavam a jejuar às quartas-feiras, o que mais tarde seria às sextas; e também às quartas, sextas e sábados da quatro têmeoras, que coincidem com as quatro semanas do ano mais próximas às mudanças de estação. Nos dias de hoje só é pedido jejum às sextas-feiras durante a Quaresma. Outra curiosidade revelada pelos seguidores do cristianismo foi que a duração das orações também era uma forma de controlar o tempo de cocções e assados; assim, um ovo era cozido no espaço de tempo em que se rezava um Pai-Nosso. Já um assado, podia ficar pronto enquanto se rezava um rosário. Ao mesmo tempo em que se cozinhava, orava-se, corroborando o que dizia Santa Tereza de Jesus: “Deus está até nos ensopados”.¹⁷⁰

O consumo da carne também esteve presente na formação do povo seguidor do cristianismo. Segundo a autora Eva Celada, a carne simbolizou, durante séculos, um perigo para a igreja católica: ‘São Paulo desaconselhava a carne por seu poder de despertar luxúria, grande inimiga do bom cristão’. E é aí que entra um dos grandes costumes do cristianismo, o consumo de peixe. Basta lembrarmos da multiplicação dos peixes feita por Jesus Cristo. E o incentivo do consumo do mesmo no período da Quaresma. Por isso, as sopas e os peixes salgados tornaram-se reis, especialmente o bacalhau, um dos mais econômicos – ao contrário do que acontece hoje –, que recebe em algumas regiões da Espanha o nome de *abadejo*, que é um diminutivo de *abad*, no sentido de ‘sacerdote’, possivelmente devido ao grande consumo de bacalhau nos conventos durante a Idade Média e até durante o Século de Ouro.¹⁷¹

Faculdade Unida de Vitória

Na Itália, o peixe chama-se *bacalá* e é muito popular até os dias de hoje. Ele unificou por séculos a cozinha de vigília de pobres e ricos, visto que era muito consumido frito. As limitações da carne chegaram a ocupar quase um terço do ano; em alguns casos, castigava-se severamente quem não seguisse esses preceitos e não possuísse bula. Na época do imperador Carlos Magno quem assim agisse podia, inclusive, ser condenado à morte; esse rigor foi excepcional, e alteraram-se épocas de maior exigência com outras mais displicentes no cumprimento. Mas o preceito de não comer carne transformou-se em um problema para a igreja católica. Os países do Mediterrâneo, mais acostumados a uma alimentação mais frugal, baseada em peixes, legumes, verduras, frutas, ovos, pão e azeite de oliva, ofereceram menor resistência à proibição da ingestão de carne, mas não aceitaram bem a culinária com toucinho e banha.¹⁷²

Ainda na Idade Média, se alguém tivesse de oferecer um cardápio característico da Quaresma de qualquer convento ou mosteiro europeu, poderia ser: uma terrina de favas (cozidas em leite de amêndoas e temperadas com sal, açúcar e canela); um

¹⁷⁰ CELADA, 2007, p. 25.

¹⁷¹ CELADA, 2007, p. 28.

¹⁷² CELADA, 2007, p. 28.

peixe fresco, que poderia ser bárbus à caçarola, temperado com especiarias, passas e frutos secos; pão, fruta e água. O peixe foi símbolo utilizado para representar a Igreja primitiva, que tem sua origem, no acróstico da palavra peixe, que em grego é *iktus*, e coincide com as iniciais das cinco palavras gregas com que se designa Jesus Cristo. Na verdade, a Idade Média foi responsável por manter algumas tradições do Cristianismo, no que se refere à alimentação, mesmo que da metade para o final as coisas tenham mudado. Nos primeiros séculos da Era Cristã iniciou-se uma culinária com raiz na cozinha monástica, na cozinha eventual que os primeiros Papas compartilhavam e que, com o tempo, foi se separando deles; de fato, já na metade para o final da Idade Média existiam duas cozinhas cristãs bem diferenciadas: a do papado e seu entorno, e das ordens religiosas mais austeras e próximas do povo simples.¹⁷³

O modo de comer nos mosteiros, não obstante, debatia-se às vezes entre a frugalidade e a abundância, o que gerava grande polêmica. Há referências de que na comunidade monástica do monte Níttria, a oeste de Alexandria, havia 5 mil homens, sete fornos de pão e bebia-se vinho em abundância. No convento de mulheres de Kecharitomene ficava a critério da abadessa autorizar duas ou três refeições nos dias normais, que consistiam, nas terças, quartas e fins de semana, em pão, queijo e peixe, este último substituído às segundas por crustáceos; às quartas e sextas e dias de jejum serviam-se leguminosas cozidas com óleo e verduras frescas. Só nos grandes períodos de jejum renunciava-se ao peixe e ao óleo, e substituíam-se o vinho por água aromatizada com cominho.¹⁷⁴

A partir dos séculos IV e V, a Igreja, vigiou com afinco a alimentação, tentando civilizar e suavizar os costumes e as maneiras na classe guerreira dos cavaleiros, bem como inclinar a vida dos cristãos para a espiritualidade, afastando-os de um dos grandes prazeres da vida: a comida, sobretudo se fosse abundante ou exagerada. Essa orientação foi firmemente estabelecida no século VII por meio de um férreo sistema de vigílias e abstinências; ao mesmo tempo, com isso, a gastronomia cristã foi unificada. Fenômeno que se manteve praticamente até o século XXI.¹⁷⁵

Entre os séculos V e XI, no ocidente, as elites provenientes da fusão entre bárbaros e romanos vão manter os modelos culinários da Antiguidade. E o fator mais importante para a sobrevivência desses hábitos alimentares foram as ordens religiosas. Pão, azeite, leguminosas e vinho, alimentos básicos do mundo romano e cristão, também foram para os seguidores da Regra de São Bento:

A Regra de São Bento foi difundida graças a aprovação que recebeu de Gregório I, Papa entre 590 e 604. Surgiu como código de conduta para homens que viviam em comunidade, dividindo seu tempo entre o trabalho manual e a oração. O trabalho

¹⁷³ CELADA, 2007, p. 30.

¹⁷⁴ CELADA, 2007, p. 30.

¹⁷⁵ CELADA, 2007, p. 37.

manual, basicamente agrícola, garantia a subsistência da comunidade. Forçados a uma grande intimidade, os monges necessitavam de um código de civilidade para atenuar as tensões comuns em tais ambientes e facilitar a vida contemplativa... O Monasticismo, com seu ideal de ascese e reclusão, surgiu no oriente cristianizado no século IV e, em pouco tempo, se expandiu pela Ásia Menor, Grécia e Itália. No final do século X havia somente na França 543 cláustros monásticos.¹⁷⁶

Na tradição judaica, a refeição que é associada a um ato religioso se reveste de espiritualidade e é conhecida como *seudat mitzvá*. Entre os exemplos de *seudat mitzvá* estão a refeição servida após a cerimônia de casamento, de *brit milá* e do *pidion haben*. Da mesma forma, quando o estudo de um grande trecho do Talmud é concluído, realiza-se uma celebração e uma refeição festiva para os alunos. Certos dias do calendário judaico também requerem refeição especial¹⁷⁷.

O nascimento de uma criança, por exemplo, é um dos acontecimentos mais importantes para o povo judeu, principalmente se for menino. Para festejar são preparados pratos especiais. Mais conhecidos em regiões como a Catalunha (Espanha), a refeição antes da apresentação do recém-nascido incluía galinha, arroz e mel. Já nos bairros judaicos da região do Oriente Médio, comiam-se as chamadas “fatias de nascimento”, ou *Torrijas*, com as quais se presenteavam as mães que acabavam de dar à luz. Este costume prevalecia em Toledo (Espanha) até há pouco tempo. Lá, a cerimônia chamada “*hadas*” ou *fadas*, no sentido de destino, feita em honra dos recém-nascidos, acontecia ao entardecer do sétimo dia após o nascimento¹⁷⁸.

No caso de ser um menino, este era o primeiro passo para a circuncisão. Para as meninas, consistia no “*Simchat Bat*” do Israel moderno, em que a menininha recebe seu nome hebraico e as “*fadas*”, isto é, os bons votos de sua comunidade para que tenha um destino feliz. Além de bolos, também eram servidos vários tipos de doces e confeitados de amêndoas¹⁷⁹.

Ainda segundo o texto da revista, outro acontecimento importante é o banquete nupcial. Uma semana antes das núpcias acontecia a *almosana*, onde só as mulheres participavam. Este costume era comum entre os judeus de Salonica e servia-se doces e bebidas. Depois da cerimônia de casamento começava uma semana de festas¹⁸⁰.

Em algumas comunidades os festejos terminavam com o Dia do Peixe. O esposo recém-casado vai cedinho ao mercado comprar os peixes. Estes eram colocados dentro de

¹⁷⁶ FRANCO, 2001. p. 61.

¹⁷⁷ REVISTA MORASHÁ. *A Culinária através dos Tempos*. Seção Arte e Cultura, edição nº 30, dezembro de 2002, p. 4. Disponível em: <<http://www.morasha.com.br/arte-e-cultura/a-culinaria-atraves-dos-tempos.html>>. Acesso em: 3 mar. 2018.

¹⁷⁸ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 4.

¹⁷⁹ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 5.

¹⁸⁰ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 5.

uma bandeja no chão e a noiva deveria passar três vezes por cima, enquanto os familiares e presentes faziam votos para ela ser tão fértil quanto aos peixes. O luto rigoroso dos enlutados também se estende à comida. A primeira refeição depois do enterro é composta por um ovo cozido e pão. Durante a semana de luto, a Shivá ou Avel, as refeições são feitas no chão ou sobre banquinhos, pois a mesa de refeições da casa tem o caráter de alegria e abundância¹⁸¹.

Alguns alimentos tem mesmo papel de destaque na alimentação judaica. As lentilhas foram decisivas na história do povo judeu. Esaú teria vendido seu direito de primogenitura para o irmão Jacó por um prato de lentilhas. As frutas sempre estão presentes nas comemorações. A maçã, a romã e a tâmara são importantes na mesa de Rosh Hashaná. A romã, devido a suas inúmeras sementes, é o símbolo da fertilidade e da abundância. A uva tem lugar de destaque pois dela se faz o vinho, presente em todas as rezas. As uvas secas ou passas servem como ingrediente para bolos e doces desde o segundo milênio:

A mesa tem um lugar fundamental nas festas religiosas. Os preparativos para o Shabat são basicamente referentes à comida. O prato principal do Shabat é o hamin, também conhecido, entre os judeus marroquinos, com o nome de adafina ou 'coisa quente'. Este prato, que tem como ingredientes básicos ovos cozidos, grão de bico e carne, exala um aroma especial já desde a véspera do dia sagrado, quando é lentamente preparado, já que no Shabat não se cozinha. Os judeus ashquenazim têm um prato semelhante para o Shabat. Trata-se do tchulent, um grande cozido de feijão branco, galinha e carne de peito, entre outros ingredientes¹⁸².

Na véspera de Rosh Hashaná é costume preceder a refeição da família com alimentos simbolicamente selecionados, devido à conotação sugerida pelo nome da festa. Rosh Hashaná, começo do ano, requer que sejam feitas bênçãos sobre legumes e frutas: maçã, romã, tâmara, feijão, alho poró, acelga e também sobre a cabeça do peixe ou do carneiro. Já o Yom Kipur, Dia do Jejum, determina a proibição de ingerir qualquer alimento ou bebida¹⁸³.

Mas a festa começa e termina com uma refeição festiva. A que precede o jejum é geralmente leve, à base de frango, sem bebida alcoólica ou temperos fortes, como pimenta e canela, que provocam sede. A refeição que antecede o jejum de Yom Kipur é considerada tão essencial quanto o próprio jejum do dia seguinte. O jantar que o quebra geralmente é suculento. Come-se de tudo, salgados e doces. Antigamente a refeição era à base de carne, sopas e aves. Hoje a tendência entre algumas comunidades é preparar uma refeição

¹⁸¹ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 5.

¹⁸² REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 7.

¹⁸³ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 6.

predominantemente à base de leite, mais leve. Sucot também conhecida como “Pessach das Cabanas” ou “Festa dos Tabernáculos” começa cinco dias depois de Yom Kipur¹⁸⁴.

Durante uma semana, as refeições devem ser feitas dentro da cabana ou sucá. Antigamente as ruas e bairros judeus eram apropriados para a construção das cabanas. Quando isso não é possível, a cabana é erguida no pátio interno da casa. Nas mesas, colocam-se pratos de salgados e doces durante sete dias seguidos. Purim ou Festa da rainha Esther é uma das expressões mais autênticas do povo judeu. A leitura da Meguilá (o Pergaminho de Esther) é feita na véspera, após o termino do jejum chamado Jejum de Esther e também no dia seguinte, pela manhã. É costume beber muito vinho, jogar jogos de azar e usar fantasias coloridas. Em Purim é costume dar e receber mishloach manot doces e outras guloseimas. A festa de Pessach dura oito dias e necessita da participação maior das mulheres, pois o preparo dos alimentos pede cuidados especiais. A matzá, ou pão não fermentado, é o alimento característico da comemoração e os judeus, mesmo as crianças, abstêm-se de comer pão e outros alimentos fermentados durante toda a festividade¹⁸⁵.

Segundo o autor Cláudio Blanc, em História das Religiões Especial, a comunidade de Qunram apresentava vários aspectos importantes, um dos mais expressivos eram as refeições comunais, derivadas de pães e bebidas feitas com uva, conforme mostra o livro Regras da Comunidade – texto encontrado entre os pergaminhos do Mar Morto. Eram os principais eventos diários da comunidade. As refeições eram realizadas duas vezes ao dia e tinham todas as características de um rito sagrado.¹⁸⁶

Acredita-se que essa cerimônia foi modelada nas refeições rituais que aconteciam no Templo de Jerusalém. Na comunidade a alimentação se constituía basicamente de pão molhado em vinagre de vinho e sopa de vegetais, em geral, lentilhas. Também foram escavados por arqueólogos, restos de ossos carbonizados depositados nos espaços ao redor dos edifícios, o que demonstra que os habitantes de Qumran também comiam carne de ovelhas, de cabras e de bois. De acordo com as leis rigorosas de pureza de sacrifício, a carne era cozida em água ou assada em espetos. Além dessas, outras evidências arqueológicas mostram que a dieta dos Essênios também incluía tâmaras e produtos lácteos. A uva fornecia ao povo de Qumran a principal bebida, o tirosh ou “vinho novo”. Feito com o suco recém-prensado, tinha um teor alcoólico bem menor do que o vinho comum, submetido a um processo de fermentação mais longo:

¹⁸⁴ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 5.

¹⁸⁵ REVISTA MORASHÁ, 2002, p. 5.

¹⁸⁶ BLANC, 2015, p. 24.

De fato, a reunião comunal, as preces realizadas antes e depois das refeições, a bênção sobre a comida e o silêncio enquanto se come são elementos presentes até hoje nessas comunidades. Alguns estudiosos sustentam que a posição central do pão e do vinho prenuncia elementos encontrados na descrição da Santa Ceia do Novo Testamento. Além disso, a ordem da bênção, primeiro o pão e depois o vinho, conforme prescrito nas regras da comunidade é inversa à tradição judaica, mas igual às descrições dos Evangelhos de Mateus, Marcos e Lucas sobre a Última Ceia de Jesus¹⁸⁷.

Desde que a cidade de Jerusalém foi destruída pelos romanos, no ano 70, os judeus foram expulsos da Palestina e passaram a viver na diáspora ou exílio. Mas, na verdade, eles nunca se fundiram às novas terras onde foram morar. Talvez o que mais marca a diáspora judaica no que diz respeito à alimentação e festas é a diáspora sefaradita. Diferente dos pratos ashquenazitas, termo utilizado para enfatizar as tradições religiosas dos judeus que viviam na Europa Oriental, bem semelhantes entre as várias comunidades, a cozinha dos sefaraditas tem característica variada e regional. Durante a diáspora os judeus adotaram o tipo de comida dos países nos quais se refugiavam mantendo sempre um toque especial e um sabor singular que os fazia diferente dos demais¹⁸⁸.

A comida é sempre aromática e colorida. Usa-se todo tipo de condimentos ou produtos que dão um gosto especial, como a famosa água de rosas. Grande número de pratos provêm de Bagdá (Iraque), entre os quais as carnes cozidas com frutas, os caldos engrossados com pasta de amêndoa, o xarope de romã e tamarindo e as misturas agridoces. Os outros pratos provêm da Espanha e alguns se originaram em Portugal, no seio dos núcleos marranos¹⁸⁹.

As leis dietéticas judaicas prescrevem uma dieta não apenas para o corpo, mas também para a alma, e são destinadas mais ao bem estar espiritual do que ao físico. Isso justifica a atitude judaica de respeitar os Mandamentos Divinos, submetendo-se à vontade de Deus e o comportamento alimentar tem suas bases fixadas na infância, passadas pela família, adquiridas através de tradições, crenças, valores, tabus que são transmitidos de geração em geração. As práticas alimentares, adquiridas por imitação ou condicionamento, seguem como diretrizes com forte carga emocional, difícil de modificar¹⁹⁰.

¹⁸⁷ BLANC, 2015, p. 25.

¹⁸⁸ MONTEIRO, Alessandro Trevisan. Alimentação Kasher, um conhecimento da cultura judaica. *Revista Virtual Herança Judaica*. 23 de setembro de 2013, p. 23.

¹⁸⁹ Marrano é uma expressão hebraica genérica e conceito historiográfico que se refere aos judeus convertidos ao cristianismo dos reinos cristãos da Península Ibérica que “judaizavam”, ou seja, que continuavam a observar clandestinamente seus antigos costumes e sua religião anterior.

¹⁹⁰ MOTTA, Denise Giacomo da; BOOG, Maria Cristina Faber. *Educação Nutricional*. 3ª ed. São Paulo: Editora Ibrasa. 1992, p. 38.

A alimentação Kosher, também conhecida como Kasher, é a alimentação que segue as regras descritas no Torá - o livro sagrado dos judeus - e que é adotada pela comunidade judaica ainda hoje. A palavra, traduzida para o português, significa “adequado” ou “bom”, ou seja, tudo aquilo que é adequado para o consumo por judeus. Nesse sentido, o professor Alessandro Monteiro conversou com alguns membros de uma comunidade judaica. Segundo ele, os entrevistados informaram que os alimentos ingeridos são absorvidos pelo corpo, penetrando na carne e no sangue, e afetando diretamente todos os aspectos do ser. As aves de rapinas e os animais carnívoros tem o poder de influenciar aqueles que os comem com atributos agressivos, e encontram-se entre os alimentos proibidos pela Torá. Para um judeu, o alimento não-kasher embota a mente e o coração, reduzindo a capacidade de absorver conceitos da Torá e mitsvot, inclusive mesmo aquelas mitsvot que podem ser entendidas pela inteligência humana¹⁹¹.

Os alimentos proibidos são citados na Torá como sendo uma abominação para a alma divina, elementos que são subtraídos de nossa sensibilidade espiritual. A pessoa se torna menos sensível aos sentimentos de Divindade e menos capaz de entender conceitos Divinos. Ao contrário, quando a pessoa come alimentos kasher, a sua receptividade a Divindade se intensifica¹⁹². O autor acrescenta que é difícil para a mente contemporânea compreender exatamente por que o judaísmo faz tamanho alarde com assuntos como comer e beber, necessidades básicas que são compartilhadas não apenas por toda a humanidade, mas também pelos animais.

Encontra-se duas explicações totalmente opostas uma a outra. A primeira afirma que esse modo de se alimentar foi instituído para garantir a saúde do povo, fazendo com que só fossem ingeridos pelos judeus alimentos com poucas chances de serem ‘sujos’ ou portadores de doenças. A segunda diz que qualquer melhoria na saúde do povo judeu foi totalmente inesperada, e que a única razão para que fosse observado esse modo de alimentação está na Bíblia. Porém, não é todo judeu que observa essas leis: os Ortodoxos e os Conservativos seguem-nas, mas os Reformistas não, apesar de seguirem restrições quanto ao porco e seus derivados. Os Ortodoxos não comem queijos, pois, durante sua fabricação se utiliza uma enzima encontrada dentro do estômago de certos mamíferos para acelerar a coagulação do leite, e, portanto, no queijo há mistura de derivados da carne e do leite¹⁹³.

Outra forma das famílias garantirem a continuidade da cultura e da fé judaica é a educação dos filhos. A vida familiar, tão importante no judaísmo, gira em torno do Shabat, das festas e refeições familiares. Isto inclui aprender, cantar e conversar. A comida casher e a separação de carne e do leite são traços importantes da maneira judaica de viver. Os

¹⁹¹ MOTTA; BOOG, 1992, p. 38.

¹⁹² MOTTA; BOOG, 1992, p. 38.

¹⁹³ MONTEIRO, 2003, 24.

princípios do comportamento de uma família judaica incluem: honrar os pais, ajudar aqueles que têm menos possibilidades, respeitar os mais velhos, dar hospitalidade aos estrangeiros, visitar os doentes e não fazer fofoca ou mentir sobre outras pessoas. A educação judaica começa em casa. As crianças aprendem pelo exemplo e são incentivadas a praticar os rituais judaicos desde a infância¹⁹⁴.

As leis do 'kashrut', referentes aos hábitos alimentícios dos judeus, encontram duas explicações totalmente opostas uma a outra. A primeira afirma que esse modo de se alimentar foi instituído para garantir a saúde do povo, fazendo com que só fossem ingeridos pelos judeus alimentos com poucas chances de serem “sujos” ou portadores de doenças. A segunda diz que qualquer melhoria na saúde do povo judeu foi totalmente inesperado, e que a única razão para que fossem observados esse modo de alimentação está na Bíblia (*Levítico 11:44-45*). Os rabinos da época talmúdica não fizeram comentários a respeito das leis do 'kashrut', e as classificam como sendo obrigatórias, 'chukim', ou seja, cuja razão está além das capacidades humanas. Independentemente da razão dessas leis, foi concluído que elas treinam-nos a tornar-nos mestres de nossos apetites; nos acostumam a restringir nossos desejos; e evitam que comer e beber tornem-se a razão da existência de um homem¹⁹⁵:

Essas leis tornaram-se um fator de união dos judeus, lembrando sempre de suas origens. A única razão apresentada para isso na Bíblia é Deus afirmando que Ele é sagrado e quer que Seu povo também o seja. A palavra sagrado, em Hebraico 'kedusha' deriva da palavra 'kadosh', cujo significado é 'separado'. Algo que é sagrado é algo diferente, e o povo de Israel tinha que ser diferente. Diferente de seus 'vizinhos', que referenciavam falsos ídolos. Todo tipo de comida próprio para ser ingerida é chamada de 'kosher' (palavra derivada de 'Kasher', em Hebraico, que significa 'bom' e 'próprio'), porém essa palavra inicialmente não era utilizada para se referir a comida. Primeiramente, essa palavra ('Kasher') tinha o significado de 'bom', posteriormente a literatura rabínica usou-a para os objetos utilizados nos rituais ('talit', 'tefilin', etc...) e significava 'próprio para o uso em rituais'. Hoje ela também é usada para designar as pessoas que são 'próprias' e capazes de julgar o que é 'próprio' e 'bom'. A palavra 'terayfa' é utilizada para descrever comida não 'kosher', essa palavra significa rasgado e seu uso vem do livro do Êxodo (22:30) que não se deve comer carne que tenha sido 'rasgada' por outro animal, ou seja não se deve comer um animal morto por outro. Posteriormente essa palavra foi extrapolada para definir aquilo que não se deve comer.¹⁹⁶

É importante frisar que as Leis Dietéticas da Culinária Judaica, confirmam a importância dos hábitos alimentares na formação do povo judeu. Segundo as Leis, “Uma terra onde corre o leite e o mel”: é essa expressão, muitas vezes retomada na Bíblia, que os hebreus

¹⁹⁴ TRIPOD. *Como vivem as Famílias Judaicas*. Disponível em <http://jerusalemdeouro.tripod.com/id11.html>. Acesso em 4 de março de 2018.

¹⁹⁵ TRIPOD, 2018.

¹⁹⁶ TRIPOD, 2018, p.2.

utilizam para designar a terra que Deus lhes prometeu. Nessa fórmula emblemática é em relação à comida, aos recursos alimentares, que se define a terra prometida:

A culinária judaica é uma das mais saborosas e tradicionais que se têm registro, no entanto, pouco se modificou no decorrer de séculos de história em sua formação cultural. Originalmente, essa cozinha enfatizava os sete elementos bíblicos citados no Deuteronômio: a cevada, o trigo, a azeitona, o figo, a romã, a tâmara e as ervas. E há alguns milênios atrás, as comidas eram rústicas, elaboradas pelas mãos de camponesas judias, que foram transmitindo as receitas oralmente para suas filhas, como uma das formas de manter a identidade e a união de um povo escolhido... Por outro lado, mesmo aqueles novos hábitos alimentares adquiridos por meio da adaptação a novos lugares, tiveram que se adaptar às leis da Kashrut - as leis dietéticas da religião judaica - mais conhecidas como a cozinha kasher¹⁹⁷.

Registros escritos mostram que ao confessar sua fé um cidadão, principalmente judeu, declarava sua dieta alimentar. Na obra, “O Pensamento do Templo. De Jerusalém a Qumran”, o autor Francis Schmidt afirma que mais que as crenças, múltiplas e controversas, os ritos é que tecem a rede protetora da identidade judaica: os ritos classificam e identificam. Separam quem os pratica de quem não os pratica; traçam uma linha de divisão entre judeus e gentios, entre os que entram na comunidade e os dela rejeitados. Formam laços entre todos os subgrupos, todos os componentes da comunidade judaica. Ligando entre elas as gerações, perpetuam a identidade do grupo.¹⁹⁸

O judaísmo moderno corresponde aos diversos esforços de traduzir a tradição judaica rabínica em conceitos e valores da modernidade. Esta tradução não foi somente intelectual, mas, fundamentalmente, prática. Significou o abandono da auto-organização comunal e a autonomia cultural e judiciária dos judeus que o rolo compressor do Estado moderno não podia suportar. Na visão dos defensores da causa judaica na Revolução Francesa, a emancipação política dos judeus passava pela emancipação do judaísmo. Os ‘vícios’ judaicos – hábitos alimentares repulsivos; misantropia – eram generosamente explicados como se fora efeito do isolamento a que foram condenados. A integração na sociedade permitiria uma rápida ‘regeneração’ do povo judeu. Embora a emancipação tenha gerado conflitos no interior da comunidade judaica entre os defensores da tradição e da mudança, a rapidez e a disposição com que a maioria dos judeus se dispôs a aceitar a modernidade só é explicada pelos séculos de opressão e humilhação que precederam ao Iluminismo. Não é casual que muitos judeus associaram a Revolução Francesa com a chegada do messias. Traduzir o judaísmo rabínico à prática da vida moderna implicou a separação entre o domínio público e o privado (para o qual era relegada a vida judaica) e na lealdade ao Estado nacional e suas instituições.¹⁹⁹

¹⁹⁷ OLIVEIRA, Karlla Karinne de; PADILHA, Maria do Rosário; SHINOHARA, Neide Kazue; CORREIA, Marcos José Correia. *As Leis Dietéticas da Culinária Judaica*. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Curso de bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar. UFRPE: Recife. 2012. Disponível em <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N248a61.pdf>. Acesso em: 20 out. 2017.

¹⁹⁸ SCHMIDT, 1998, p. 11.

¹⁹⁹ SORJ, Bernardo; GRIN, Monica. *Judaísmo e Modernidade: metamorfoses da tradição messiânica*. Centro Edelstein de Pesquisas Sociais; Rio de Janeiro 2008, p. 2.

A Páscoa é celebrada em abril, embora não tenha um dia fixo. Se não for possível tomar vinho, pode-se tomar suco de uva. Os comensais iniciam tomando a primeira taça de vinho reclinando-se sobre o lado esquerdo; posteriormente procedem à lavagem das mãos sem bênção; depois pegam um pedaço de aipo, molhando-o em água e sal antes de comê-lo. Fazem uma bênção (berejá), depois partem o pão e pegam o pedaço pequeno; dão início ao relato da saída do Egito e então bebem a segunda taça de vinho²⁰⁰.

Depois disso lavam-se de maneira tradicional, vertendo água três vezes sobre a mão direita e três sobre a mão esquerda; antes de se secarem, pronunciam uma bênção; de novo pegam o pão e dizem uma bênção; depois, pegam uma porção grande de alface (maror) untada com compota (haroset); essa mistura é colocada em um pedaço de pão, formando um sanduíche, o qual se come também reclinado. Nesse momento começa a ceia propriamente dita. Terminam a ceia pegando o pão que resta, após o que recitam uma oração e tomam a terceira taça de vinho enquanto fazem uma bênção; lêem uma série de salmos e tomam a última taça de vinho, após o que se despedem. Existem muitos preceitos tanto na manipulação quanto no preparo dos alimentos e no serviço, preceitos de grande complexidade e que possivelmente só são seguidos por quem já os conhece.²⁰¹

É importante dizer que:

O Seder de Pessach, ou Ceia de Páscoa, tem sua origem na comemoração da libertação dos hebreus da escravidão no antigo Egito, cerca de dois mil anos antes do nascimento de Jesus. Serve-se uma bandeja ou prato, a kerah de Pessach (prato ritual da Páscoa), que inclui os seguintes elementos, os quais configuram o cardápio de tão significativa noite, provavelmente o mesmo da Santa Ceia, visto que a ceia de Páscoa judaica (realizada no começo da primavera) não foi modificada, salvo nas ervas amargas, que em Jerusalém eram as folhas verdes da alface. Cardápio da Santa Ceia:

Aipo fresco (Karpas)

Ovo cozido (beitsah)

Ervas amargas: folhas de alface verdes (maror)

Compota de maçãs, nozes, tâmaras, especiarias, uvas-passas e vinho (haroset)

Talo da alface (hazeret)

Cordeiro assado ou ensopado (Zroa)

03 pães ázimos, pães sem fermentar (matsot), ao longo da ceia

04 taças cheias de vinho para cada comensal

Cada prato tem um significado; por isso, todos os anos, a ceia é exatamente a mesma há mais de vinte séculos.

Por fim, é importante dizer que as cozinhas do Vaticano acompanham a evolução cultural e social, começando por substituir a banha por óleo e manteiga. Ao final da Segunda Guerra Mundial a cozinha do Vaticano entrou em uma fase de grande esplendor. O século XX

²⁰⁰ CELADA, 2007, p. 48.

²⁰¹ CELADA, 2007, p. 48.

começa com Leão XIII no poder. Alimentava-se com carnes de frango, carneiro (vitela) e carneiro. Comia também legumes cozidos e verduras cruas bem temperadas. Apreciava muito ovos e leite. Desta maneira, a questão da alimentação é de grande importância para o Cristão. Há aqueles que entendem essa questão mas existem muitas pessoas que não concordam, entendem que com o sacrifício de Cristo todas as leis deixaram de existir, ou seja, entra em questão novamente a Lei e a graça. Mas vimos no tópico “As leis da bíblia” que Jesus não anulou os princípios alimentares, pelo contrário Ele próprio mostrou serem ainda válidos.



CONCLUSÃO

Finalizado o estudo percebeu-se que a mitologia judaico-cristã também se estrutura em torno de um mundo de comensalidade não só entre os homens e os deuses, como entre homens e animais. De qualquer forma, o judaísmo e o cristianismo, no núcleo fundamental de sua mitologia, estão cheios de simbolismos alimentares. Desta maneira, os hábitos e tradições alimentares constituem uma herança cultural que é recebida junto com o leite materno e que permanecerá tanto no nível consciente das prerrogativas religiosas ou dietéticas como no nível inconsciente das mentalidades e dos gostos coletivos.

Observou-se por meio deste estudo que as diversas religiões que professam o cristianismo, incluindo as inúmeras denominações evangélicas, têm diferentes interpretações e maneiras de celebrar a Ceia do Senhor. Isso ocorre devido ao fato de que a Bíblia não definiu uma específica liturgia para a realização desse ritual. Alguns dos fatores onde estão mais notáveis essas divergências são: em primeiro lugar, crer que essa celebração somente deva ser feita uma vez ao ano e durante a Páscoa. Depois, acreditar que o pão e o vinho, depois de consagrados, se tornem literalmente o corpo e o sangue de Cristo.

Os estudos puderem evidenciar o fato de que na ocasião da Páscoa, Jesus e Seus discípulos se reclinaram numa mesa muito farta (Êxodo 12, Deuteronômio 16). A tradição judaica nos diz que esses banquetes duravam normalmente várias horas! Durante a refeição, “enquanto comiam” (Mateus 26:26), Jesus tomou uma fatia de pão e a comparou com seu corpo. Ele tomou também um copo e fez com que todos tomassem dele. Em seguida, “depois de cear” (Lucas 22:20), Jesus pegou novamente o copo e o comparou com seu sangue, que seria brevemente derramado. Assim, o pão e o vinho da Ceia do Senhor foram introduzidos no contexto da ceia completa, a Páscoa.

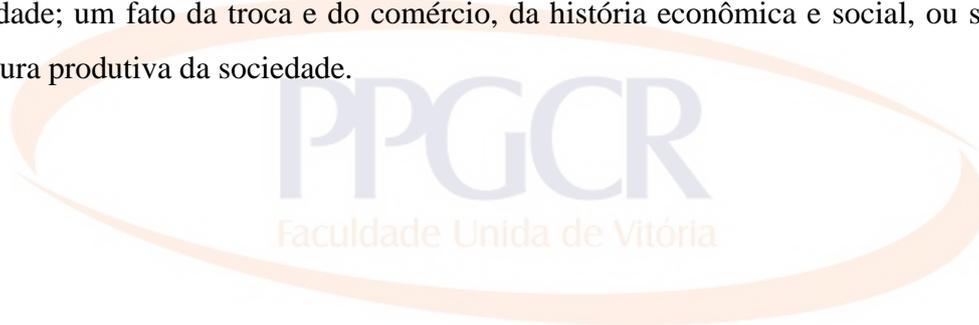
Outro ponto é o fato de que as regras alimentares revelam-se relacionadas com as crenças religiosas que permitiram a transformação de tribos semítica mais ou menos aparentadas, algumas gerações após a saída do Egito (Século XIII a.C.), em um povo unificado. No centro dessas crenças impõe-se a ideia de que um Deus específico - que, muito mais tarde, se tornará o único Deus que possa existir – escolheu entre todos um povo para ser seu povo e realizou uma aliança com ele. Os termos da aliança implicam uma obediência absoluta por parte dos contratantes.

Ficou claro e evidente com este estudo, que os hábitos alimentares estão diretamente ligados à religião e forma seguidores em torno deles, na medida em que a evangelização foi levada ao terreno gastronômico não somente pelas exigências e restrições culinárias da Igreja,

mas também porque na maioria dos conventos havia hortas e, conseqüentemente, cuidava-se da sobrevivência de diferentes espécies vegetais, melhorando-as em muitos casos, tanto em qualidade como em quantidade.

Por fim, é importante dizer que a alimentação exerce papel relevante nas mais diversas religiões, e estas influenciam os modos de agir, sentir e pensar das sociedades em diferentes contextos históricos. Uma das formas que as tradições e a fé judaicas chegaram aos dias de hoje foi pela culinária. A comida acabou sendo o símbolo dos judeus, o elo com o passado ainda que influenciado pela cultura e pelos hábitos alimentares dos países nos quais as comunidades judaicas se estabeleceram ao longo dos séculos. Na tradição judaica, as refeições têm lugar de destaque nas festas e comemorações religiosas. Cada festividade tem seus pratos simbólicos, com um papel de destaque definido no ritual.

Por fim, entende-se que o objetivo proposto foi respondido na medida em que mostrou que a alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade.



REFERÊNCIAS

A *FESTA de Babette*. Direção: Gabriel Axel. Dinamarca: Play Arte, 1986.

ALVES, Rubem. *O que é religião*. São Paulo: Brasiliense, 2004.

BARROS, Gilda Naécia Maciel de. *Cristianismo Primitivo e Paideia Grega*. Faculdade de Educação da USP. 2008. Disponível em: <<http://www.hottopos.com/vdletras2/gilda.htm>>. Acesso em: 2 fev. 2018.

BENDER, André. *PEIXE (ICHTHYS): Jesus Cristo, Filho de Deus, o Salvador*. Disponível em: <<http://andrebender.blogspot.com.br/2009/02/ichthys-jesus-cristo-filho-de-deus-o.html>>. Acesso em: 10 out. 2017.

BÍBLIA SAGRADA. *Tradução dos originais mediante a versão dos Monges de Maredsous (Bélgica) pelo Centro Bíblico Católico*. 84ª edição. Edição Claretiana, 1992. Edição Claretiana, 1992. Levítico 11: 2-4.

BLANC, Cláudio. *História das Religiões Especial – 1*. Ed. – São Paulo: Online, 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiologia do Gosto*. Tradução e notas: Júlia Ferreira e José Cláudio. Leitura: Roland Barthes. Relógio D'Água Editores, Lisboa, janeiro de 2010.

BRITO, Joseli Nunes (trad.). *La pensée du Temple*. De Jerusalém à Qumrân. Éditions du Seuil, Paris, 1994. Obra publicada com o auxílio do Ministério Francês encarregado da cultura. São Paulo: Edições Loyola, 1998.

CANCLINI, Nestor Garcia. *Culturas Híbridas. Estratégias para entrar e sair da modernidade*. São Paulo: EDUSP, 2007.

CANCLINI, Nestor Garcia. *As culturas populares no capitalismo*. São Paulo: Brasiliense, 2003.

_____. *Sincretismos; uma exploração das hibridações culturais*. São Paulo: Studio Nobel, 2006.

CALLOIS, Roger. *O homem e o sagrado*. Lisboa: Ed. 70, 2008.

CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CELADA, Eva. *Os segredos da cozinha do vaticano*. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007.

CÓDIGO DE DIREITO CANÔNICO. 10.ed. São Paulo: Loyola, 1997.

DIAMOND, Jared M. *Armas, germes e aço: os destinos das sociedades humanas*. Tradução Sílvia de Souza Costa. Rio de Janeiro: Record, 2001.

ELIADE, Mircea. *Mito e realidade*. Ed. 4º. Trad. Paola Civelli. São Paulo: Perspectiva, 1994.

FERRARI, Evandro Sérgio. *Religiões e hábitos alimentares: uma construção histórica*. Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões, Vitória-ES, v. 4, n 2, jul.-dez., 2016.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. tradução de Vera Joscelyn. – Rio de Janeiro: Record, 2004.

FERNANDES, Cláudio. *Imperador Teodósio e a Igreja*. Blog Mundo Educação. Disponível em: <<http://mundoeducacao.bol.uol.com.br/historiageral/imperador-teodosio-igreja.htm>>. Acesso em: 30 set. 2016.

FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. *A influência da religião no hábito alimentar de seus adeptos*. Disponível em: <<http://www.unilago.edu.br/revista/edicaoatual/Sumario/2014/downloads/4.pdf>>. Acesso em: 27 dez. 2017.

FLANDRIN; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Sob a direção de Jean-Louis; (tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*/Ariovaldo Franco. – 2ª ed. Ver. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2001. 83 Revista Eletrônica de Teologia e Ciências das Religiões, Vitória-ES, v. 4, n 2, jul.-dez., 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.

GIL, Antonio Carlos. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GUIMARÃES, Carlos Antonio Frago. *A formação do cristianismo depois de Jesus*. Paraíba. 2008. Disponível em: <<http://br.geocities.com/carlos.guimaraes/Atos.html>>. Acesso em: 3 mar. 2018.

GUNNEWEG, Antonius H. J. *História de Israel: dos primórdios até Bar Kochba e de Theodor Herzl até os nossos dias*. São Paulo, SP: Teológica, 2005. 391 p.

JAEGER, Werner. *Cristianismo Primitivo e Paideia Grega*. trad. Tereza Louro Pérez. rev. Artur Morão. Lisboa: Edições 70, 2002.

KEELEY JE, RUNDEL PH. *Fogo e a expansão miocena de C 4 pastagens*. Ecology Letters 8: 683–690, 2005.

KOROVAEFF, Constantino Kouzmin. Trad. *Uma breve história de Religiões e de Fé*. Ed. Escala São Paulo 2012.

LAKATOS, Eva Maria, MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O Cru e o Cozido*. Mitológicasv.1. Tradução: Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2ª edição, 2010.

MARQUES, José Augusto Maia. *Gastronomia e Religião*. Portal da Cultura. Disponível em: <<http://cultura.maiadigital.pt/estorias-e-memorias/estorias/gastronomia-e-religiao>>. Acesso em: 11 ago. 2016.

MAZOYER, Marcel; ROUCART, Laurence. *História das agriculturas no mundo: do neolítico á crise contemporânea*. Tradução de Cláudia F. Falluh Balduino Ferreira. São Paulo: Editora UNESP, Brasília, DF. NED, 2010, p. 27.

MONTEIRO, Alessandro Trevisan. Alimentação Kasher, um conhecimento da cultura judaica. *Revista Virtual Herança Judaica*. 23 de setembro de 2013, p. 23.

MOTTA, Denise Giacomo da; BOOG, Maria Cristina Faber. *Educação Nutricional*. 3ª ed. São Paulo: Editora Ibrasa. 1992.

OLIVEIRA, Karlla Karinne de; PADILHA, Maria do Rosário; SHINOHARA, Neide Kazue; CORREIA, Marcos José Correia. *As Leis Dietéticas da Culinária Judaica*. Universidade Federal Rural de Pernambuco. Curso de bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar. UFRPE: Recife. 2012. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revista-contextos/wp-content/uploads/2013/04/RevistaVol1N248a61.pdf>>. Acesso em: 20 out. 2017.

OLIVEIRA, Maria Marly de. *Como fazer pesquisa qualitativa*. Petrópolis-RJ: Vozes, 2007.

ORTIZ, Renato. *A consciência fragmentada: ensaios de cultura popular e religião*. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

PAUSAS, JULI G.; KEELEY JON E. *A Burning Story: The Role of Fire in the History of Life*, vol. 59, no. 7, BioScience, 2009.

REVISTA MORASHÁ. *A Culinária através dos Tempos*. Seção Arte e Cultura, edição nº 30, dezembro de 2002, p. 4. Disponível em: <<http://www.morasha.com.br/arte-e-cultura/a-culinaria-atraves-dos-tempos.html>>. Acesso em: 3 mar. 2018.

RINCON, Maria Luciana. *Quaresma: por que algumas pessoas não comem carne nesta época?* Mega Curioso. Disponível em: <<https://www.megacurioso.com.br/datas-comemorativas/42317-quaresma-por-que-algumas-pessoas-nao-comem-carne-nesta-epoca-.htm>>. Acesso em: 13 ago. 2017.

ROSSI, Paolo, 1923. *Comer: necessidade, desejo, obsessão* / Paolo Rossi; tradução Ivan Esperança Rocha. – 1.ed. – São Paulo: Editora Unesp, 2014.

RONDINELLI, Paula. *Alimentação e religião*. Um estudo antropológico no movimento alternativo. Disponível em: <http://www.pucsp.br/nuces/revista3/3_edicao_alimentacao_religiao.pdf>. Acesso em: 13 ago. 2016.

SANTOS, Ricardo Williams G. *O jejum na igreja ortodoxa*. Disponível em: <https://www.ecclesia.com.br/biblioteca/fe_crista_ortodoxa/ojejumnaigrejaortodoxa.html>. Acesso em: 05 maio 2017.

SCHMIDT, Francis. *O Pensamento do Templo*. De Jerusalém a Qumran. Tradução: Paulo Menezes. Edições Loyola, São Paulo, Brasil, 1998.

SMITH, Huston. *As religiões do mundo*. Cultrix:São Paulo, 2009.

SORJ, Bernardo; GRIN, Monica. *Judaísmo e Modernidade: metamorfoses da tradição messiânica*. Centro Edelstein de Pesquisas Sociais; Rio de Janeiro 2008.

TRIPOD. *Como vivem as Famílias Judaicas*. Disponível em: <<http://jerusalemdeouro.tripod.com/id11.html>>. Acesso em: 4 março 2018.

VERGARA, Sylvia Consant. *Projeto e relatórios e pesquisa em administração*. 5. Ed. São Paulo: Atlas, 2004.

