

A alimentação para o estudo da história das religiões

Leandro Vilar Oliveira

Museu Virtual Marítimo do Extremo Oriental das Américas
João Pessoa, Paraíba, Brasil

Recebido em: 10 jul. 2023

Aprovado em: 15 abr. 2024

Recebido em: 16 maio 2024

Resumo

Os hábitos alimentares, assim como o que se é utilizado para se fazer a comida, consistem em uma fonte para o estudo de culturas e sociedades. Com o advento do movimento da “Nova História” surgiu a História da Alimentação, que permitiu o estudo histórico a partir dos alimentos, fosse pelo seu consumo, processamento, cultivo, criação, comércio, entre outras possibilidades, o que inclui aspectos religiosos, pois os alimentos possuem um papel importante em distintas religiões. Este artigo apresentou duas maneiras de como estudar os alimentos para compreender aspectos históricos das religiões, abordando-os pelas categorias de alimento sagrado e do tabu alimentar.

Palavras-chave: Luanda. Comensalidade. Territorialidade. Agência Feminina. Trabalhadores.

* Pesquisador e Diretor-Geral do Museu Virtual Marítimo do Extremo Oriental das Américas. Doutor em Ciências das Religiões, Mestre em História e Cultura Histórica e graduado em História pela Universidade Federal da Paraíba. E-mail: vilarleandro@hotmail.com

 <https://orcid.org/0000-0001-8905-9727>

 <http://lattes.cnpq.br/4887110080946675>

Food to the study of religious history

Leandro Vilar Oliveira

Virtual Maritime Museum of the Far East of the Americas
João Pessoa, Paraíba, Brazil

Received: 10th July 2023

Approved: 15th Apr. 2024

Published: 16th May 2024

Abstract

With Eating habits, as well as what is used as food, is a source for the study of cultures and societies. With the advent of the “new history” movement, the Food History emerged, which allowed the historical study of food, whether by its consumption, processing, cultivation, creation, trade, among other possibilities, which includes religious aspects, because food plays an important role in different religions. This paper presented two ways of studying food to understand historical aspects of religions, approaching them through the categories of sacred food and food taboo.

Keywords: Luanda. Commensality. Territoriality. Female agency. Workers.

* Researcher and Director of the Virtual Maritime Museum of the Far East of the Americas. PhD in Religious Sciences, MA in History and Historical Culture and BA in History from the Federal University of Paraíba. Email: vilarleandro@hotmail.com

 <https://orcid.org/0000-0001-8905-9727>

 <http://lattes.cnpq.br/4887110080946675>

Introdução

O ato de alimentar-se não é apenas uma necessidade biológica, mas um ato cultural, como bem exemplificou o historiador Massimo Montanari (2004, p. xi-xii) ao assinalar que a comida se torna cultura quando o alimento é preparado, quando se emprega técnicas, utensílios, ferramentas para tal propósito; quando se desenvolve receitas e cardápios; se institui preferências; se desenvolve hábitos de alimentação, criando-se posturas e ritos para isso. Essas são algumas das características culturais associadas com a alimentação, das quais podem servir de fonte de estudo aos historiadores na chamada história da alimentação ou história dos alimentos.

A historiadora Linda Civitello (2007, p. xiv-xvii) comenta que a história da alimentação permite estudar agricultura, pecuária, pesca, caça, hábitos alimentares, comportamentos sociais, políticas agrárias, comércio, trabalho, industrialização, consumismo, costumes, guerra, desenvolvimento tecnológico, fauna, flora etc. Observa-se como as possibilidades são vastas e dentro desse escopo, pode-se estudar a alimentação por distintos vieses e um deles proposto neste artigo, consiste em como as religiões podem ser estudadas a partir dos alimentos, abordando eles como fonte de pesquisa para a história das religiões.

Mas o que estudaria a história das religiões? De acordo com o historiador Angelo Brelich (2003, p. 3-12), o campo da história das religiões possui distintas formas de abordagem: compreender o desenvolvimento histórico de uma religião, traçando sua cronologia de eventos, fatos e características; analisar suas crenças, costumes, culturas, sociedade, doutrinas, dogmas, mitos, ritos, clero, templos; estudar conceitos religiosos como fé, rito, salvação, pecado, alma etc; realizar análises comparativas, sociais, culturais, políticas ou por outro viés teórico e metodológico. Por essa condição, dentro dessas possibilidades elencadas por Brelich, os alimentos são uma fonte de estudo para compreender aspectos culturais, sociais, doutrinários, ritualísticos, mitológicos etc., das religiões.

Pois diferentes religiões detêm conexões diversas com a alimentação, já que a comida e a bebida possuíam e ainda possuem um valor importante em distintas práticas religiosas. Entretanto, algumas religiões concebem a ideia de que não são apenas os vivos que precisam se alimentar, os mortos também necessitariam se nutrir, e até mesmo os deuses deveriam ser agraciados com comidas e bebidas.

Mas o alimento no contexto religioso não possui apenas uma função votiva, ele também se insere numa série de práticas, ritos, crenças e costumes, a ponto de influenciar comportamentos, preceitos morais, práticas sociais, entre outros aspectos do *ethos*¹ religioso

de uma sociedade ou povo. E isso é tão impactante em alguns casos, que os alimentos se tornam tabus a ponto de causar problemas morais e sociais.

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. Muitos antropólogos já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. E estes hábitos possuem uma intrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições dietéticas religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas perpassadas por regulamentações alimentares (Carneiro, 2003, p. 9).

Neste sentido, a alimentação no estudo das religiões se conecta com o ritualístico, a comunhão, a iniciação, os festejos, as cerimônias, o culto, tabus alimentares e até mesmo os alimentos são empregados num sentido simbólico, servindo em mitos, parábolas, exortações, sermões, pregações, lições etc. Outra função dos alimentos também está associada com a noção de identidade, visto que o consumo de determinadas carnes, plantas, comidas e bebidas era um fator de distinguir um povo de outro, assim como, identificar até mesmo sua crença religiosa.²

Diante dessas possibilidades de usos para os alimentos nas religiões, este artigo buscou analisa-los em dois aspectos principais: os alimentos no sentido de serem sagrados e os alimentos como tabus, ou seja, comidas que são proibidas, tomando como referencial, religiões de diferentes épocas, no intuito de mostrar como distintas religiões podem ser estudadas pela história da alimentação. Definindo esses objetivos, a pesquisa se desenvolveu com base num estudo da história cultural, agregando também pesquisadores dos campos da Antropologia, da Filosofia e das Ciências das Religiões.

O alimento sagrado

No estudo das religiões o conceito de sagrado e profano é algo problemático, pois não deve ser tratado de forma estritamente maniqueísta como esboçou Rudolf Otto e Mircea

1 Adotamos o conceito de *ethos* proposto por Clifford Geertz. Cf.: *A Interpretação das culturas* (2008), capítulo 4, o qual usa esse termo para se referir a um conjunto de costumes e hábitos de uma sociedade.

2 Judeus e muçulmanos não comem carne de porco, hinduístas e jainistas não consomem carne bovina, alguns budistas adotam o vegetarianismo e abstinência de bebidas alcoólicas.

Eliade,³ em que ambos se pautaram numa perspectiva judaico-cristã para conceber suas interpretações desses termos. Por outro lado, Émile Durkheim procurou se desvencilhar dessa visão judaico-cristã, concebendo que a ideia de sagrado deveria ser entendida como algo que legitimava uma crença ou prática religiosa, e o profano seria o oposto, consistindo em crenças e práticas que deslegitimavam a sacralidade, não necessariamente pautadas numa ideia de Bem e Mal (Pinezi; Jorge, 2012, p. 86).

Entretanto, dependendo da religião a percepção do que seria sagrado e profano varia, não havendo um modelo para isso, diferente do que alguns estudiosos como Durkheim e Eliade conceberam, ao defender que a noção de sagrado e profano poderia ser similar para todas as religiões.

O antropólogo E. E. Evans-Pritchard (1978, p. 92-94) criticou a interpretação restritiva durkheimiana sobre sagrado e profano, salientando que dependendo da religião não existiria uma separação clara entre ambos, assim como, algo que é tido sempre como profano, poderia a depender do contexto, torna-se sagrado, e o oposto também poderia se suceder.

Assim, tendo em consideração que se pode utilizar ambos os termos, mas mantendo a ressalva de que sua percepção varia de acordo com o referencial religioso adotado, logo, os alimentos possuíam sua sacralidade. Essa sacralidade poderia ser expressada de distintas formas, mas para esse estudo destacamos três delas: a origem divina, a oferenda/sacrifício e a refeição cerimonial.

A primeira que mencionamos diz respeito a uma origem religiosa ou mítica de determinado alimento, como no caso da ambrosia para os antigos gregos, tida como o alimento divino dos deuses do Olimpo. Condição essa que somente os deuses detinham o direito de consumir esse alimento divino, fato esse que quando o rei Tântalo o roubou, foi morto e condenado ao Tártaro por sua afronta (Carneiro, 2003, p. 86).

Por outro lado, alguns alimentos que tiveram uma origem divina nem sempre foram restritos ao consumo apenas das divindades, isso é perceptível no caso dos maias, em que o milho (*Zea mays*) era considerado sagrado, sendo visto como um símbolo da vida, pois como narrado no *Popol Vuh*, os deuses criaram a humanidade a partir de espigas de milho, e esse tornou-se o principal cereal desse povo (Schuman, 2001, p. 25-28). Para os japoneses o arroz (*Oryza sativa*) foi criado pelo deus Inari, sendo uma dádiva concedida à humanidade, tornando-se a base da alimentação daquele povo. (Roberts, 2010, p. 58). Para os gregos antigos a deusa Atena teria criado a oliveira (*Olea europea*) e ensinado seu cultivo e a produção de azeite, produto imprescindível na dieta mediterrânica de diferentes povos (Franco Jr, 1996, p. 149). Entre alguns povos indígenas brasileiros de origem tupi, a mandioca (*Manihot esculenta*) teria surgido do corpo de Mani, uma criança indígena nascida de um milagre (Casudo, 1998, p. 545-546).

3 Otto escreveu a respeito em seu livro *O Sagrado* (1917), já Eliade abordou o tema em *Sagrado e Profano* (1956).

Esses mitos apresentam os motivos pelos quais esses alimentos se tornaram à base alimentar desses povos, a ponto de influenciar suas culturas e sociedades profundamente em distintos aspectos para além do nível alimentar e cultural, passando pela economia, política, tributos, divisão de terras, crenças religiosas etc.

No *Antigo Testamento*, durante o êxodo pelo deserto do Sinai, os hebreus ficaram sem comida, então Deus enviou o maná, um alimento parecido com a semente do coentro ou o *bdélio* (tipo de goma aromática), o qual era cozido ou assado, cujo gosto lembrava bolos de mel ou bolos com azeite. Por 40 anos Deus providenciou maná e em algumas ocasiões, codornas também, para alimentar os hebreus em seu exílio (Ex 16:15-31, Nm 11:8). Aqui trata-se de um milagre, em que no caso do maná, temos um alimento até então nunca antes visto, sendo concedido como uma bênção para salvar os hebreus da inanição. Fato esse que a tradição antiga citada em *Levíticos*, *Números* e *Deuteronômio* lembrava aos hebreus do tempo em que seus antepassados somente comeram maná, então deveriam ser gratos a Deus por terem uma terra para plantar e criar seus rebanhos.

Outra condição a qual torna um alimento como algo sagrado advém do valor a ele atribuído. Sobre isso, Mircea Eliade (1986, p. 116) destacou que em diferentes religiões a “tradição fabrica o sagrado”, algo que ele chamou de hierofania. Neste sentido, a hierofania consiste na manifestação do sagrado, sendo essa manifestação passível de acontecer de distintas formas, indo desde uma interpretação simbólica, uma revelação, um sinal, um fenômeno natural ou sobrenatural, um rito, uma oferenda, uma dança, um canto etc.

Por esse viés assinalado por Mircea Eliade, o valor do sagrado pode ser atribuído a objetos, lugares, alimentos, pessoas, animais, plantas, símbolos, sinais, fenômenos etc. E esse valor sacralizado é desenvolvido com base numa tradição que é disseminada e passa a ser aceita pela comunidade, por isso o teólogo Paul Tillich (1958, p. 44-47) salientou que uma das funções dos símbolos religiosos era fornecer informação, referência, exemplo, identidade e comunhão. Com base neste aspecto, alguns alimentos ganharam a condição de sagrado quando passaram a ter uma importância significativa em algum rito, prática, culto, crença ou mito.

Por exemplo, tomemos o caso das chamadas “comidas de santo” ou “comidas de orixá” das religiões afro-brasileiras. Hoje em dia comer acarajé em Salvador é visto como algo normal e até turístico, já que muitos turistas que visitam a cidade vão em busca da culinária baiana. Sendo assim, pratos como acarajé, omolocum, caruru, acará, ipeté, são consumidos no cotidiano, entretanto, esses mesmos alimentos também são utilizados nas oferendas aos orixás, havendo toda uma série de especificações para se cozinhar para eles (Coelho-Costa, 2016, p. 79-80).

Além disso, deve-se ressaltar que cada orixá possui suas variantes, suas “qualidades”, e essas qualidades influenciam não apenas nas cores e vestimentas, mas também nos hábitos alimentares dos mesmos. A qualidade do orixá “também prescreve o modo de fazer a sua comida”. Como exemplo,

pode ser citado o “*amalã*” (pirão de mandioca ou de arroz com caruru e rabada) oferecido a Xangô. Deve ter os quiabos cortados – apenas por mulheres – em rodela, tiras, cubinhos etc... conforme a ‘qualidade’ do Xangô que o receberá”. O que torna essas comidas especiais é o modo pelo qual são preparadas. Ademais, essas comidas não podem ser oferecidas em qualquer recipiente. Para cada entidade existe um tipo de objeto em que se deve depositar o *ajeum* para ser entregue. Geralmente esses recipientes são feitos de materiais naturais, como barro, porcelana ou madeira. Isto também é determinado pelo orixá e suas qualidades (Ribeiro, 2009, p. 5).

Imagem 1 – Vários pratos de “comidas de santo” no Candomblé



Fontes: Ajeum - Comida de Santo. *Pensamentos e Reflexões de um Filho de Pemba*. (Site). Publicado em: 9 out. 2012. Disponível em: <http://danielfilhodeorixa.blogspot.com/2012/10/ajeum-comida-de-santo.html>. Acesso em: abr. 2024.

Porém, o que diferencia um acarajé que é consumido numa barraquinha de rua do acarajé servido a Iansã? Seguindo o comentário de Mircea Eliade (1986), a diferença encontra-se no valor sagrado atribuído na ocasião, neste caso, o acarajé ao ser dado como oferenda ou sacrifício, ele ganha uma dimensão sagrada. A própria noção de oferenda/sacrifício é bastante importante, pois ela explica porque algo deixa de ser mundano ou profano e se torna sagrado.

O termo sacrifício, do latim *sacrificium* (*sacer*, “santo”; *facere*, “para fazer”), carrega a conotação do ato religioso no sentido mais elevado ou mais completo; também pode ser entendido como o ato de santificar ou consagrar um objeto. Oferenda é usada como um sinônimo (ou como uma categoria mais inclusiva da qual o sacrifício é uma subdivisão) e significa a apresentação de um presente. (A palavra oferenda vem do latim *offerre*, “oferecer, presentear”; o verbo produz o substantivo *oblatio*.) As línguas românicas contêm palavras derivadas de ambas as palavras latinas. O alemão *Opfer* é geralmente tomado como derivado de *offerre*, mas alguns derivam do latim *operari* (“realizar, fazer”), evocando assim mais uma vez a ideia de ação sagrada (Henninger, 2005, p. 7797 Tradução nossa).

Com base nas definições apresentadas por Henninger (Henninger, 2005, p. 7797-7799), o sacrifício consiste na prática de consagrar algo, sendo essa consagração ofertada, por isso, ambas as palavras tendem a serem utilizadas como sinônimos, embora o autor lembre que a palavra sacrifício em alguns contextos possui uma conotação negativa por se referir a morte de pessoas e animais. Além disso, ele destaca que o sacrifício geralmente está mais associado a uma ritualística específica, diferente da oferenda, a qual a depender da religião, requisita menos liturgia.

Diferentes povos realizam a oferenda e o sacrifício, que consistem em algumas das práticas mais comuns em várias religiões. Dessa forma, a oferenda e o sacrifício tratam-se do ato de oferecer algo para se pedir uma benção, um milagre, uma recompensa, um pedido, mas também consiste no ato de adoração e retribuição. Entretanto, algumas religiões especificam que apenas orar não seria o suficiente, as divindades necessitavam de bens materiais, de algo mais palpável

Além dessa característica em que um alimento ofertado poderia sê-lo oferecido apenas por determinado segmentos sociais, o próprio tipo de alimento ofertado também nos tem a informar sobre a história daquelas práticas religiosas, mas também sobre a alimentação, a economia, a flora, a fauna, os costumes em si. Sobre isso, retomemos ao caso das culinária religiosa afro-brasileira.

Câmara Cascudo (2015, p. 55-58) comentou que os povos africanos trouxeram o feijão, o inhame, o azeite de dendê, o quiabo, o óleo de coco, o camarão seco, os quais foram inseridos na culinária nordestina brasileira, especialmente na Bahia. Por outro lado, Cascudo apontou que os africanos tiveram contato com outros tipos de alimentos como a banana, o milho, o arroz, o amendoim, a goma de mandioca, o azeite de oliva, a batata, entre outras plantas trazidas pelos portugueses ou já cultivadas pelos povos indígenas. E o interessante disso é que essas plantas consumidas na dieta diária foram assimiladas a culinária religiosa.

Dessa forma, pelo exemplo dado acima, podemos estudar outros aspectos da história da alimentação, adentrando temas sobre comércio, culinária, vida privada, difusão de gêneros

alimentícios, navegações, escravidão, colonização, aculturação etc., percebendo como a alimentação é uma fonte de estudo tanto para a história e também para a religião, já que os alimentos sagrados tendem a ser os que se tinha disponível na região, e muitos desses alimentos faziam parte da dieta habitual daquela sociedade. E à medida que um povo ia tomando contato com novas espécies vegetais e animais, algumas delas eram assimiladas a sua dieta e acabavam também sendo sacralizados (Ribeiro, 2009, p. 2-4).

O terceiro aspecto quanto ao alimento sagrado salientado anteriormente, diz respeito as refeições cerimoniais. Neste sentido, a refeição pode ser servida como uma oferenda às divindades, mas também pode ser preparada para o consumo pessoal, seja apenas dos sacerdotes ou dos fiéis. Assim, temos o uso da refeição a qual ganha uma característica religiosa. O Judaísmo é uma religião que se notabilizou por toda uma série de regras e ritos envolvendo o preparo, consumo, sacrifício e descartes de alimentos.

A refeição judaica deveria decorrer sob o signo da pureza ritual que tinha em vista a santidade de Israel (separação em relação a outros povos, a fim de evitar a idolatria). É neste contexto que se devem situar e interpretar as abluções rituais (Mc 7, 3-4; Mt 15, 2; Lc 11, 38; Jo 2, 6), as lavagens rituais das taças, dos cântaros e dos pratos (Nm 31, 22-24; Mt 23, 25)²³. As regras concernentes à escolha dos alimentos e as proibições em relação a alguns deles que, segundo as normas, tornavam o homem impuro eram muitas e muito variadas. Duas eram de grande relevância: a proibição do sangue, porque se pensava que a vida estava aí (Lv 7, 26-27; 17, 10-14); a separação entre o leite e a carne (Ex 23, 19; 34, 26; Dt 14, 21), porque o leite aponta para o cuidado e a responsabilidade pela conservação da vida. Ainda que excessivo para a nossa mentalidade actual, este ritualismo tinha a preocupação fundamental de preservar os israelitas do contacto com os pagãos e de afastá-los da idolatria (Tb 1, 10-11; Dn 14, 21; Ez 33, 25), promovendo a santidade do povo da aliança (Ex 22, 30; Lv 11, 44-45) (Correia, 2008, p. 200-201).

Tomemos o caso do *Pessach* (a Páscoa judaica), em que existe um jantar cerimonial a ser realizado. Neste jantar (*sêder*) existem alimentos específicos que devem ser preparados para comporem aquela ceia ritualística. Dentre os alimentos temos cordeiro assado (*zeroá*), pão ázimo (sem fermento), vinho não fermentado, *maror* (raiz amarga), *charósset* (doce de frutas), batatas e legumes cozidos e banhados em água salgada e o *beitzá* (ovo cozido) (Jacobs, 2005, p. 7003).

Cada um desses alimentos têm um valor simbólico e uma ordem no ritual do *sêder*, que inclui orações, a narração do *Êxodo*, lavagens de mãos e outros aspectos. O *sêder* do *Pessach* é um jantar cerimonial realizado para se rememorar a saída dos hebreus do Egito, os quais foram libertados por Moisés. Além disso, os alimentos consumidos simbolizam aspectos históricos e religiosos desse povo como o sofrimento, a escravidão, o sacrifício, a liberdade, a esperança e

a redenção (*Ibidem*, p. 7003-7004).

Figura 2 – Os alimentos do *sêder* do *Pessach*, dispostos simbolicamente.



Fonte: O seder (a ceia) de Pessach e o copo de Eliahu Hanvi. *Cultura Hebraica*. (Site). Publicado em: 25 mar. 2023. Disponível em: <https://culturahebraica.blogspot.com/2023/03/o-seder-ceia-de-pessach-e-o-copo-de.html>. Acesso em: abr. 2024.

A Páscoa apresentava ritos muito próprios e específicos de que se destacam a purificação do fermento (Ex 12, 15.19; 13, 7) e a escolha de um cordeiro sem defeito nem mancha (Ex 12, 5-6; Dt 12, 6). Da primeira exigência faz-se eco Paulo, em 1 Cor 5, 7 ("Purificai-vos do velho fermento, para serdes uma nova massa, já que sois pães ázimos"); da segunda, dá conta 1 Pd 1, 19 ("[...] Cristo, qual cordeiro sem defeito nem mancha") (Correia, 2008, p. 201).

O Cristianismo tentou adotar esse cerimonial religioso nas refeições da Páscoa e do Natal, mas a tradição não acabou se mantendo. Em muitos casos o almoço pascoal e a ceia natalina são vistos mais como refeições que representam a fartura, a comunhão e até a ostentação, não tendo o mesmo procedimento religioso como visto no *Pessach*. Entretanto, há casos em que receitas e práticas específicas foram desenvolvidas para serem consumidas

durante os dias religiosos, algo especialmente visto no Catolicismo com sua devoção aos santos. Tomemos um caso brasileiro como exemplo.

Na Festa do Senhor dos Passos realizada no município sergipano de São Cristóvão, durante a segunda semana da Quaresma, os católicos realizam jantares à base de pescado como dita a tradição quaresmeira, mas durante a procissão algumas barracas desenvolveram a tradição de vender queijadas e bolachas de goma, duas comidas que se tornaram típicas desse festejo religioso, consumidas como lanche (Menezes, 2014, p. 280). Além disso, Menezes também observa que em Sergipe os católicos desenvolveram seu próprio estilo de alimentação durante o período da Quaresma.

Pela manhã, ingere-se um café magro, isto é, café com pão, como o início de um dia de penitência. Ao meio dia, ou melhor em alguns lugares, às 11 horas, é servido o almoço, no qual o coco e o peixe são ingredientes essenciais. É disponibilizado aos comensais o peixe cozido com coco – as famosas peixadas – em determinados lugares, são servidas as moquecas, acompanhadas, do arroz com coco e/ou o feijão com coco. As famílias com maior poder aquisitivo, além do peixe, também consomem o bacalhau. As saladas aparecem na atualidade como uma alteração diante das inserções da medicina. Após esse almoço, algumas famílias oferecem uma sobremesa, geralmente constituída de doces caseiros de leite, banana, goiaba ou batata. Após essa comilança, continua o jejum e, à noite, na ceia, alguns familiares costumam consumir o restante da comida do almoço; outros, sobretudo os mais jovens, degustam a umbuzada (fruta cozida e batida ao leite e açúcar ou rapadura) como uma vitamina ou os idosos apreciam essa iguaria com a farinha (Menezes, 2014, p. 281).

Figura 3 – Exemplo de almoço de quaresma à base de peixe.



Fontes: Dias, Rafael. Páscoa – O legado da Quaresma. *Revista Continente*. (Site). Publicado em: 1 abr. 2014. Disponível em: <https://revistacontinente.com.br/edicoes/160/pascoa--o-legado-da-quaresma>. Acesso em: abr. 2024.

No mês de junho em Sergipe, alguns dos dias de santos mais importantes possuem costumes culinários específicos. No dia de Santo Antônio (13 de junho), por exemplo, as igrejas distribuem pãezinhos aos fiéis, os quais são tidos como sagrados, não devendo serem comidos, mas guardados, pois concederão fartura. Além disso, nessa mesma data, se algum membro da família se chama Antônio ou Antônia, há o costume de se fazer um jantar especial.

Além do citado pão de Santo Antônio, nos lares em que se encontram homens ou mulheres com a denominação do santo, é oferecida uma ceia regada com os derivados da mandioca (pé de moleque, beiju, saroios e malcasado, do milho (pamonhas, canjicas, mungunzá) e os bolos de milho, puba e macaxeira, além do milho assado, milho cozido, amendoim, licores de frutas locais como jabuticaba, mangaba, jenipapo (Menezes, 2014, p. 282).

Mas além desses exemplos específicos associados com datas litúrgicas de santos, o Cristianismo desenvolveu um rito alimentar chamado de eucaristia (ação de graças), também designada de ceia do Senhor ou santa ceia. Comparada com *séder* do *Pessach*, a eucaristia é bem distinta em vários aspectos, embora consista na oferta e consumo de alimentos

sacralizados. Enquanto o *sêder* é apenas realizado durante o período do *Pessach*, a eucaristia é uma liturgia regular que a depender da igreja, pode ser feita semanalmente ou mensalmente (Correia, 2008, p. 202).

Essa prática religiosa remonta sua origem ao relato bíblico, sendo descrita em Lucas 22,15, Mateus 26,17, Marcos 14,12, em que na semana do *Pessach*, numa quinta-feira à noite, Jesus realizou um jantar para seus apóstolos e ali explicou o novo simbolismo dado ao pão e ao vinho, vindo a formalizar a nova aliança, o novo pacto. Ao instituir o rito do alimento sagrado do uso do pão e do vinho que passaram neste contexto em representar sua carne e sangue, aquela prática deveria ser repetida pelos cristãos desde então como sinal de sua conexão com a nova aliança até o seu retorno (Manzares, 2005, p. 150-151).

Apesar da eucaristia ou santa ceia ter perdido seu caráter de refeição, já que é celebrada nas igrejas de forma bem mais simples, inclusive hoje em dia o elemento do vinho ou é substituído pelo consumo de suco de uva em algumas igrejas protestantes, ou é reservado apenas ao clero ministrante, condição essa que na Igreja Católica é comum haver apenas o consumo da hóstia (que representa o pão) por parte dos fiéis.

Outro exemplo sobre refeição cerimonial, dessa vez se trata de algo mais restritivo aos sacerdotes. Tomemos o caso das religiões afro-brasileiras, em especial a do Candomblé, uma dessas religiões com uma rica e elaborada liturgia alimentar.

O Candomblé encontra na cozinha um espaço de produção e preservação de fundamentos religiosos que só devem ser transmitidos entre os iniciados: “ – Para nós, de onde a gente veio, a cozinha é um lugar fechado, nem todo mundo tem acesso à alimentação na hora que ela está sendo feita, porque nela [na cozinha] é onde está o nosso grande segredo, é nela que a gente vai fazer a mágica do Candomblé, é onde a gente vai trabalhar energias para que a gente consiga alcançar nossos propósitos dentro do Candomblé. [...] ela não é uma coisa assim aberta, que todo mundo entra. Geralmente se faz equipes, sempre tem dois mais velhos com três ou quatro mais novos e aí é aquela equipe que vai ser a responsável pela comida de santo naquele dia. Quando a gente vai entrar na cozinha a gente tem que pedir licença, tem que pedir *agô*, para que a gente possa entrar, porque ali está sendo feito o banquete dos Orixás. Então assim, cada casa tem o seu jeito de trabalhar, mas sempre a cozinha é considerada como um lugar sagrado como os outros espaços. Então não pode estar a família inteira, todo mundo lá dentro, porque as vezes acaba até atrapalhando (IALORIXÁ DE OXUM) (Alvarenga, 2018, p. 279).

O exemplo advindo do Candomblé mostra como em alguns contextos a alimentação cerimonial religiosa é restritiva. Nesta religião quando um filho de santo está em iniciação, ele precisa seguir uma série de regras, o que inclui uma dieta específica também. Além disso, antes de algumas cerimônias os filhos, pais e mães de santo também podem ter que passar por uma

dieta específica para poderem estar aptos a executar os ritos (*Ibidem*, p. 283-284).

Tabus alimentares

E *Iahweh* Deus deu ao homem este mandamento: “Podes comer de todas as árvores do jardim, mas da árvore do conhecimento do bem e do mal não comerás, porque no dia em que dela comeres terás que morrer” (Bíblia de Jerusalém, Gn 2:16-17, 2002).

Essa passagem bíblica é um exemplo clássico para abordar o tabu alimentar, pois da mesma forma que uma religião pode recomendar e validar um alimento, ela também pode proibi-lo. Essa proibição pode ocorrer de forma momentânea, sendo restrita a determinadas épocas do ano, rituais e festejos, mas pode ser uma proibição mais duradoura, sendo vetado o consumo total.

Um dado interessante sobre os tabus alimentares é que algumas religiões chegaram a criar listas do que evitar comer ou jamais consumir. No livro de *Levíticos* 11:1-31 é apresentada uma lista de proibições alimentares, em que Deus instruiu Moisés e Aarão a transmitir esses ordenamentos aos hebreus. Nesse capítulo é informado que animais como o camelo, o porco, o coelho, a lebre, a toupeira, o morcego, o ouriço, não deveriam ser consumidos. Nenhum réptil serviria de alimento. Dos animais aquáticos, somente os peixes deveriam servir de alimento, os demais eram proibidos. Das aves e pássaros, o capítulo enumera várias delas que não poderiam ser caçadas ou criadas para a alimentação. Os insetos também eram proibidos, mas curiosamente havia duas exceções: os gafanhotos e os grilos.

Essas proibições são retomadas em *Deuteronômio* 14:3-21, numa listagem mais concisa. Uma das diferenças entre os dois capítulos é que no *Deuteronômio* se encontra mais explicitamente os animais que podem ser consumidos como a vaca, a ovelha, a cabra, o texugo, os cervídeos, os caprinos selvagens, entre outros animais de cascos com unhas fendidas, divididas em duas. O capítulo também exorta que os hebreus não deveriam comer carniça e nenhum alimento que foi ofertado a outras divindades.

As restrições alimentares para os hebreus era algo muito rigoroso em determinadas épocas, a ponto de nos livros de *Levíticos*, *Números* e *Deuteronômio* haver vários versículos alertando para não se comer animais impuros e não se profanar os animais que seriam sacrificados. Como consequência, esses livros relatam uma série de rituais de purificação para proteger os hebreus dos tabus alimentares, mas também de outros pecados. Os cristãos acabaram não adotando esse regramento alimentar.

A ideia de pureza corporal e alimentar também é encontrada em outras religiões como no Islão, em que no Corão, na 5ª *Surata* intitulada *Al Maída* (a mesa servida), encontram-se alguns versículos proibitivos, os quais informam que os muçulmanos não deveriam comer

carniça, sangue, porco, animais mortos por acidentes, estrangulados ou que foram sacrificados para outras divindades. Neste sentido, o Islão concebe a alimentação dividida entre alimentos permitidos (*halal*) e alimentos proibidos (*haram*) (Araújo, 2022, p. 119).

Dessa forma, um muçulmano que consome algum alimento ou bebida proibidos, está tornando seu corpo impuro, cometendo um pecado, devendo-o o mesmo purificar-se. Essa noção é compartilhada com os judeus e em outras religiões como no Hinduísmo, no Budismo e no Jainismo, em que existe a prerrogativa de que o consumo de certos alimentos e bebidas pode deixar a pessoa impura. No entanto, um dos exemplos mais conhecidos das religiões indianas é o tratamento dado as vacas (Kwon; Tamang, 2015, p. 45-46).

Para indianos de distintas religiões nativas de seu país, a vaca é um animal tão sagrado que o simples fato de a maltratar é um “pecado” e um crime. A vaca é um animal associado aos deuses como Shiva, senhor da destruição, renovação e fertilidade, com Lakshimi, deusa da fertilidade e prosperidade, Krishna, deus de várias virtudes. Por conta disso, desde a Antiguidade foi instituída a tradição de não consumir bovinos por conta de serem sagrados.⁴ Mas além dessa restrição alimentar, as vacas se tornarem animais venerados, recebendo comida, oferendas e bênçãos (Klostermaier, 1998, p. 52).

O tabu alimentar também pode ser momentâneo incidindo sobre questões comportamentais, segundo concepções esotéricas e religiosas sobre a tradição dos quatro elementos e dos quatro humores, os quais supostamente regeriam a natureza, de forma que determinados elementos associados com o fogo e o ar, eram considerados “quentes”, logo, despertadores de paixões. Por conta disso, alguns alimentos deveriam ser evitados para não incentivar certos desejos pecaminosos. A respeito, Carneiro (2003, p. 89) escreveu:

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. 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 as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas inflamam as paixões.

O Cristianismo medieval, especialmente os das ordens monásticas, empregou uma série de regras alimentares, incentivando o jejum regular, tornando a gula um pecado, assim como, vetando o consumo de determinados alimentos, além da moderação no vinho, na cerveja e nas carnes. São Bento (480-547) ao redigir a Regra Beneditina, prescreveu regras

para o jejum regular, o qual além do tempo da Quaresma e de alguns feriados, deveria ser realizado semanalmente às sextas-feiras. Nesses dias os adeptos não deveriam consumir nenhum tipo de carne vermelha e nem ingerir bebidas alcoólicas (Hintz; Butzke, 2017, p. 187). Além disso, a regra dos beneditinos também possuía outras especificações como:

O jejum mais intenso poderia ainda servir como castigo para os jovens, de maneira disciplinar. Contudo, os doentes estavam dispensados do jejum, e os mais fracos poderiam inclusive alimentar-se de carne, alimento do qual os demais deveriam se abster. Quando o mosteiro recebia hóspedes, o jejum deveria ser rompido por ordem do superior, exceto em datas de jejum consideradas especiais (Hintz; Butzke, 2017, p. 188).

Essas implicações com o jejum monástico foram sendo atualizadas à medida que alguns mosteiros se tornaram grandes detentores de fazendas e pastos, como também passaram a produzir seu vinho ou cerveja, essas regras foram enfatizadas, pois as tentações se tornaram cada vez maiores, havendo reclamações de que havia monges, frades e padres que não respeitavam o jejum. “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” (Carneiro, 2003, p. 91).

O jejum monástico acabou sendo estendido para a população leiga cristã, principalmente tendo a Quaresma como principal referência para isso, em que existe a instrução de se evitar comer carne vermelha durante o período de quarenta dias, mas alguns católicos optam em não manter esse jejum por tanto tempo, então escolhem algumas datas específicas como a Sexta-feira da Paixão e o Domingo de Páscoa. É uma forma de resguardar o corpo em respeito ao período que Jesus vagou pelo deserto. Além de não consumir carne vermelha, os cristãos que praticam o jejum quaresmal também se abstêm de não tomar bebidas alcoólicas, não fumar, não ter relações sexuais etc. Alguns também impõe para si o jejum a outros tipos de alimentos, sendo uma escolha pessoal (Hintz; Butzke, 2017, p. 187-188).

Todavia, essa restrição alimentar durante a Quaresma não é um dogma bíblico, mas uma recomendação do direito canônico,⁵ o qual sugere o jejum alimentar para os católicos. Entretanto, essa recomendação não é obrigatória, fato esse que cristãos não católicos e ortodoxos, não costumam praticar o jejum quaresmal. Martinho Lutero e João Calvino eram contrários ao jejum contínuo durante a Quaresma, recomendando que a prática de jejuar deveria ser feita ao longo do ano e não apenas naquele período. Além disso, existem cristãos católicos e ortodoxos que também não fazem esse jejum. Sendo assim, tal decisão é um ato mais pessoal do que institucional (Hintz; Butzke, 2017, p. 190-198).

Mas se no Cristianismo não existe uma obrigação dogmática quanto a se manter o jejum durante a Quaresma, no Islão a situação é diferente. Para os muçulmanos o jejum (*sawm*)

é um dos cinco pilares da sua fé, ao lado do credo (*chahada*), da oração (*salat*), da caridade (*zakat*) e da peregrinação (*hajj*) a Meca (Gaarder, 2000, p. 125-130).

Assim, durante o nono mês do calendário islâmico, o qual é chamado de Ramadã, o jejum obrigatório⁶ para adultos, idosos e crianças, deve ser seguido do nascer do dia até o pôr do sol, em que se abstém de qualquer comida, água e bebida. No caso dos adultos, incluindo-se também privar-se de fumar e ter relações sexuais. O jejum do Ramadã é uma forma de disciplina do corpo e da mente, e de respeito ao período no qual o profeta Mohammed recebeu a revelação de Alá e começou a escrever o Corão. Tal prática ensina temperança ao muçulmano, como também o ajuda a refletir sobre sua vida, os ensinamentos de sua fé e é um meio de purificar seu corpo (Azeredo, 2020, p. 50-51).

Por outro lado, a cada noite durante o mês do Ramadã, os muçulmanos se reúnem para jantar, em alguns casos, até preparam refeições especiais, como forma de recuperar as energias e de celebrar a ocasião através da comunhão com familiares, amigos, vizinhos e irmãos de fé, em que eles abordam assuntos sobre cotidiano, trabalho, estudos, negócios, entre outros temas. Percebe-se como esse tabu alimentar momentâneo influencia nas relações sociais, havendo uma dinâmica durante o dia, em que se observa o jejum obrigatório, levando inclusive algumas pessoas optarem pelo isolamento e o silêncio, como práticas pessoais complementares a esse período, mas à noite, a comunhão ganha espaço (Pereira, 2002, p. 12-13).

O jejum muçulmano não significa autotortura. Conquanto seja mais meticuloso que outros jejuns, ele também propicia atenuação temporária para especiais circunstâncias. Se fosse simplesmente uma abstenção temporária, isso seria mais instinto para a comida, a bebida e o sexo são mais intensos na natureza animal, e a abstenção temporária dessas coisas resulta em que a atenção seja dirigida para algo mais elevado. E isto somente se processa através da oração, da contemplação e dos atos de caridade (Araújo, 2022, p. 127).

Considerações finais

Os dois casos apresentados: o alimento sagrado e o tabu alimentar são apenas algumas das formas de se estudar a história da alimentação em combinação com a história das religiões. À guisa de exemplo, podem ser feitos estudos sobre o preparo das comidas sagradas, a presença dos alimentos em ritos e cerimônias diversas, a criação de determinadas plantas e animais para fins religiosos, mudanças alimentares, divisão de gênero no preparo dos alimentos sagrados, percepção dos novos movimentos religiosos quanto a alimentação do século XX e XXI, simbolismo religioso dos alimentos, entre outras possibilidades.

Assim, o artigo demonstrou que efetivamente é possível estudar uma religião a partir

de seus costumes alimentares, doutrina, dogmas, ritos, banquetes e tabus, pois os alimentos são parte intrínseca de distintas manifestações religiosas antigas e contemporâneas. E isso pode ser analisado por um viés cultural, social, moral, político, econômico, simbólico etc., o que revela uma flexibilidade de abordagens, pois a forma como os alimentos são utilizados nas práticas religiosas é variável, existindo religiões que concedem maior importância a eles, enquanto outras os tratam em segundo plano.

Além disso, o estudo dos alimentos para se compreender as religiões também consiste numa atividade multidisciplinar já que as Ciências das Religiões, se revela como campo que reúne diferentes segmentos das ciências humanas e sociais. Assim, a depender da religião, objetivos e abordagem escolhidos, isso requisitará teorias e métodos da Antropologia, da Sociologia, da Etnologia, da Simbologia, da Arqueologia e de outras áreas de estudo, as quais fornecerão embasamento para a análise, pois, um estudo com religiões contemporâneas pode requerer uma visita de campo, a qual se fará uso da etnografia, por outro lado, ao se pesquisar espaços sagrados, utensílios e objetos antigos, poderá ser necessário recorrer a métodos da arqueologia para esse intuito.

Por fim, o alimento nas religiões expressa uma forma de conexão com o sagrado, a espiritualidade, as divindades, os espíritos e o sobrenatural. As deidades necessitam de oferendas e sacrifícios, mas os fiéis e sacerdotes também devem passar por provações e privações alimentares para sua purificação corporal e espiritual, a fim de estarem em sintonia com suas fés e ordenamentos.

Referências

Ageum - Comida de Santo. *Pensamentos e Reflexões de um Filho de Pemba*. (Site). Publicado em: 9 out. 2012. Disponível em: <http://danielfilhodeorixa.blogspot.com/2012/10/ageum-comida-de-santo.html>. Acesso: em abr. 2024.

ALVARENGA, Marcos Junior Santos de. O Candomblé começa na cozinha: alimentação, aprendizado e transformação. *Habitus*, Goiânia, v. 16, n. 2, p. 275-292, jul.-dez. 2018.

AZEREDO, Bárbara Ahnert. *O quarto pilar da fé: a prática do jejum no período do Ramadã*. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciências das Religiões) – Faculdade Unidade Vitória, Vitória, 2020.

Bíblia de Jerusalém. São Paulo: Paulus, 2002.

BRELICH, Angelo. *Introduzione alla storia della religione*. Roma: Dell'Ateneo S.P.A, 2003.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. São Paulo: Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10ª ed. São Paulo: Ediouro, 1998.

CERTEAU, Michel de. *A escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.

CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. 2nd ed. Hoboken: Willey, 2007.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Nos banquetes de candomblé os deuses comem: representatividade mitológica nas comidas de santo. *Ágora*, v. 18, n. 1, p. 78-86, 2016.

CORREIA, João Alberto Sousa. A Eucaristia na Bíblia e a Bíblia na Eucaristia (I). *Theologica*, 2ª série, v. 43, n. 1, p. 195-213, 2008.

DIAS, Rafael. Páscoa – O legado da Quaresma. *Revista Continente*. (Site). Publicado em: 1 abr. 2014. Disponível em: <https://revistacontinente.com.br/edicoes/160/pascoa--o-legado-da-quaresma>. Acesso em: abr. 2024.

EVANS-PRITCHARD, E. E. *Antropologia social da religião*. Rio de Janeiro: Campus, 1978.

ELIADE, Mircea. Observaciones metodológicas sobre el estudio do simbolismo religioso. In: ELIADE, M.; KITAGAWA, Jospeh. (Orgs.). *Metodologia de la historia de las religiones*. Barcelona: Paidós, 1986.

FRANCO JUNIOR, Hilário. *A Eva Barbada*. São Paulo: EdUSP, 1996.

GAARDER, Jostein. *O livro das religiões*. Tradução de Isa Mara Lando. 7ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HENNINGER, Joseph. Sacrifice. In: JONES, Lindsay (Eds.). *Encyclopedia of Religion*. Vol. 12. 2nd ed. Detroit: Thomson Gale, 2005.

HINTZ, Bruno Bernardi; BUTZKE, Paulo Alfonso. A prática do jejum na espiritualidade Cristã. *Vox Scripturae*, v. 25, n. 1, p. 171-215, 2017.

JACOBS, Louis. Passover. In: JONES, Lindsay (Ed.). *Encyclopedia of Religion*. Vol. 10. 2nd ed. Detroit: Thomson Gale, 2005.

KLOSTERMAIER, Klaus K. *A Concise Encyclopedia of Hinduism*. Oxford: Oneworld, 1998.

KWON, Dae Young; TAMANG, Jyoti Prakash. Religious ethnic foods. *Journal of Ethnic Foods*, v. 2, p. 45-46, 2015.

LURKER, Manfred. *Dicionário de Simbologia*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

MANZANARES, César Vidal. *Dicionário Histórico do Cristianismo*. Aparecida: Santuário, 2005.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. *Ateliê Geográfico*, v. 8, n. 2, p. 279-284, ago. 2014.

MONTANARI, Massimo. *Food is culture*. Translated from the italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2004.

PACE, Enzo. *Sociologia do Islã: fenômenos religiosos e lógicas sociais*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

O seder (a ceia) de Pessach e o copo de Eliahu Hanvi. *Cultura Hebraica*. (Site). Publicado em: 25 mar. 2023. Disponível em: <https://culturahebraica.blogspot.com/2023/03/o-seder-ceia-de-pessach-e-o-copo-de.html>. Acesso em: abr. 2024.

PEREIRA, Lenora Silveira. A marca do Islã na alimentação: Ritos comerciais durante o Ramadán em Porto Alegre. *TRAVESSIA - Revista do Migrante*, n. 42, p. 11-15, 2002.

PINEZI, Ana Keila Mosca; JORGE, Érica Ferreira da Cunha. Revisitando dicotomias clássicas em As formas elementares da vida religiosa: sagrado x profano e religião x magia. *Estudos de Religião*, v. 26, n. 42, ed. esp., p. 83-98, 2012.

RIBEIRO, Pedro Henrique Mendes. Comida e religiosidade: dos cultos afro-Brasileiros para a história da alimentação Brasileira. *Semana de Humanidades*, p. 1- 6, 2009.

ROBERTS, Jeremy. *Japanese Mythology: A to Z*. 2nd ed. New York: Chelsea Publishing, 2010.

TILLICH, Paul. The religious symbol. *Daedulus*, v. 87, n. 3, p. 3-21, 1958.

SCHUMAN, Michael A. *Mayan and Aztec Mythology*. New Jersey: Enslow Publishers, 2001.