

Copyright © 2011 dos autores
Todos os direitos desta edição reservados à
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ / EDITORA

Projeto gráfico
Daniel Pose

Tradução
Mayra Fonseca e Barbara Aite Guidalli (cap. 2)

Revisão
Irene Ernest Dias e Marcionílio Cavalcanti de Paiva

Normalização de referências
Clarissa Bravo e Amanda Gomes Basilio

Apoio acadêmico-administrativo no Brasil
Denise Barros e Janete Romeiro

Catálogo na fonte
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica
Biblioteca de Saúde Pública

C764a Contreras, Jesús

Alimentação, sociedade e cultura. / Jesús Contreras e Mabel Gracia;
tradução de Mayra Fonseca e Barbara Aite Guidalli. – Rio de Janeiro :
Editora Fiocruz, 2011.

496 p. : il. ; tab.
ISBN: 978-85-7541-219-0

1. Alimentação. 2. Antropologia. 3. Segurança Alimentar e Nutricional.
4. Cultura. 5. Hábitos Alimentares. I. Gracia, Mabel. II. Título.

CDD - 22.ed. -

2011

Editora Fiocruz
Av. Brasil, 4036 – 1º andar, sala 112 – Manguninhos
21040-361 – Rio de Janeiro – RJ
Tel.: (21) 3882-9039 e 3882-9007
Telefax: (21) 3882-9006
editora@fiocruz.br
www.fiocruz.br/editora

Contreras, J., Gracia, M. Alimentação e sociedade
de a estrutura. RJ: Ed. Fiocruz, 2011
P. 367 - 380

Grã-Bretanha, McDonald's tentou assimilar a comida hindu com sua McSpicy Burger e McChicken Korra e Vegetable Samosa, ou a africana com a McAfrica Burger, um sanduíche à base de carne, verduras e pão sírio que, hipoteticamente, viria de uma receita desse continente.

A mecanização fabril, os transportes e a ampliação das redes de distribuição contribuíram de forma notória para que o lugar geográfico de produção de um alimento tenha cada vez menos a ver com o lugar de consumo. Tomamos café de origem sul-americana ou vietnamita acompanhado de açúcar de plantações caribenhas, enquanto a Espanha exporta frutas e vinhos para diferentes pontos do planeta, alguns dos quais nem sequer chegam aos mercados locais. Essa transformação dos padrões alimentares mundiais foi melhor compreendida mediante conceito de 'deslocalização', sobre o qual se detiveram Pelto e Pelto (1983), referindo-se ao processo pelo qual as variedades e métodos de produção e modos de consumo alimentar foram disseminados através do mundo em uma intensificada e superdimensionada rede de interdependência socioeconômica e política.

Fatores Ideológicos

Se a produção, a distribuição e o consumo de alimentos estão inseridos em uma série de processos ecológicos, tecnológicos e econômico-políticos complexos que determinam, em boa medida, a dinâmica e a lógica dos comportamentos alimentares, também é preciso levar em conta o papel que desempenham as 'condições ideológicas'. A alimentação também constitui uma via privilegiada para se refletir sobre as manifestações do pensamento simbólico e constitui, em determinadas ocasiões, uma forma de simbolizar a 'realidade'. Criamos categorias de alimentos – saudáveis e não saudáveis, convenientes e não convenientes, ordinários e festivos, boas e más, femininos e masculinos, adultos e infantis, quentes e frios, puros e impuros, sagrados e profanos etc. – e, por meio dessas classificações, construímos as normas que regem nossa relação com a comida e, inclusive, nossas relações com as demais pessoas, de acordo, também, com suas diferentes categorias. O mesmo mecanismo que tornaria inadequado servir vagens verdes com batatas em um banquete de bodas tornaria adequado dividir bebidas alcoólicas de alta graduação entre os homens e licores mais ou menos doces entre as mulheres. Tal mecanismo está pautado pelo sistema de crenças e valores existente em qualquer cultura e pode determinar, por sua vez, que alimentos são objeto de aceitação ou repúdio em cada situação e por e para cada tipo de pessoa.

Vejamos um exemplo com o caso da carne. Apesar das razões biológicas e/ou nutricionais que citamos no capítulo 2 para explicar o aprego pela carne, a atitude humana em relação a ela foi, e é, ambígua, ambivalente e, às vezes, contraditória. Seja ela exaltada, proibida, atraída, repugnada. Na história, e em numerosas culturas, a carne e os produtos de origem animal estiveram submetidos a regras de todo tipo, simplesmente restritivas ou, inclusive, proibitivas. De forma comum, mas não exclusivamente, tais regras tiveram inspirações de caráter religioso. Na tradição judaico-cristã, por exemplo, a carne leva o peso de um juízo *a priori* negativo. No Antigo Testamento, o paraíso terrestre é vegetariano. Somente depois do Dilúvio, Deus dará ao homem o direito de comer carne, com a condição de que se abstenha de sangue, que aparece como o sopro vital dos seres vivos e parte Dele. Durante a Alta Idade Média, a Igreja católica dirige suas proibições alimentares exclusivamente às espécies animais, enquanto, salvo alguma exceção, o vegetal é puro. Na Idade Média, as regras da Quaresma, a divisão dos dias em dias “de carne” e dias “de vigília”, pesaram com particular rigor, ao menos teórico, sobre a alimentação dos católicos (em certas épocas foram contados entre 120 e 180 dias ‘de vigília’, sem carne e sem gordura animal).

Além das proibições instituídas, há, também, aversões individuais. Quase sempre são substâncias de origem animal as que suscitam a aversão. Assim, na lista das rejeições mais frequentes, na França ou na Espanha, por exemplo, encontram-se os miúdos (miolos, fígado...), a ‘gordura da carne’ e os subprodutos do leite. Na realidade, tudo ocorre (Fischler, 1995a: 115-121) como se “toda comida de origem animal fosse virtualmente suscetível de suscitar a aversão”. Não somente a maioria das culturas aplica proibições ou experimenta repulsa diante de certas espécies animais biologicamente comestíveis, mas também parecem contar ‘mais espécies repudiadas’ do que espécies consumidas (ver Tabela 1). Os bosquimanos do Kalahari, por exemplo, identificam 223 espécies animais em seu ambiente. Consideram apenas 54 comestíveis e, dessas, somente 17 são regularmente caçadas. Na Europa, as proibições enunciadas pelos pententes da Alta Idade Média com relação aos *imunda*, as espécies ‘imundas’, formam grandes listas de animais e de substâncias impuras. Os animais cuja carne é ‘imunda’ vão do cachorro ao gato, passando pelo rato, mas compreendem igualmente répteis e pequenos mamíferos, às vezes pássaros, a carne ‘sufocada’ (não esvaziada de seu sangue), a carne pouco cozida, a carniça etc. E as proibições alimentares judaicas acabam, afinal de contas, autorizando apenas uma pequena quantidade de animais e que, além disso, devem ser consumidos em condições muito restritas. A lista das proibições ou das espécies abomináveis parece ser

tão grande que poderíamos nos perguntar se a proibição não é regra, mais do que exceção. Em definitivo, pois, se poderia dizer que é a animalidade em si mesma o fator virtualmente repulsivo.

Tabela 1 – Animais considerados comestíveis (sobre um total de 383 áreas culturais)

Alimentos	Número de áreas culturais
Frango (carne e ovos)	363
Boi (carne e leite)	196
Porco	180
Peixe	159
Carneiro	108
Pato	67
Zebu (leite)	49
Zebu (carne e leite)	43
Tartaruga (carne e ovos)	46
Cachorro	42
Rato dos campos	42

Fonte: Abrams, 1987: 215.

A grande e, sobretudo, diversa lista de proibições relativas ao consumo de carne atesta o fato de que cada sociedade classifica suas relações com os diferentes animais de um modo específico e que, dentro dessas classificações, são identificadas as atitudes dos indivíduos diante dos diferentes produtos cárneos. A carne foi classificada como alimento viril, masculino, quente, impuro, pecaminoso, carnal...¹² Ainda assim, comer carne de um animal pode significar apropriar-se de sua força vital (Apfeldorfer, 1994). As diferentes atitudes com relação à carne estão claramente determinadas por um código cultural e social que remete às representações do animal. Existe um grande espectro de percepções e de expressões do gosto associados à carne. Segundo Eder (1996: 85-92),

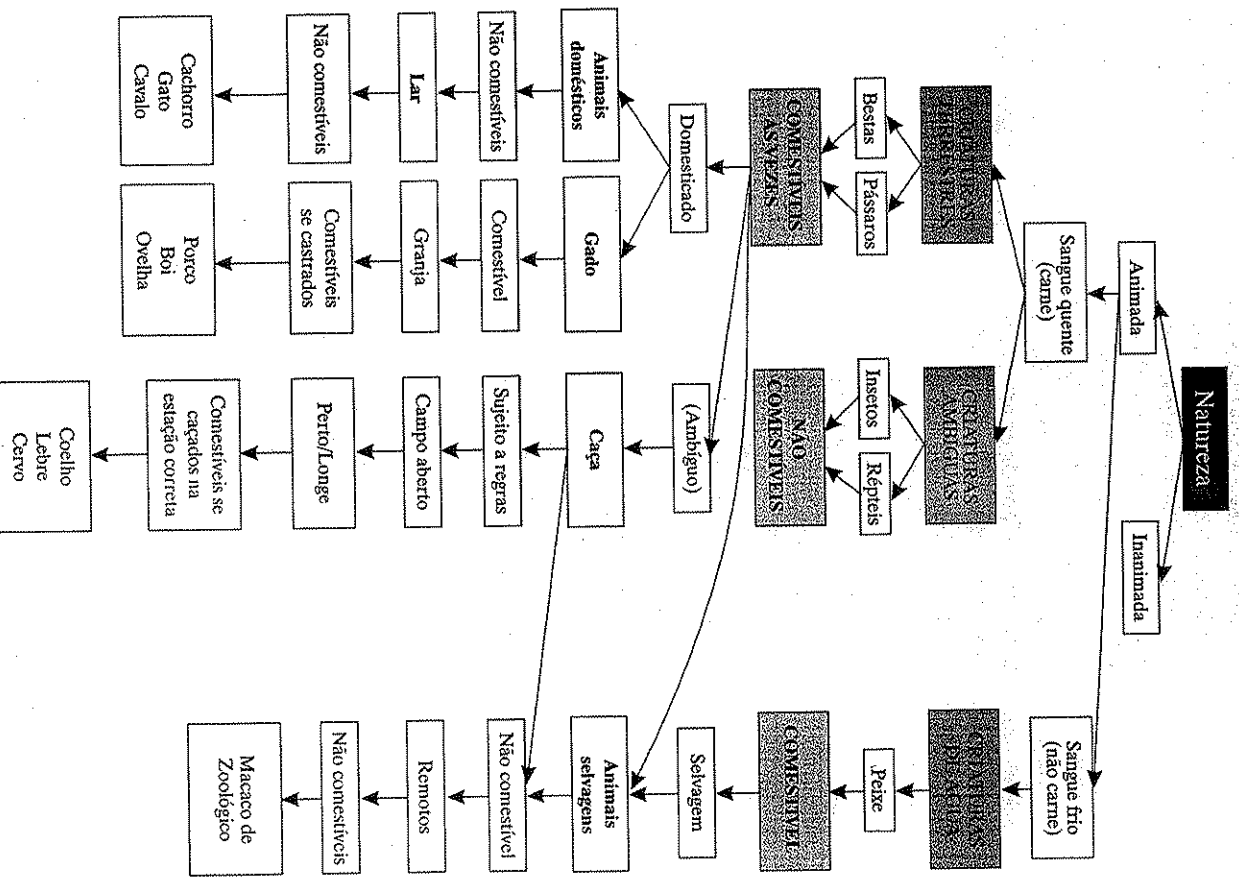
quem deseje entender a importância de animais da ordem cognitiva que se projeta no reino animal nos tempos modernos não deve confiar na

¹² Cabe recordar, por exemplo, que os “*inimigos da alma*”, para a religião cristã, são, frequentemente, o mundo, o demônio e a *carne*.

classificação científica da natureza. Linnaeus não estabelece a imagem coletiva da natureza e a ordem dos animais. Mais perto das estruturas da vida diária estão os léxicos zoológicos populares. Livros que não contradizem as classificações da ciência biológica mas que, entretanto, introduzem parâmetros relevantes para a experiência vital. A consequência (não a causa) desses parâmetros são certas estruturas afetivas no que se refere às diferentes espécies. Uma análise estrutural dessa lógica prática é o estudo de Leach, que tenta identificar os conceitos de uma organização do reino animal que estrutura a vida diária.

Assim, de fato, para Leach (1972), na Inglaterra, os animais comestíveis e não comestíveis são o resultado de uma "derivação" lógica que parte do conceito de natureza e identifica os animais comestíveis mediante uma série de dicotomias conceituais. Os tabus alimentares são explicados pelas diferentes concepções relativas à proximidade ou distância de cada animal em relação aos seres humanos. Os animais próximos das pessoas são proibidos, assim como os mais distantes. O tabu da carne dos predadores está conectado com o problema do assassinato. Comer tais animais implica incorporar uma desordem e põe em perigo a distância sociocultural entre os humanos e a natureza. Os tabus sobre os não predadores compartilham da convicção de que tais animais pertencem a um mundo culturalmente definido e ao mesmo tempo o contradizem. Também há tabu relacionado às similaridades com os humanos em algum aspecto ou à transgressão da definição cultural de fronteiras entre a ordem humana e a animal.

A carne tem, pois, na sua relação com outros alimentos um *status* consideravelmente particular e seu consumo só foi possível, como disse Fischler (1995a, 1995b), se pensada como algo estranho ao humano, como se a distinção animal-humanidade, em certas circunstâncias, se apagasse diante de nossos olhos, dando lugar a uma espécie de *continuum* do vivente. O consumo de carne só foi possível rompendo-se tal continuidade. Talvez, ao ser comida, a carne seja entendida como uma transformação, e 'pensada' como um *self* estranho. Duas estratégias são possíveis. A primeira é construir e interiorizar uma distinção clara e infranqueável entre humanidade e animalidade, afirmando sem rodeios uma hierarquia dos seres em cujo vértice está o homem. A segunda consiste em dissimular todas as características aparentes da humanidade, pensar a carne como matéria inanimada e não mais como parte de um corpo.



Fonte: Leach, 1972.

Em função de seus atributos, alguns alimentos dispõem de uma carga simbólica mais forte que outros. No geral, tais valores se referem ao que é considerado como bom ou ruim para o corpo, para a saúde ou para a alma (Fieldhouse, 1995), tal como podemos observar no Quadro 8 sobre as razões que sustentam os tabus alimentares para certos grupos étnicos de Gâmbia. Como indicam Kaplan e Carrasco (1999), é muito arriscado oferecer explicações causais que permitam compreender os motivos alegados pelos interlocutores sobre por que certos alimentos são tabu em períodos específicos do ciclo vital. Nas sociedades tradicionais europeias também havia crenças – na verdade algumas ainda existem – sobre os efeitos negativos ou positivos, para a saúde e para a alma, de uma grande quantidade de alimentos.

Quadro 8 – Tabus alimentares em Gâmbia

Etnia	Alimento tabu	Período em que é tabu	Razões
Wolof-fula	Peixe	Gestação	Produz escamas
Mandinka		Primeira infância	na criança
Djola		Circuncisão	Parasitas
			Aumenta as cicatrizes de feridas
Wolof-fula	Ovo	Gestação e primeira infância	Gera mudez, estupidéz e inclinação para o roubo
Mandinka	Mel	Gestação	Produz aborto
Wolof	Manteiga	Gestação	Grande crescimento do feto
Mandinka	Amendoim torrado	Gestação	Descamação da pele do bebê
Wolof-fula	Pão	Gestação	Crescimento desproporcional do feto e parto prolongado e difícil
Mandinka	Pimenta	Gestação e amamentação	Irritação e choro do bebê
Djola	Azeite de palma	Duas semanas depois do parto	Colore o leite
Wolof-fula	Banana	Gestação, amamentação	Flacidez, vagabundagem e
Mandinka		e primeira infância	impropriedade
Mandinka	Laranja	Gestação	Retenção de líquidos

Fonte: Kaplan & Carrasco, 1999: 63.

A carne constitui, também, um exemplo recorrente a esse respeito. De fato, ocupou lugar particular na alimentação humana: sendo objeto de desejo e veneração entre diversos povos, sobre ela recaí a maior quantidade de proibições culturais que regulam seu consumo (o porco entre os muçulmanos e judeus, o boi entre os hindus etc.). Entretanto, os critérios que ditam tais valores e atributos se transformaram no decorrer do tempo e do espaço. Assim, no Ocidente, a partir do Renascimento, o açúcar passou de medicamento para certas doenças pulmonares a condimento de luxo consumido unicamente entre a elite, e hoje é um dos alimentos mais populares, tendo, entretanto, sido objeto, nos últimos anos, de grande repulsa social (a sacarofobia ou aversão pelos produtos doces).

Assim, e definitivamente, em todas as sociedades, a escolha dos alimentos e o comportamento do comensal estão submetidos a normas médicas, religiosas, éticas e, nessa medida, é sancionada pelos juízos morais ou de valor (Fischler, 1995a, 1995b). Tais valores são manifestados nas diversas prescrições e proibições em matéria alimentar no âmbito das diferentes religiões, mas também na forte carga moralizadora da ciência, e da medicina em relação à alimentação. São ilustrativos, nesse sentido, os numerosos movimentos reformadores da alimentação que se produziram nos Estados Unidos e na Europa a partir do século XIX até a atualidade. É o caso, por exemplo, do naturalismo, do vegetarianismo ou macrobiótica, e vários outros poderiam ser citados.

Crenças e Tabus Alimentares

Pode-se afirmar que todas as religiões ou sistemas de crenças mais ou menos articulados contêm algum tipo de prescrição alimentar. Todas as religiões regem a alimentação em algum sentido e, na maioria das vezes, quase sempre restritivo. Por exemplo, limitar as quantidades, ingeríveis, restringir ou proibir uma ou outra categoria de alimentos, diminuir o prazer de comer, seja permanentemente ou em determinadas ocasiões. Nem todas, mas muitas das religiões, principalmente as monoteístas, consideram que comer é um ato sobrejudo carnal e passional, oposto aos seus objetivos de transcendência, de predomínio do espírito sobre a matéria. Por outro lado, cabe levar em consideração que a definição do comportamento alimentar por parte de um sistema religioso costuma ter, também, outras funções, além de combater os prazeres da carne, como, por exemplo, definir o grupo social, ou seja, diferenciar-se do outro (estrangeiro, infiel, pagão...). Assim, as diferentes proibições alimentares permitem delimitar as comunidades de crentes, do mesmo modo como uma redefinição do modo alimentar permite distinguir os

diferentes cismas. Por exemplo, o catarismo, cisma da religião cristã, proibia absolutamente o consumo de carne por considerar que “comer carne” e “ser católico” eram sinônimos.

As diferentes religiões existentes no mundo ditam prescrições alimentares ou dietéticas para milhões de pessoas. Nas culturas ideologicamente marcadas pelo cristianismo, determinados comportamentos alimentares são considerados pecaminosos ou, ao contrário, um meio para se obter a santidade. É o caso da gula – comer e beber desordenadamente, em excesso –, que, segundo a moral católica, constitui um dos “pecados capitais” ou, no extremo da virtude, o jejum, a restrição sobre tudo de certas substâncias como a carne, o álcool ou, inclusive, o sangue.

Em termos de proibições, pode-se observar que a religião cristã, se comparada com a hindu, a maometana ou a judaica, não é uma das mais severas. Entretanto, também registra esse tipo de condicionantes sobre a dieta, principalmente na Quaresma, período em que se aconselha não comer carne de galinha, cordeiro, boi ou porco. Anteriormente, quando as práticas católicas eram seguidas pela maioria da população e a Igreja tinha mais poder, os jejuins eram muito mais frequentes, não se remetendo exclusivamente ao período da Quaresma. Esses jejuins consistiam não apenas em substituir a carne pelo peixe e as gorduras animais, como a manteiga pelo azeite de oliva, como fazem aqueles que hoje praticam uma abstinência parcial, mas sim em não comer nada – com exceção de água ou pão – durante o dia ou dias de jejum. Curiosamente, em épocas de escassez e de fome, devido a más colheitas, guerras ou catástrofes ambientais, o número de jejuins ditados pela Igreja aumentava. Era uma forma de aplacar a fome por meio da fé. Atualmente, os jejuins das sociedades industrializadas são mais estéticos ou facultativos do que religiosos – evitar a comida para não ficar doente/engordar –, ou inclusive reivindicativos – as greves de fome como meio de pressão política.

Se entendemos, portanto, que a religião católica marcou em diferentes momentos os tabus sobre determinados alimentos e bebidas, como a carne e o álcool, entenderemos também que nas outras culturas acontece o mesmo. A maioria dos programas de educação alimentar na Índia e no Extremo Oriente tem que competir com ideias de fragilidade, pureza e menosprezo pelas funções biológicas. Alguns desses valores, por exemplo, não favorecem um estado de saúde satisfatório ao evitar voluntariamente alimentos, como a carne de vaca ou os lácteos, que poderiam contribuir para um maior equilíbrio dietético. Entretanto, a desconsideração desses juízos fez fracassarem diferentes programas de

educação nutricional em todo o mundo. Como consequência, parece lógico que antes de desenhar propostas de intervenção a partir de ‘fora’ de cada realidade cultural, sejam feitos diagnósticos que considerem o conteúdo de tais crenças, assim como o lugar que ocupam na cosmovisão de cada população, tentando respeitá-las ao máximo e modificando-as, se for considerado oportuno, com base em sua própria lógica e interesse. Desse modo, além do “respeito” pelas crenças, provavelmente se obterá maior êxito no objetivo de se alcançar a melhora nutricional da população.

É certo, portanto, que, em todos os povos ou culturas, as escolhas alimentares estão condicionadas muito frequentemente, ao menos aparentemente ou em primeira instância, por um conjunto mais ou menos complexo e mais ou menos articulado de crenças religiosas, proibições de diversos tipos e alcances, assim como por concepções dietéticas relativas ao que é bom e ao que é ruim para o corpo (e/ou para a alma), para a saúde (e/ou para a ‘santidade’). De fato, em algumas ocasiões, o termo ‘saúde’ é utilizado indistintamente para se referir ao corpo e à alma. Determinados comportamentos alimentares são estritamente necessários para se alcançar a santidade e outros denotam perversão ou pecado. A gula, como acabamos de dizer, é um pecado capital para a moral católica. Uma das proibições mais frequentes, ainda que não de maneira universal, pois é um alimento fundamental em populações de pastores nômades centro-africanos, é o consumo do sangue. O sangue é um alimento muito rico, suficiente para satisfazer a múltiplas exigências nutricionais, mas sobre o qual pesa uma série de proscricções que motivaram o abandono quase total de seu consumo. No *Gênesis*, IX, 4, por exemplo, está dito “Que ninguém de vocês coma sangue... já que a alma de toda besta está em seu sangue”, e São Paulo renova essa proibição aos cristãos nos *Atos dos Apóstolos*, XXI, 25. Isso não quer dizer que algumas populações católicas não possam consumir o sangue de porco e de outros animais seja isoladamente, frito, ou misturado com outros produtos, em um tipo de produto muito apreciado e com numerosas variações locais, como as morceias em qualquer uma de suas múltiplas variedades.

As diferentes religiões existentes no mundo ditam prescrições alimentares ou dietéticas para milhões de pessoas. De acordo com Eckstein (1980), em uma religião os alimentos podem contribuir para três finalidades: comunicar-se com Deus; demonstrar fé por meio da aceitação das diretrizes devidas relacionadas à dieta; desenvolver disciplina por meio do jejum. As restrições religiosas relativas à dieta podem incluir: os alimentos que podem ser consumidos e os que não podem sê-lo; o que comer em determinados dias do ano; horas do dia nas quais devem ser

ingeridos os alimentos; quando e quão grande deve ser o jejum. Vejamos em seguida um resumo dos alimentos ingeríveis ou proibidos segundo as prescrições de algumas das religiões mais difundidas no mundo.

Quadro 9 – Prescrições alimentares de diversas religiões do mundo

Alimentos	Budismo	Cristianismo	Hinduísmo	Islamismo	Judaísmo	Síks
Ovos	Alguns segmentos	Sim	Alguns	Sim	Sim	Sim
Leite, iogurte	Sim	Sim	Coalhada	Coalhada	Coalhada	Sim
Queijo	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Sim
Galinha	Não	Alguns segmentos não os comem durante a Quaresma	Alguns segmentos	Halal	Kosher	-
Cordeiro	Não	Alguns segmentos	Não	Halal	Kosher	-
Boi	Não	Alguns segmentos	Ratos segmentos utilizam	Halal	Kosher	-
Porco	Não	Alguns segmentos	Não	Não	Não	Não
Peixe	Alguns segmentos	Sim	-	Halal	-	Alguns segmentos
Marisco	Não	Sim	-	Halal	Não	Alguns segmentos
Gordura animal	Não	Sim	Alguns	Halal	Kosher	Alguns segmentos
Álcool	Não	A maioria consome	Não	Não	Sim	Sim
Chá, café	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não
Legumes	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Verduras	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Frutas	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Jejum	Alguns segmentos	Alguns segmentos	Alguns segmentos	Ramadã	Yom Kippur	

Como se vê, algumas das religiões mais restritivas nas obrigações alimentares são a judaica, a maometana e a hindu. Precisamente, as proibições e as recomendações contidas nos livros sagrados dos judeus

deram lugar a uma rica literatura sobre as influências da religião sobre as prescrições alimentares e suas possíveis razões. No *Deuterônimo*, 14, estão indicados quais são os animais comestíveis e quais os proibidos para os judeus:

- 3 - Nenhuma abominação comereis.
- 4 - Estes são os animais que comereis: o boi, o gado múdo das ovelhas, o gado múdo das cabras...
- 5 - ... o veado, a corça, o búfalo, a cabra-montês, o texugo, o boi silvestre e o gamo.
- 6 - Todo animal que tem unhas fendidas, que tem a unha dividida em duas, que remói, entre os animais, isso comereis.
- 7 - Porém estes não comereis, dos que somente remocem ou que têm a unha fendida: o camelo, a lebre e o coelho, porque remocem, mas não têm a unha fendida; imundos vos serão.
- 8 - Nem o porco, porque tem unhas fendidas, mas não remói; imundo vos será; não comereis da carne destes e não tocareis no seu cadáver.
- 9 - Isto comereis de tudo o que há nas águas: tudo o que tem barbatanas e escamas comereis.
- 10 - Mas tudo o que não tiver barbatanas nem escamas não o comereis; imundo vos será.
- 11 - Toda ave limpa comereis.
- 12 - Porém estas são as de que não comereis: a águia, o bria-ossos, o xofranço...
- 13 - ... o abutre, a pega e o milhano, segundo a sua espécie;
- 14 - ... e todo corvo, segundo a sua espécie;
- 15 - ... o avestruz, o mocho, o curco e o gavião, segundo a sua espécie;
- 16 - ... e o bufo, a coruja, a gralha...
- 17 - ... o cisne, o pelicano, o corvo-marinho...
- 18 - ... a cegonha, a garça, segundo a sua espécie, a poupa, e o morcego.

19 - Também todo réptil que voa vos será imundo; não se comerá.

20 - Toda ave limpa comeréis.

21 - Não comeréis nenhum animal morto; ao estrangeiro, que está dentro das tuas portas, o darás a comer ou o venderás ao estranho, porquanto és povo santo ao Senhor, teu Deus. Não cozinharás o cabrito com o leite da sua mãe.

As interpretações que foram feitas em relação às abominações expressas no *Deuteronomio*, assim como no *Levítico*, consistem, segundo Mary Douglas (2008), em afirmar, por exemplo, que as regras não têm nenhum sentido e são arbitrárias, porque sua intenção é disciplinar e não doutrinar; ou, também, que tais regras são alegorias das virtudes e dos vícios. Por exemplo: Moisés proibiu o consumo dos ratos porque são especialmente danosos por causa de sua destruição; as doninhas são o símbolo da piada maliciosa porque concebem pelo ouvido e dão à luz pela boca; os peixes com barbatanas e escamas, admitidos pela lei mosaica, simbolizam o domínio de si mesmo e a paciência; os répteis, também proibidos, que ziguezagueiam e arrastam o ventre, significam as pessoas que se entregam a seus desejos e paixões etc. Para Douglas, entretanto, essas interpretações fracassam porque não são coerentes nem compreensíveis, na medida em que, para cada animal, é preciso desenvolver uma explicação diferente, e é incontável o número de explicações possíveis, sobretudo quando se leva em conta a abundância de proibições alimentares presentes na lei mosaica.

Outra explicação tradicional a respeito do *Levítico* foi a de que aquilo que é proibido para os israelitas o é, unicamente, para protegê-los da influência estrangeira. Maimônides, por exemplo, defendeu que a última prescrição que extraímos do *Deuteronomio*, a de não ferver o cabrito no leite de sua mãe, tinha a ver com o fato de ser esse um ato cultural próprio da religião dos naturais de Canaã. Para Mary Douglas, em contraposição, uma vez que cada um dos requerimentos do *Levítico* é precedido pelo imperativo de “ser santo”, cada preceito deve ser explicado com base em tal determinação. É preciso que haja, diz, uma contradição entre a santidade e a abominação que dá sentido final a todas e a cada uma das restrições particulares. A santidade, para os israelitas, englobaria ideias como justiça, bondade, integridade, delicadeza, distinção, ordem..., de tal maneira que requer que os indivíduos se conformem à classe à qual pertencem e que não sejam confundidos os gêneros diferentes das coisas. Significa, também, manter distintas as categorias da criação e,

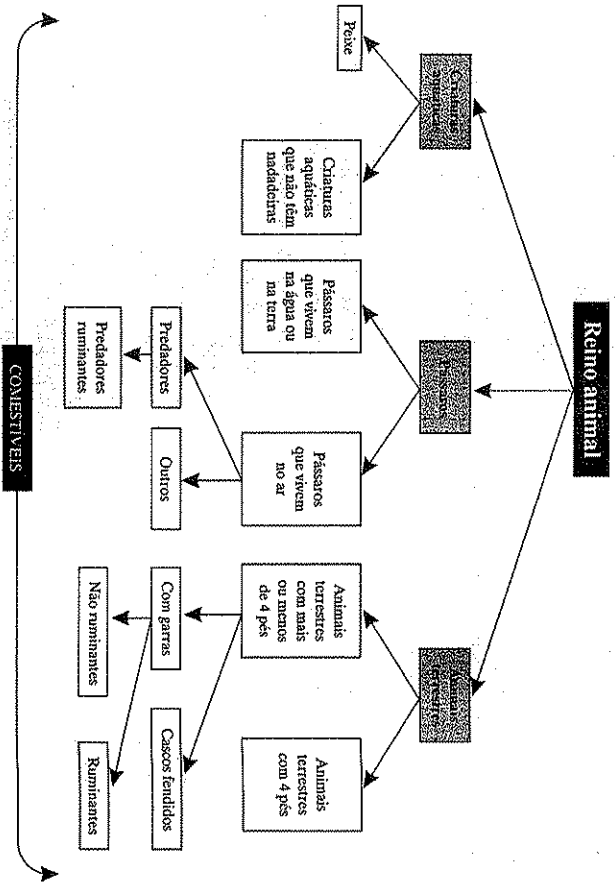
portanto, discriminação e ordem. De acordo com tudo isso, segundo Douglas, as regras dietéticas israelitas, as leis relacionadas aos alimentos ‘puros’ e ‘impuros’, desenvolvem a metáfora da santidade. A santidade é unidade, integridade, perfeição do indivíduo e da espécie.

Assim, o princípio subjacente à pureza dos animais consiste em conformar-se plenamente à sua espécie. São impuras aquelas espécies que são membros imperfeitos de seu gênero, ou cujo gênero perturba o esquema geral do mundo.

Para aprender esse esquema temos que voltar ao *Gênesis* e à criação. Aqui é desdobrada uma classificação tripartida entre a terra, as águas e o firmamento. O *Levítico* adota esse esquema e concede a cada elemento seu gênero adequado de vida animal. No firmamento, aves de duas patas voam com suas asas. Na água, peixes escamosos nadam com suas nadadeiras. Sobre a terra, animais de quatro patas brincam, saltam ou caminham. Qualquer classe de animais que não esteja equipada com o gênero correto de locomoção em seu próprio elemento é contrária à santidade. O contato com ela desqualifica uma pessoa para se aproximar do templo. Assim, qualquer ser aquático que não tenha nadadeiras nem escamas é impuro (...). Os seres de quatro patas que voam são impuros. Qualquer animal que tenha duas patas e duas mãos e que ande com quatro patas como um quadrúpede é impuro (...). O último gênero de animais impuros é aquele que se arrasta, serpenteia ou infesta a terra (...). Os seres que infestam a terra não são aves, carne, nem peixe. Os caracóis e os vermes habitam a água, mas não como peixes; os répteis andam pelo solo seco, mas não como quadrúpedes; alguns insetos voam, ainda que não como pássaros. Não existe ordem neles. (Douglas, 2008: 271)

Conclui Douglas (1973) que, se sua interpretação estiver correta, as leis dietéticas israelitas seriam, então, semelhantes a signos que, a cada instante, inspiravam a meditação sobre a unidade, a pureza e a perfeição de Deus. Graças às regras sobre o que é preciso evitar era dada à santidade uma expressão física em cada encontro com o reino animal e com a comida. A observação das leis dietéticas foi, assim, parte significativa do grande ato litúrgico de reconhecimento e adoração que culminava com o sacrifício no templo.

Figura 4 – Sistema de tabus alimentares no judaísmo



Fonte: Baseado em Douglas, 1973.

Crenças e Conhecimentos Dietéticos

Como já mencionamos, o comportamento do comensal está submeido a normas de caráter não apenas religioso, mas, também, dietético. E mais, em numerosas culturas, ambos os tipos de crenças estão muito relacionados entre si tanto para se complementar como para se contradizer. De acordo com o *Dicionário da Língua Espanhola*, a palavra 'dieta' vem da palavra grega *diata*, que significa "regime de vida", regime de vida em geral, e não exclusivamente regime alimentar. A 'dietética' é definida pelo mesmo dicionário como a "ciência que trata da alimentação conveniente no estado de saúde e nas doenças". Da transição de dieta para dietética, observa-se uma redução no alcance do significado. É certo, também, que atualmente, na linguagem comum, a palavra dieta tem ainda um significado mais restrito, sendo empregada, sobretudo, para designar um regime específico de comida e de bebida, prescrito para corrigir uma situação de anormalidade ou uma doença como o sobrepeso ou o diabetes, por exemplo. As recomendações dietéticas,