



Alimento: do imanente ao transcendente em perspectiva ecoteológica

*Anderson Silva Barroso*¹

Resumo: O presente trabalho centra-se na importância do alimento para nossa existência social e simbólica. Traçando uma linha histórica da alimentação como elemento constitutivo do ser humano e suas comunidades, aponta-se de maneira teórica, como o ato de alimentar-se pôde influenciar a formação das diversas culturas. A relação do ser humano com o alimento extrapola o caráter biológico e influencia o desenvolvimento das identidades culturais e religiosas. No campo social, desde a pré-história, aquilo que se come e a maneira como se come reflete a interação entre o ser humano e o meio que o circunda. Com o desenvolvimento da agricultura altera-se definitivamente o rumo da história e surgem as grandes civilizações. O arroz, o milho e o trigo firmam-se como base da alimentação humana e ditam, em certa medida, as regras e os ritmos da sociedade. Animais, legumes, frutas e verduras marcam a singularidade de cada povo ou nação. O intercâmbio alimentar possibilitado pela expansão marítima, porém, fez que normas, valores e crenças, antes locais, fossem agora transmitidas ou impostas de maneira global. Na perspectiva religiosa, a relação dos alimentos com a vivência de fé marca a peculiaridade das religiões, mas apresenta um denominador comum: o alimento é sempre sinal do sagrado. As estruturas mitológicas que fundam as religiões relatam sempre a presença dos alimentos. A possibilidade de significação simbólica da alimentação faz dela veículo do sagrado. O alimento torna-se sacramento, dom e sinal de comunhão nas diversas religiões. Dar-se conta da importância do alimento nos processos biológicos, sociais, culturais, econômicos e religiosos dos seres humanos é necessidade pré-hermenêutica para a reflexão das questões ambientais, sociais, éticas e morais comuns à Ecoteologia.

Palavras-chave: Alimento. Identidades. Cultura. Religiões. Ecoteologia.

Introdução

Todos nós temos uma ideia, mesmo que geral, do que seja o alimento ou a alimentação. Segundo o dicionário Novo Aurélio Século XXI (FERREIRA, 1999, p. 99), alimento é “toda substância que, ingerida por um ser vivo, o alimenta ou nutre”. Etimologicamente, a palavra alimento vem do latim *alimentu*. O étimo latino está, por sua vez, ligado ao verbo *alere* que significa alimentar, animar, desenvolver.

A dependência da disponibilidade de alimentos une seres humanos aos outros animais, plantas, fungos e microrganismos na mesma condição. Populações inteiras são dizimadas na ausência de alimento. Devido a este fenômeno, a busca por alimentos e as possíveis variáveis neste processo foram fatores determinantes na história dos seres vivos. Esta constatação corrobora a afirmação de que o ato de comer é condição fundamental e cotidiana da vida

¹ Graduado em Teologia pelo Instituto Santo Tomás de Aquino (ISTA). E-mail: anderssonbarroso@yahoo.com.br.



humana e animal e por isso está relacionado com “o bem-estar e a alegria das pessoas” (BAUER, 2000, p. 59).

A significação do termo alimento amplia-se muito quando o tomamos com valor conotativo. Ainda citando Ferreira (1999, p. 99), alimento é aquilo que garante a existência de algo em sentido não biológico, bem como qualquer coisa que estimula ou fomenta uma situação ou condição. Este sentido já está presente na raiz latina da palavra, como já citado. Alimento, neste sentido, é entendido como forma de nutrir, de garantir a subsistência ou manutenção de algo.

Num sentido religioso o alimento é descrito pelo teólogo Norman Wirzba como sendo “uma dádiva de Deus oferecida a todas as criaturas para fins de nutrição, compartilhamento e celebração da vida [...] como realização terrena do eterno amor de comunhão de Deus” (WIRZBA, 2014, p. 15). Para o autor, a alimentação é dom de Deus, e aponta por si só a relevância do alimento para a experiência religiosa. Faz-se necessário, antes, entender como o alimento é elemento basilar em nossa existência, não só por nossa dependência biológica dele, mas também por influenciar em importantes aspectos da história humana. Este artigo, que é a primeira parte de um trabalho mais amplo intitulado “Tendo tomado alimento, sentiu-se fortalecido (At 9,19a): a importância do alimento para a experiência cristã à luz da teologia de Norman Wirzba.”, tem por objetivo apresentar o alimento na passagem de sua acepção imanente à uma transcendente, mostrando que compreender a importância social e simbólica do alimento é necessidade pré-hermeneutica para a reflexão na Ecoteologia.

Alimento: ator invisível dos processos constitutivos da humanidade

Para os seres humanos, em especial, o ato de alimentar-se vai além das necessidades biológicas. A alimentação, como fenômeno simbólico, influenciou padrões sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e estéticos ao longo da história humana. Impossível seria realizar qualquer reflexão a respeito do impacto e dos aspectos culturais de nossa presença no planeta sem levar em conta a relação do ser humano com aquilo que o alimenta. Assim, “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come” (CARNEIRO, 2003, p. 2).

As identidades culturais e religiosas foram marcadas por regulações alimentares. A relação dos alimentos com a formação das identidades humanas é tão antiga quanto nossa



própria existência (Ibid., p. 1). Estudar este processo de relacionamento dos seres humanos com o seu meio físico e social na obtenção de alimentos ajuda-nos a dar ao alimento sua real importância para a existência humana.

Alimentação na pré-história

Ciências como a história e a arqueologia nos indicam que provavelmente nossos antepassados mais antigos viviam essencialmente da coleta de alimentos típicos de seus habitats, tais como frutas, raízes e outros vegetais. O *Homo habilis*, primeira espécie do gênero *Homo* a ser descrito na história, possivelmente não teve outro tipo de alimentação (Ibid., p. 48).

Por volta de 1,8 milhões de anos atrás, com o surgimento do *Homo erectus* e o desenvolvimento de ferramentas e técnicas que permitiram iniciar a caça de outros animais como peixes, aves e pequenos mamíferos, a existência humana muda consideravelmente. Os primórdios da divisão sexual do trabalho, por exemplo, viriam deste período histórico. O incremento de carnes na dieta humana fez mudar, inclusive, questões físicas como o formato dos dentes do *Homo erectus* em relação ao seu antecessor. A descoberta do fogo e seu uso regular, por volta de um milhão de anos atrás, abre possibilidades de uma alimentação ainda mais variada e rica (Ibid., p. 49).

A grande revolução pré-histórica de caráter cultural, porém, acontece mais tarde, no chamado período neolítico, quando os seres humanos iniciam o cultivo das plantas. Transforma-se a forma como obter alimentos. Três são as maiores consequências. Em primeiro lugar os seres humanos deixam os hábitos nômades que condicionavam um estilo de vida austero e inseguro e passam a fixar morada já que não dependem mais exclusivamente das frutas e raízes naturalmente disponíveis e da caça restrita. Tornam-se sedentários ou semisedentários, o que impacta diretamente na fertilidade tanto masculina quanto feminina. A população do mundo explode. A segunda consequência foi a transição demográfica, que resultará na complexificação da população do ponto de vista físico/biológico. Aumenta a diversidade linguística dos povos. E embora este processo não tenha ocorrido de forma uniforme no mundo, a agricultura possibilitou ainda, como terceira consequência, alimentos permanentes para atrair e manter por perto animais, posteriormente domesticados. A realidade da humanidade nunca mais será a mesma.



Das grandes civilizações à expansão marítima

A sobrevivência que antes estava condicionada à disponibilidade que o meio oferecia agora está mais ligada às condições naturais necessárias para o cultivo e para a criação de animais de pequeno porte. Os rios e os vales férteis da terra tornaram-se os grandes oásis da humanidade. Lentamente povos antes nômades foram fixando-se nas redondezas destes lugares. As espécies vegetais cultivadas, porém, dependiam ainda das condições climáticas e naturais de cada lugar. Aos poucos, os seres humanos foram percebendo quais espécies estavam mais adaptadas e garantiam maior desenvolvimento e oferta. Destacam-se aqui três importantes cereais e o sal como alimentos que influenciaram determinadamente as primeiras civilizações.

A primeira espécie a ser cultivada em maior escala foi o trigo, tendo surgido entre 6.000 e 7.000 anos a.e.c. na região da Ásia Menor, juntamente com a cevada. Devido sua grande expansão através do delta do Nilo, na Mesopotâmia, e presença posterior também na Índia e na China é considerado por alguns o mais importante dos cereais (CARNEIRO, 2003, p. 55).

Nos grandes impérios como o Acadiano, o Assírio, o Babilônico e o Sumério a qualidade de vida podia ser medida pelo menor ou maior acesso ao trigo. Sua importância é tão grande que a escrita, iniciada no Império Sumério, deriva do método utilizado para a contabilidade do trigo. Neste momento histórico – por volta de 4.000 a.e.c. – o pão surge como alimento mais importante para a cultura da região, com uma diferenciação: enquanto o trigo dera origem ao pão branco egípcio e se tornará o alimento das elites dos grandes impérios, o centeio deu origem ao pão preto, muito comum, por exemplo, entre os povos bárbaros e pobres do norte da Europa. Desde aqui, o que se come já indica a condição social e determina uma diferenciação entre os povos. Mais tarde esta relação ficará ainda mais clara.

O pão branco tornou-se o alimento típico da cultura mediterrânea embora o trigo não fosse, a princípio, cultivado nesta região. Na China, a farinha de trigo foi utilizada como base para o macarrão, que será posteriormente levado para a Europa. Ao redor do trigo outras plantas, a princípio consideradas ervas daninhas, foram também se desenvolvendo. O centeio, base para pão preto gerou também o uísque e a vodca, tornando-se elemento identitário da Europa do Norte. Acrescenta-se ainda a cevada e a aveia, como importantes alimentos associados ao trigo (Ibid., p. 56).



O segundo cereal básico é o arroz. Seu cultivo aparece entre 12.000 e 10.000 anos a.e.c. no território asiático, 2.000 a.e.c. no território americano e por volta de 1.000 anos a.e.c. no território africano. O complexo sistema chinês desenvolvido para irrigar as plantações de arroz fez abrir um canal fluvial que se tornou a principal via de comunicação entre o norte e o sul do país “e fez do arroz o alimento mais importante da Ásia” embora só tenha chegado em alguns destes países no início da era comum (Ibid., p. 58). O arroz tornou-se, em muitas culturas orientais, sinal principal de fartura e de benção. Atualmente o arroz é a base da alimentação de metade da população humana, sendo a terceira maior cultura cerealífera do mundo.

Passando ao continente americano, a planta de destaque é o milho. Ele foi a base da alimentação nestes territórios e surgiu a cerca de 3.000 a 3.500 a.e.c. nos planaltos onde hoje está o México. Aos poucos foi alcançando todo o território ameríndio devido à sua grande produtividade e garantiu os aumentos populacionais das civilizações pré-colonizadas do continente. Com a colonização, o milho alcançou quase todo o planeta e tornou-se parte vital, sobretudo, da dieta europeia (Ibid., p. 59). Outra planta originalmente americana que destacou-se mundialmente após este processo migração vegetal foi a batata. De origem andina, era presente somente na América do Sul, mas logo que chegou na Europa ganhou importância e alterou significativamente os hábitos alimentares nesse continente. Já para as populações indígenas presentes nas Américas destacou-se a mandioca, base da alimentação desses povos. O cultivo destes três alimentos garantiu a nutrição de cerca de 100 milhões de habitantes no vasto continente americano antes da chegada dos europeus (Ibid., p. 61).

Além do trigo, do arroz e do milho (os três cereais básicos para a alimentação humana após o advento da agricultura), um outro elemento foi essencial para a história da humanidade: o sal. Embora não seja um alimento cultivável, sua extração e produção é um dos mais antigos na história e certamente é um dos alimentos que mais impactou a sociedade. O sal tornou-se tão importante que era utilizado como moeda nos grandes impérios – a palavra salário deriva, por exemplo, do pagamento feito em sal aos soldados romanos.

O controle do comércio do sal foi severo na Idade Média, havendo inclusive casos não raros de contrabando. Na Europa medieval, o monopólio do sal foi o centro financeiro de muitos impérios e um dos meios de extorsão fiscal mais odiados pelo povo. Este mecanismo de taxação, chamado “gabela”, deu-se de forma tão intensa e opressora que Bertin *et al.*



(1971), conforme citado por Carneiro (2003, p. 53), afirma que foi “uma das principais causas da Revolução Francesa”. A alimentação nas grandes viagens marinhas do período pós medieval só se tornará viável devido com os métodos de conservação dos alimentos, sobretudo o da salga de carnes.

Ademais dos cereais citados e do sal, um outro aspecto sociocultural interessante é o consumo de carnes, ovos e laticínios no período medieval. Historicamente, mesmo com o início da domesticação de animais e da pecuária, as grandes civilizações foram, em sua maior parte, alimentadas por vegetais, já que a agricultura produz de 10 a 20 vezes mais alimentos do que a criação de animais numa mesma superfície. Nestas sociedades o consumo de carnes esteve restrito às elites ou às culturas que mantiveram em maior grau o hábito da caça (como, por exemplo, as populações indígenas da América Latina).

Nas civilizações europeias, porém, o consumo carnívoro foi incentivado pelas práticas de caça que eram organizadas com grande pompa pelas elites ou feitas na clandestinidade pelos pobres nas florestas. Culturalmente acreditava-se que aqueles que comiam mais carne eram mais cruéis e ferozes que os outros. E num ambiente com tantas guerras e batalhas como o europeu, o consumo de carne ganhou importância e incentivou o surgimento de rebanhos. Come-se carne para fazer a guerra (CARNEIRO, 2003, p. 65). Com o passar dos séculos, os animais passaram a ser utilizados não somente como fonte alimentar, mas no transporte, tração e auxílio na caça de outros animais, o que impactou diretamente nos hábitos alimentares dos seres humanos.

A expansão marítima e a globalização da alimentação

No que se refere à diversidade dos hábitos alimentares, a grande revolução se deu no período moderno com a expansão marítima. Antes era possível identificar uma população pelos tipos de alimentos que ela consumia e a maneira como esses eram obtidos e/ou produzidos. A alimentação em cada continente estava bem definida. A ruptura no isolamento continental inicia-se com a ação expansionista e comercial dos antigos impérios, feito ainda por terra. Mas é a busca ávida por especiarias e a possibilidade de comércio com o oriente que motivou o início da navegação europeia e das grandes viagens. Com a era dos descobrimentos, a história política e econômica novamente toma seus rumos por influência da alimentação, a tal ponto de grandes impérios serem denominados pelos seus principais



produtos de comércio – para citar um exemplo, Portugal era chamado Império da Pimenta e posteriormente Império do Açúcar.

O intercâmbio de produtos alterou radicalmente os hábitos alimentares de praticamente todos os povos do mundo. As especiarias asiáticas chegam à Europa e daí, posteriormente, aos outros continentes. As plantas alimentícias americanas como a batata, o milho, o tomate, o amendoim e os pimentões espalham-se por todo o globo. As espécies tropicais como a cana de açúcar, o café e o cacau chegam com grande impacto às outras regiões do planeta. O trigo e a uva típicos do velho mundo chegam ao novo, juntamente com o álcool destilado. A consequência desta nova realidade é gigantesca (CARNEIRO, 2003, p. 75).

Nas colônias africanas e americanas o maior impacto foi o estabelecimento das monoculturas para exportação. O cultivo em grande escala submeteu os povos desses locais aos interesses de seus imperadores, fazendo que a agricultura de subsistência diminuísse a quase nada e fosse limitado o padrão alimentar dos povos nativos aos padrões de seus colonizadores. O condicionamento global de preços e de demandas, sob controle de uns poucos, foi o resultado deste processo iniciado com o comércio dos novos gêneros alimentícios. Surge daí uma nova formação socioeconômica que se estenderá até os nossos dias (Ibid., p. 76-77).

Outro grande impacto desse processo foram as trocas e as influências alimentares ocorridas pelo tráfico de seres humanos proporcionada pela política dos governos coloniais. Mesmo se um hábito alimentar fosse imposto pelos colonizadores, tanto os nativos quanto aqueles que chegaram nas colônias por via da escravidão resistiam e buscavam, na medida do possível, manter sua alimentação, inclusive como forma de identidade e elo com a própria cultura. Nas colônias iniciava-se uma nova identidade cultural a partir das tradições que se visibilizavam na alimentação e na maneira de expressar a fé.

Voltando ao ambiente europeu, foi o comércio dos novos gêneros que permitiu alcançar o capital necessário para desenvolver ainda mais o velho continente. Faz-se necessário repensar o sistema de produção artesanal da Europa. Este novo cenário mundial criou as condições necessárias para o surgimento da indústria têxtil e a abertura para a Revolução Industrial (Ibid., p. 77).



Se de um lado o desenvolvimento industrial na Europa muda radicalmente a estrutura das cidades, rapidamente urbanizadas, de outro cria uma nova demanda por alimentos. Famintos, os pobres clamam por pão; enquanto isto a nobreza utiliza a mais pura farinha para branquear suas perucas. Clama-se por igualdade, não somente legal, mas do acesso ao alimento mais básico deste período na Europa: o pão (Ibid., p. 82).

Os impactos sociais não se limitam ao continente europeu. Na África e na América a realidade social já se tinha alterado definitivamente pela necessidade de produzir cada vez mais nas colônias nos séculos anteriores. Em terras latinas, a “amarga” escravidão cresce na busca da doçura do açúcar. Os alimentos consolidam-se, juntamente com os metais preciosos, como principais mercadorias do mercado intercontinental e vão silenciosamente mudando toda a sociedade das colônias.

A maneira ocidental de se alimentar e de se portar à mesa vai se impondo a todo o mundo, mesmo se em algumas regiões esta influência tenha sido menor. Os melhores produtos das Américas tornam-se clássicos na Europa (milho, tomate, batata, peru, etc.) e passam a ser conhecidos como se fossem originalmente europeus e não americanos. Nos extremos do mundo, a mestiçagem étnica difunde cada vez mais os hábitos e produtos alimentícios (Ibid., p. 84).

Através da ação silenciosa dos alimentos, os continentes estão agora definitivamente ligados. Se antes, o alimento já vinha sendo agente transformador das comunidades humanas de maneira local, agora as transformações têm um impacto global. Nunca mais o alimento será apenas aquilo que se come. Tornou-se veículo da cultura, da forma de entender o mundo e inclusive, da maneira de como se crê.

O alimento como significativo na experiência religiosa

É inegável a ligação dos alimentos com todos os aspectos da vida humana. O vínculo entre o que somos e aquilo que comemos alcança a maneira como o ser humano entende a si mesmo, as outras criaturas, o cosmo, e por que não, o próprio sentido da vida e da existência. O desenvolvimento das técnicas de produção de alimentos e a domesticação e controle dos animais, por exemplo, alterou também a autopercepção e autocompreensão do ser humano



neste mesmo período². De certa forma, a visão de mundo, alterada ao longo dos milênios, sofreu determinante interferência da relação entre o homem e seus alimentos. Os sistemas culturais e de crenças que constituíram a dimensão religiosa dos seres humanos não foram privados desta influência.

Mesmo que nos cause surpresa relacionar religião e comida, os alimentos foram elementos fundamentais no desenvolvimento, na vivência, na compreensão e no contato com o transcendente. Desde tempos remotos, a comida (sejam de origem mineral, vegetal ou animal) esteve relacionada com a experiência religiosa, por se tornar elemento constitutivo de ritos e mitos sagrados, já que “as origens dos alimentos remetem-se às origens reais e simbólicas de todas as civilizações” (CARNEIRO, 2003, p. 112). Como explica Lévi-Strauss³, os alimentos influenciaram a formação das estruturas mitológicas que orientaram sobretudo as sociedades frias (primitivas).

A possibilidade de dotar a alimentação de significação simbólica foi o que permitiu utilizar os alimentos na construção mitológica que é a base das religiões, sem que se exclua o caráter ontológico da alimentação. Devido a isto, é difícil identificar vivências religiosas que estejam completamente dissociados de elementos alimentares, sejam os alimentos os próprios “veículos” da manifestação do sagrado ou utilizados como sacrifícios ou oferendas. (Ibid., p. 111).

A prática de oferecer alimentos em forma de banquete aos deuses remonta à cultura suméria do terceiro milênio. O néctar das plantas era o alimento sagrado dos deuses nas tradições religiosas greco-romanas antigas, capaz também de curar as feridas, manter a vida e renová-la. Ceres, a deusa das plantas, regia toda a agricultura, em especial a produção dos grãos. Baco era o deus do vinho, a bebida para eles mais importante. Juntos, o vinho, o pão e o óleo, formavam a base da alimentação da civilização greco-romana. Nascido neste contexto social, o cristianismo sacralizará liturgicamente esses mesmos três alimentos e adotará o período das antigas festas para a deusa Ceres (festa da colheita) como o período de sua principal festa, a Páscoa.

² Se antes ele se percebia, no mínimo, semelhante aos outros animais, agora ele tem um grande diferencial. O homem, dependente do meio em que vivia, torna-se seu “senhor”, dotado da capacidade de controle e manipulação. Este modo de compreensão influencia-nos até os dias atuais e tem sido fortemente questionada frente aos impactos ambientais provocados no planeta pelos seres humanos.

³ A relação da alimentação com as estruturas mitológicas estão descritas em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968).



Ao redor do mundo, diversas tradições xamânicas utilizam bebidas inebriantes ou drogas alucinógenas para gerar o êxtase ou o transe próprios de seus rituais. São utilizados, para isto, distintas espécies vegetais, como cogumelos e plantas psicoativas. Elas, por muitas vezes, permitem os estados de consciência alterada que são a base da experiência religiosa nessas tradições (Ibid., p. 111).

De maneira geral, do ponto de vista mítico, a comensalidade humana busca aproximar-se da comensalidade divina ou é possibilitada aos homens pelos próprios deuses. Ainda na perspectiva mítica, muitas vezes os animais são descritos como personificações do sagrado e como símbolos totêmicos, ao mesmo tempo que incitaram tabus, restrições alimentares e regulamentações rituais. As proibições ao consumo de determinados animais marcarão sobretudo as tradições judaicas, islâmicas e indianas. Neste contexto, a alimentação assume a função de distinção religiosa entre os diferentes povos, nos quais o alimento está mais ligado ao transcendente do que à satisfação biológica da necessidade de nutrir o corpo (Ibid., p. 112).

Antropologicamente, o estabelecimento de regras alimentares é o marco limítrofe entre o estado selvagem e o estado civilizado do homem. E em sua maior parte, estas regras foram justificadas a partir de pressupostos religiosos. Estas regras serviram como rituais que garantiam a disciplina, controlavam ou permitam a manutenção da vida do grupo e simultaneamente distanciavam o ser humano de seu estado passional ou animalesco (Ibid., p. 119). Herdamos de nossos ancestrais a dimensão de sacralidade dos alimentos. Não somente estão relacionados ao sagrado, mas também eles fazem parte da esfera do sagrado e por isto merecem nosso respeito, desde o momento do plantio, da colheita, da escolha do que comer e de como comer.

Um breve esboço do alimento nas religiões originárias

A religiosidade dos povos originários é muito ampla e seria inviável descrever aqui o papel dos alimentos nestas mais diversas tradições. Toma-se, porém, algumas, como exemplo, para se ter uma ideia, mesmo que abreviada, da relevância dos alimentos na experiência religiosa desses povos.

Segundo Bartolomeu Melià (2011, p. 8-13) o sentido de vida das tradições indígenas (especificamente os povos guaranis do Brasil, Argentina, Bolívia e Paraguai), marcadas por forte espírito de reciprocidade, se manifesta sobretudo ao redor da partilha do comer e beber.



Para eles, a festa da distribuição gratuita dos dons produzidos ou recolhidos da natureza é o centro da vida.

Como afirma o autor, “produz-se para dar, e porque se dá se produz de novo, a fim de que o círculo de reciprocidade não se quebre”. Não há possibilidade de alimentar-se de forma individual. A comensalidade só acontece no coletivo e é imagem perfeita do sentido imanente e transcendente do alimento. Para eles, a condição de pobreza não é estar privado de algo para si, e sim, não ter nada para dar aos outros.

Se estas práticas não são uniformes nos diversos grupos indígenas, afirma-se pelo menos que para todos eles, a maneira de se alimentar é, em última instância, um elemento que dá sentido à vida e à morte. Como assinalado por Souza (2011, p. 26-31), nos diversos grupos étnicos com presença do consumo de carne ou ossos humanos, o objetivo primeiro nunca foi saciar a fome. Longe disto, a prática, marcada por profundo sentido simbólico, dá sentido à vida do defunto ou à vida daqueles que o comem.

Algumas tribos acreditam que comendo o corpo daquele que morre incorpora-se suas virtudes e honra-se sua existência, que na verdade é continuada naqueles que dele se alimentam. Outras creem que o comer a carne do morto é a garantia que o espírito dele não faça mal aos vivos. A prática antropofágica é exercida inclusive pelas divindades, como é o caso dos povos *Araweté*, que acreditam que os espíritos sagrados devoram as almas dos mortos fazendo que assim estes ressuscitem para uma nova existência (*Mai*). Entre os *Yanomami* o canibalismo mortuário ocorre por meio da ingestão das cinzas dos mortos, normalmente misturados à uma pasta de banana ou outro vegetal.

Todos estes rituais formam um complexo sistema de se relacionar com as forças invisíveis através do mundo visível, como indica a etimologia da palavra religião – religar –, ou seja, reequilibrar as energias que foram perturbadas pela morte da pessoa (SOUZA, 2011, p. 26-31).

Nutrir os espíritos e os ancestrais: o alimento nas religiões orientais

Tanto quanto as religiões indígenas, o grupo de religiões da Ásia oriental fez do ambiente da comensalidade, agora transformada em ceia cerimonial, o espaço comum entre as divindades ou espíritos, os mortais e seus ancestrais. Para eles, é comum a presença de pequenos altares domésticos, onde alimentos são oferecidos aos deuses ou aos espíritos dos



familiares. Na tradição confucionista, por exemplo, nas refeições festivas, os lugares à mesa que pertenceram a um falecido não são ocupados, marcando assim que a refeição é sinal da unidade entre a geração presente, as passadas e as futuras.

Segundo a Monja Isshin Havens (2011, p. 20-25), na tradição budista, diariamente o altar, chamado *butsudan*, contendo uma imagem de Buda e elementos memoriais com os nomes dos antepassados é dotado de incenso, velas, água e frutas como maçã, pera, laranja ou algum doce. Neste momento é comum a leitura de um sutra por um dos membros da família em frente ao altar. Uma refeição ritual é ofertada uma vez por mês, nestes mesmos altares, em celebração presidida por um monge que faz a leitura de sutras para os antepassados. No Taoísmo a prática de ofertar alimentos aos antepassados também existe e objetiva impedir que estes espíritos se tornem espíritos famintos e causam dificuldades aos vivos.

A gratidão e a veneração ao alimento marcam as celebrações orientais. O esforço dos trabalhadores no plantio, na colheita e no transporte é lembrado e celebrado ao início das refeições cotidianas, sobretudo nos ambientes religiosos como os mosteiros. Há também a preocupação, nos mosteiros budistas, em alimentar ritualmente (com a oferta de comida e bebidas) os espíritos famintos. Intenciona-se com isto que estes espíritos se tornem satisfeitos e se despertem à prática e aos ensinamentos de Buda.

Todos esses ritos têm também um importante aspecto religioso pessoal. É a oportunidade para cada um aprender a alimentar o espírito faminto que se encontra dentro de si mesmo (Ibid., p. 25).

A alimentação dos deuses e dos homens nas religiões étnicas

A fome dos ancestrais se faz presente também nas tradições étnicas do continente africano. Segundo Sousa Júnior (2005, p. 102), a comida e o comer ocupam um lugar fundamental nas religiões de matriz africana já que o alimento é a representação da força vital, da energia, do Axé, “o princípio criativo e transmissor de vitalidade”. Neste ambiente, a comida torna-se o *ebó* (oferenda) por excelência, aquele de maior valor e prestígio a ser ofertada aos orixás. Estes alimentos ofertados aos ancestrais permitem estabelecer a relação entre o devoto, a comunidade e os orixás.

A oferta é muito mais que algo dado em refeição. Ela traz consigo um complexo sistema de prestações e contraprestações que abarcam a totalidade da vida e a geram, marcada



por códigos e princípios. Não é “só comida”. A comida de orixá é o veículo pelo qual se aprende as lições mais antigas, exercitando com paciência e observação o ofício sagrado do preparo dos alimentos (Ibid., p. 105).

A cozinha é, portanto, espaço sagrado, tanto quanto o terreiro, onde se transmite o conhecimento de algo mais que essencial: o comer. É um ambiente revestido de mistério e encantamento. É a partir deste universo que o papel e significado da comida alcançam a conservação da vida de maneira ampla (Ibid., p. 108-109).

A comida dada aos orixás indica aos seus adeptos um sistema alimentar cheio de regras. É preciso saber onde comer, com quem comer, o que comer e quando comer ou não comer. Pode nos parecer complexo, mas é compreensível já que a comida é a fonte/veículo do Axé. Cada pessoa, dependendo de seu orixá, tem permissões ou restrições alimentares que dizem respeito a seu próprio destino⁴.

Também no conjunto de tradições religiosas que se originaram na Índia – atualmente a maior delas, o Hinduísmo – as restrições alimentares indicam uma maneira própria de viver e entender o sagrado. Em geral, estas religiões indianas, partindo de uma antropologia própria, acabaram por adotar hábitos alimentares que excluem os animais ou que os incluem de uma maneira bem particular. Para o Hinduísmo, conforme descrito no *Taittiriya Upanishad*, o alimento é Brahma, a força criadora ativa do universo. Assim sendo, os alimentos devem ser frescos, puros e tranquilizantes para que os corpos físico e sutil alcancem energia, saúde e alegria. Os alimentos constituem a quase totalidade das oferendas dada aos deuses hindus em diversos momentos e cerimônias.

A milenar dieta *ayurvedica* preconiza que uma alimentação formada por leite, frutas, legumes, nozes e grãos, por não envolverem derramamento de sangue, é a mais adequada para gerar saúde⁵. A ligação entre alimentação, fé e vida é tão grande na cultura védica que muitas vezes a imagem para algo que alimente a alma é o leite. O leite é sagrado e fonte do sagrado, tanto que a vaca não pode ser morta. Para os hindus a vaca representa o universo e simboliza a compaixão divina. Como criatura sagrada ela auxilia na salvação do homem (GRESCHAT, 2005, p. 22). Ela é considerada uma grande mãe e por isto deve ser sempre cuidada.

⁴ Não somente o prato final é levado em consideração, mas a maneira como ele é elaborado, com que utensílios, o momento que é feito, os temperos utilizados, a fonte dos alimentos, a maneira como será comido – não se come com utensílios, mas com a mão.

⁵ Para a cultura védica, saúde é o equilíbrio entre o corpo físico, o atman (a alma), o manas (a mente) e o prāna (a energia vital).



Tanto quanto em outras religiões, o hinduísmo prescreve também a maneira como se deve realizar as refeições, indicando um hábito social preciso. Como comer é um ato sagrado, é proibido comer com a mão esquerda, não se utilizam talheres, não se deve encostar os dedos na boca, etc. Este modo de alimentar-se, longe de ser um limite, constitui uma linguagem pela qual toda uma crença pôde viver, chegando até os dias atuais. Como nas tradições africanas, ela traz consigo muito mais do que comida, ela é uma maneira de como se viver e se relacionar com o sagrado.

Dom e signo do Deus único: o alimento nas religiões abraâmicas

Para as grandes religiões monoteístas que tem Abraão como patriarca os alimentos são capitais. Não há como pensar ou descrever a estrutura de fé do islamismo, do judaísmo e do cristianismo se excluíssemos delas todos os alimentos. A mitologia própria destas religiões, sobretudo as judaico-cristãs se estruturam em torno da comensalidade não só entre os homens e Deus, mas entre os homens e os animais (CARNEIRO, 2003, p. 114).

Tudo o que é ingerido ou não está em relação com a fé vivenciada e tem ligação direta com a vontade de Deus. Comer é um lembrete diário de nossa finitude e que nesta condição somos cuidados por Deus através de nossas necessidades satisfeitas. Assim sendo, prescrições religiosas próprias ao momento de se alimentar são uma forma de cuidado para com a vida e a existência humana. No Islamismo, as regras alimentares quistas por *Alláh* são denominadas *Halal*. No caso do Judaísmo, as prescrições condicionam a dieta *cashrut*. Tanto *Kosher* (origem da palavra *cashrut*) quanto *Halal* significam “permitido”, e determinam o que pode ser comido por judeus e muçulmanos, respectivamente. Juntamente com a determinação dos alimentos que se deve comer existem outras de como devem ser preparados os alimentos e como se deve agir antes, durante e depois das refeições.

No caso da tradição islâmica, as determinações corânicas e dos profetas islâmicos (*hadith*) e formulações jurídicas posteriores fazem que alimentos como bebidas alcoólicas, carnes diversas (de porco, de cachorro, de serpente, de macaco, qualquer animal carnívoro, reptéis e insetos) e sangue de qualquer animal sejam proibidos para seus adeptos. Mesmo os animais que podem ser ingeridos necessitam ser abatidos à maneira islâmica e o nome de *Allah* deve ser pronunciado no momento do abate. Por isso é recomendável que seja um



muçulmano a fazê-lo, embora aceite-se que um judeu ou um cristão o execute. Para eles o alimento não é simples produto comercial desconexo da prática religiosa.

Nesta mesma linha, como descrito por Schlesinger (2011, p. 14-19), a *cashrut* deve ser lida não como restrição, mas como uma “importante ferramenta de reforço da identidade judaica e mecanismo de controle das relações sociais dos judeus”. Comer e beber juntos é muito mais do que um acontecimento social, é um acontecimento religioso, e, portanto, só deve acontecer entre judeus. Assim permite-se que a mesa seja o espaço próprio para um ritual de agradecimento e louvor a Deus. Mesas viram altares. Tanto quanto nas tradições orientais, a manutenção desta maneira própria de se alimentar garante também continuidade do legado sagrado das gerações anteriores e estão a eles diretamente ligados. O alimento do corpo é também alimento da alma, que através da tradição reconhece Deus como fonte de tudo o que se tem acesso. A alimentação tem, portanto, papel relevante na definição da identidade judaica (ROCHA, 2005, p. 149-159).

O cristianismo, por sua vez, profundamente enraizado na tradição judaica, herda dela a centralidade da mesa compartilhada como espaço sagrado. A passagem da crença do Deus Uno para o Deus Trino afirma ainda mais o significado teológico da refeição compartilhada. Se brota da prática islâmica e judaica uma relação de cuidado entre Deus e os homens através do alimento, com Jesus, ressignifica-se tudo o que se diz sobre dádiva, sacrifício, comunhão e hospitalidade. A alimentação passa a ser sinal visível da providência e do cuidado divinos, em profunda união com a Vida Divina da qual somos convidados a participar, reverenciando à Deus pela e na criação. O alimento fala, desde sua origem, com a graça de Deus, onde o homem é chamado a perceber o seu pertencimento, sua responsabilidade e ofertar à Deus sua gratidão (WIRZBA, 2014, p. 12-14).

Conclusão

Associar alimento e fé não é só possível, é necessário. Religião e alimentação visam em última instância a promoção da vida. Enquanto uma aponta para a vida espiritual, a outra aponta para a vida biológica-física. Ambas, juntas, garantem o bem-estar do ser humano completo, na vida e após a morte. O alimento em si ultrapassa seu caráter imanente e alcança o transcendente de diversas formas e maneiras. Compreender o papel dos alimentos na formação das identidades culturais e religiosas é imperativo se quisermos propor uma reflexão



teológica que abarque as questões ambientais, sociais, éticas e morais relacionadas aos alimentos. Este alargamento ontológico do alimento permite pensarmos questões tão legítimas quanto necessárias com relação à experiência da fé em diálogo com aquilo que comemos. É, portanto, salutar que se aprofunde a relação dos seres humanos com os alimentos para a proposição de uma Ecoteologia que responda aos anseios da sociedade atual e ao mesmo tempo honre ao sagrado.

Referências

- BAUER, Johannes B. *Dicionário bíblico-teológico*. São Paulo: Loyola, 2000. p. 59.
- CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. 7 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003. 185 p.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo Aurélio Século XXI: o dicionário da língua portuguesa*. 3 ed. totalmente revista e ampliada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999. p. 99.
- GRESCHAT, Hans-Jürgen. Religião e comida. *Religião & Cultura*, São Paulo, v. 4, n. 7, p. 9-30, jan./jun. 2005.
- HAVENS, Isshin. O alimento na religiosidade zen-budista. *Diálogo: Revista de Ensino Religioso*, São Paulo, v. 16, n. 63, p. 20-25, ago./set. 2011.
- MELIÀ, Bartolomeu. Mãos abertas uns para os outros. *Diálogo: Revista de Ensino Religioso*, São Paulo, v. 16, n. 63, p. 8-13, ago./set. 2011.
- ROCHA, Ivan Esperança. Religião e alimentação sob a ótica judaica. *Religião & Cultura*, São Paulo, v. 4, n. 7, p. 149-159, jan./jun. 2005.
- SCHLESINGER, Michel. Cashrut: a dieta alimentar judaica. *Diálogo: Revista de Ensino Religioso*, São Paulo, v. 16, n. 63, p. 14-19, ago./set. 2011.
- SOUSA JÚNIOR, Vilson Caetano de. Tem gente que pensa que é só comida. *Religião & Cultura*, São Paulo, v. 4, n. 7, p. 101-127, jan./jun. 2005.
- SOUZA, Ely Ribeiro de. Práticas alimentares indígenas em ritos fúnebres. *Diálogo: Revista de Ensino Religioso*, São Paulo, v. 16, n. 63, p. 26-31, ago./set. 2011.
- WIRZBA, Norman. *Alimento e fé: uma teologia da alimentação*. São Paulo: Loyola, 2014. 316 p.