

Capítulo IV

Aspectos religiosos

Angelina Bulcão Nascimento

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

NASCIMENTO, AB. Aspectos religiosos. In: *Comida: prazeres, gozos e transgressões* [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 94-102. ISBN 978-85-232-0907-0. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.

Capítulo IV

Há iguarias que são comidas ajoelhando e rezando.
(frases que recentemente entraram na moda e são repetidas pelos amantes dos bons pratos).

A comida está presente em cerimônias religiosas, em que o comportamento de comer propicia uma sintonia com o ser divino¹.

Para o sociólogo inglês Toynbee, a religião é um dos sustentáculos de determinada cultura. Desde seus primórdios, as manifestações religiosas demonstravam a necessidade do homem em se comunicar com uma entidade ou ser superior, a fim de implorar auxílio, esclarecer dúvidas, ou diminuir o temor da morte e das incertezas sobre a vida além túmulo. Não é de estranhar, portanto, que fatores religiosos tenham influenciado profundamente em certos hábitos alimentares², transcendendo a qualquer explicação lógica dentro do raciocínio humano³.

O taverneiro Reinhard Lackinger, proprietário do Bistrô *Porto-do-sol*, em Salvador, no site pelo qual é responsável, afirma que, segundo sua experiência, católicos e grego-ortodoxos “comem mais gostoso do que protestantes. Alguém conhece um restaurante de comida inglesa, ou americana ou sueca?” pergunta.

Em alguns cultos, costuma-se alimentar os deuses com o objetivo de manutenção da proteção e sintonia do crente com a divindade. Comer/beber nos rituais do candomblé significa estabelecer vínculos e processos de comunicação entre homens, deuses, antepassados e a natureza.

Comer além da boca é uma ampliação sobre o conceito de comer nas religiões afro-brasileiras. Come o chão, come o ixé, come a cumeeira, come a porta, come o portão, comem os assentamentos, árvores comem. Enfim, comer é contatar e estabelecer vínculos fundamentais com a existência da vida, do axé, dos princípios ancestrais e religiosos do terreiro, [...] é preciso alimentar a natureza, os deuses, os antepassados que representam⁴.

O antropólogo carioca Raul Lody pesquisou, durante cinco anos, os rituais gastronômicos africanos, trabalho que deu origem ao livro *Santo também come* (1998). Suas observações revelaram que, assim como os católicos acendem velas em louvor aos seus santos, os africanos lhes oferecem alimentos. Mas

se as velas só diferem nos tamanhos, as comidas têm estreita relação com as características de cada orixá. Iansã, por exemplo, deusa do fogo e da ventania, é, como eles, rápida. O acarajé que, em poucos minutos, fica pronto, é sua oferenda. Para um deus idoso e lento como Oxalá, o milho cozido sem tempero é o indicado. Exu prefere carnes grelhadas porque é de veloz comunicação⁵.

Os filhos desses santos estão sujeitos a restrições alimentares. Os iniciados em Iansã não podem comer caranguejo ou abóbora. Os filhos de Oxum estão proibidos do peixe sem escama. Segundo depoimento do artista plástico Carlos Feijó, adepto do candomblé,

Na festa do Omulu, arquétipo da transformação, da vida e da morte, canta-se a noite toda e, em determinado momento, chegam as comidas envoltas em folhas e bananeira. Todos comem um pouquinho de tudo e ainda deixamos um embrulhinho que é despachado para a terra, dentro do ciclo vida/morte⁶.

Em várias religiões, alguns alimentos possuem caráter sagrado. É o caso do acarajé. As baianas, vendedoras do bolinho, são, ou foram, “filhas” de Iansã, a deusa do vento, esposa de Xangô, dono do fogo e do trovão⁷.

Inseparáveis da religiosidade, foram mediadoras e elo entre os escravos, os índios e os colonizadores. Contribuíram, assim, para transmitir, não só a música e dança, os rituais religiosos dos seus locais de origem, mas a culinária. Festas do Divino Espírito Santo, de Nossa Senhora do Rosário, o Bumba-meuboi, os Tambores de Crioula, Reisados, comemorações juninas, o Saruê, os Caboclinhos, os Afoxés, os Círios, são algumas das manifestações festivas brasileiras. Nelas é possível verificar a sobrevivência de pratos típicos, e suas corruptelas.

Comer, beber e dançar estão entrelaçados não apenas nas orgias históricas⁸. O dia de São Cosme e São Damião, 27 de setembro, por exemplo, é chamado, na Bahia, “caruru de São Cosme”, assim como existe o caruru de Santa Bárbara em 4 de dezembro. A tradição resistiu ao progresso e persiste independentemente da classe social e da religião. Oferecer um “caruru de preceito” exige ritual e obediência a algumas regras. Em geral, para pagar uma promessa aos santos gêmeos. Mas não falta quem o organize sem objetivo religioso.

O livro *maya* dos conselhos, o *popol vuh*, afirma que os seres humanos eram feitos de milho. Os índios americanos sempre falaram do milho como “nossa mãe, nossa vida”⁹.

Na mitologia grega, a ambrosia e o néctar eram alimentos da imortalidade, privilégio dos deuses do Olimpo. O ser humano

que os provasse sem ser convidado arriscava-se ao suplício de Tântalo.

Os ovos são símbolos do início da vida na tradição católica que os utiliza para comemorar a ressurreição do Cristo na Páscoa. E a Eucaristia, um dos sete sacramentos da Igreja Católica, é uma refeição e representa o corpo de Deus. Acredita-se que Ele esteja presente, sob a aparência do pão (seu corpo) e do vinho (seu sangue)¹⁰.

A Bíblia está repleta de referências à comida não apenas como algo bom, mas também motivo para tabus, interdições, jejuns. O primeiro alimento citado na Bíblia foi a maçã. “Terra onde corre o leite e o mel” era a terra prometida por Deus a Moisés. Nos salmos de Salomão, metáforas de frutos louvavam o corpo de Sulaminta. O primeiro milagre de Cristo foi transformar água em vinho nas bodas de Caná, e entre os que se seguiram, multiplicou peixes. A páscoa judaica também é chamada “festa dos ázimos” (pão não fermentado). E na última ceia foi instituído o sacramento da Eucaristia.

Quando eu era criança sempre sentia um certo receio ao comungar. Diziam que engolíamos o corpo de Jesus e se mordêssemos a hóstia sairia muito sangue. Era uma sensação de estar comendo alguém vivo, algo muito estranho e apavorante [...]. (Sexo feminino, 1950, professora primária, Salvador, 1998)

Assim como há alimentos sagrados, há deuses relacionados a alimentos, especialmente com aqueles que são de importância vital para uma cultura. Em certas culturas, o homem é comida para os deuses. Em outras, o alimento é oferecido aos deuses e deusas para aplacar as perigosas forças da natureza, que podem engolir a vida humana.

Os yanomani da Venezuela acreditam que os demônios comem as almas. No Catolicismo, Cristo é comparado a comestíveis: o pão dos céus, o cordeiro de Deus, o peixe, o vinho e o maná¹¹.

Na mitologia grega, Gasteréa, a décima musa, é protetora dos prazeres do paladar. Prometeu roubou o fogo e inaugurou o cozimento¹². Cronos (Saturno), o mais jovem dos Titãs, filho de Urano, para não ser destronado por causa da progenitura, segundo a predição de seus pais, devorava os próprios filhos logo que nasciam. Réia, sua esposa, fugiu para Creta a fim de dar a luz a Zeus. E em lugar do menino, deu a Cronos para comer uma pedra. Quando ficou adulto, Zeus deu ao pai uma droga que o fez vomitar todos os filhos que engolira. Com o auxílio deles, acorrentou Cronos, mutilou-o e abriu a era da segunda

geração de deuses. Muitas vezes confundido com o tempo, que destrói suas próprias criações, Cronos simboliza a fome devoradora da vida, o desejo insaciável.

Segundo o rabino Nilton Bonder, autor de *A dieta do rabino, a cabala da comida*, em entrevista a Danusia Barbara, enquanto a tradição cristã se valia da disciplina sexual, a tradição judaica se valia da disciplina alimentar na busca de integrar corpo e alma. A sabedoria popular une estas duas questões num único verbo, comer. E aponta os exemplos das severas leis dietéticas, da mãe judia, da obsessão pela mudança, das noções cabalísticas de redenção de energias pelo ato de comer, e “a riqueza da pirataria culinária judaica que há milênios incorpora o que de melhor encontrou por suas perambulações”¹³.

SUPERSTIÇÕES

São bastante numerosas as superstições alimentares no Brasil e no mundo, que atravessaram os séculos. A força dos “faz-mal” é ainda evidente. O alho, por exemplo, evita mau-olhado; e as serpentes, protegem da loucura. Seu poder remonta da Grécia clássica, onde as mulheres o mastigavam para facilitar a prática da castidade obrigatória no período das festas. Na Europa Central, afugenta vampiros.

Em todas as culturas, existem alimentos proibidos. Na Índia, por exemplo, não se come carne de boi, pois a vaca é considerada animal sagrado. Na Roma Imperial, ao contrário, recusar comer carne ia contra todos os valores da ocasião, era um insulto aos deuses que viviam do cheiro dela, da fumaça que subia dos sacrifícios assados e temperados na grelha. Lá se ia a fumaça para os deuses e a carne para os ofertantes. Às vezes, as vísceras ficavam também para os céus, mas, diga-se de passagem, parece que os deuses tinham seus problemas alimentares, preconceitos contra tripas, porque jamais se ouviu falar que um desses sacrifícios tenha sido tocado pela mão ou boca dos homenageados¹⁴.

Algumas vezes, o tabu alimentar se restringe a categorias específicas, como crianças, mulheres menstruadas, idosos.

O sexo feminino também é motivo para tabus, reforçando a tradicional inferioridade imposta às mulheres durante séculos. Além dos limites que sofre a mulher menstruada em várias culturas, só o homem pode beber o primeiro gole de vinho, e a cabe-

ceira da mesa é proibida a uma donzela sob pena de ficar solteira. No Oriente e na Roma antiga, as mulheres eram afastadas da cozinha em seus períodos de menstruação, no qual eram consideradas impuras. Tabus relativos ao resguardo pós-parto perderam até hoje¹⁵.

Em sua vasta obra sobre a história da alimentação no Brasil, Cascudo incluiu e citou as nossas superstições alimentares que, segundo ele, vieram de Portugal e “são todas maiores de seis séculos, as mais jovens”¹⁶.

Em *Tachos e panelas*, Lima divulgou extensa lista sobre os interditos relativos à carne de boi, carne de porco, leite de cabra, aves etc. Ressaltando que várias superstições vêm dos índios, afirmou que muitas delas continuam norteando comportamentos do homem contemporâneo. Algumas estão diretamente relacionadas a entidades religiosas: faz mal dormir com sede: o anjo da guarda pode beber água e se afogar no poço. Faz mal comer carne na sexta-feira da Paixão e quem transgredir esse preceito estará comendo carne de Jesus. Outras têm a ver com a saúde: água não pode ser bebida após a ingestão de pirão quente (causa congestão), ou depois de chupar cana (causa diabetes) e comer jaca (paralisa o intestino)¹⁷.

Reza a tradição que certos alimentos não devem ser misturados com outros. Abacaxi com leite causa dor. Laranja com leite dá azia. Banana e goiaba juntas provocam constipação. Até hoje muitas mães ainda alertam: “Manga e leite não se misturam!”.

As superstições que rodeiam os cardápios alimentares são tão antigas quanto o homem. Estão em todas as culturas. Na brasileira, influenciada por tantos povos, há tabus de sobra. Cascudo enumerou algumas: “Depois de peixe, mal é leite”. “Água fria e pão quente nunca fizeram bom dente”. “Água bebida depois de melancia dá febre”. E assim, vamos culpando as inocentes frutas, verduras e carnes por todos os nossos males...”¹⁸.

Algumas ameaças, tais como a indigestão causada pela mistura de manga e leite têm a ver com a esperteza dos senhores de engenho que assim evitavam gastos de leite ou desperdício de tempo na colheita das frutas. A origem da maioria perdeu-se no tempo...

Comportamentos não desejados também são atribuídos ao consumo de determinados animais, frutas ou plantas.

Coração e pé de galinha devem ser evitados. Fica medroso quem comer o primeiro e não junta dinheiro quem comer o segundo. Quem deixa restos no prato corre risco de passar fome

depois. Melancia quente é morte certa¹⁹.

Em Aracaju e Salvador, grande número de mulheres acredita que, durante a gravidez, precisam abdicar da pimenta para não terem filho chorão. Há quem aposte que chove no casamento dos que gostam de comer na panela. E que fica solteiro quem aceita a última porção de um prato.

Há comportamentos relativos a alimentos que dizem trazer sorte ou desgraça. Se vinho derramado é promessa de alegria, sal derrubado é mau agouro, e deixar cair pó de café no chão é sinal de briga próxima. Uma donzela não deve servir sal, cortar galinha nem passar palitos. Um prato deve ser recebido com a mão direita, que abençoa a refeição, e devolvido com a esquerda, cujo símbolo é maldição para o prato vazio. Jogar pão fora dá azar e, se tiver que fazê-lo, é preciso beijá-lo antes. Arroz cru e açúcar atirados ao chão chamam fartura²⁰.

Muitas das superstições que resistem ao progresso trazem sinais de crenças antigas como o poder sagrado do fogo. Fazer o sinal da cruz antes de acender o fogão espanta demônios que possam vir atrapalhar a confecção da refeição. Fica tuberculoso e com urina seca quem cuspir ou urinar no fogo. Fica louco quem joga cabelo nas chamas²¹.

Em uma mesa de refeições também há rituais a serem respeitados. Treze convidados causam futuros infortúnios para os anfitriões, e morte para o primeiro e o último que se levantarem²². Foi o décimo terceiro apóstolo que traiu Cristo após a última ceia.

No decorrer da história, o homem sempre impôs regras alimentares à sociedade. Os tabus relativos à comida serviam para evitar moléstias contagiosas. Recentemente foram criados tabus visando evitar doenças como o câncer e males cardíacos, mas o que vem acontecendo é a transformação dos tabus em fobias, alertou Walter Willett em entrevista à *Folha de S. Paulo*²³. Segundo o especialista, o problema que prevalece nos EUA e também, embora em grau menor, na Europa, é a fobia da gordura.

COMIDA E PECADOS

A transgressão a determinações impostas pela religião consiste no ato de pecar. A Igreja criou a noção de “pecado capital” – que são sete e consistem em vícios ou faltas graves catalogados durante a Idade Média.

Entre a avareza, inveja, ira, luxúria, orgulho e preguiça, a

gula se destaca. Ela traduz-se pelo excesso na comida e na bebida, o apego excessivo a boas iguarias. Para quem deseja corresponder ao padrão de beleza atual, quase anoréxico, comer certas iguarias provoca a sensação de estar pecando.

Em entrevista à revista *Veja* em 12 de maio de 1999²⁴, o crítico gastronômico Roberto Marinho de Azevedo, conhecido por Apicius, sinalizou que a sensação de pecado passou para a mesa, o que pode até aumentar o prazer de comer, já que todo mundo gosta do que é proibido. “Hoje, as pessoas não acreditam mais em Deus, mas crêm em dieta, regime, ginástica e corpo. É uma heresia como outra qualquer”.

A temperança é a qualidade ou virtude de quem modera apetites e paixões; equivale à moderação, comedimento, temperamento, parcimônia, sobriedade.

Ligada à temperança está a abstinência em seu duplo aspecto purificador e expiatório, que indica a renúncia à comida ou à vida sexual. Certos alimentos, tais como o sangue e a carne de animais, deveriam ser renunciados por simbolizarem os impulsos sexuais considerados como a principal fonte do pecado. Além de implicar sacrifício, resulta numa vida saudável proporcionada pelo jejum ou dietas nos quais se abdica de certos alimentos, tais como o sangue, a carne de animais, símbolos dos impulsos sexuais considerados como a principal fonte do pecado.

Segundo Onfray, a recusa do alimento e do prazer que ele dá é parente do ascetismo qualquer que seja sua forma; é também parente e geradora de variedades de anorexias que são as lógicas dietéticas médicas, vegetarianas²⁵.

Para o psicanalista Fábio Herrman,

O genuflexório foi substituído pela balança e a decantada tabela de calorias tomou o lugar da Bíblia. Mais do que a luxúria, a soberba, a preguiça, a avareza, a ira e a inveja, é a gula que desponta como o pecado capital deste fim de século. Os sinais de pecado e expiação distribuem-se entre um alimento e outro. Depois de uma lasanha vem a culpa, que é expiada, no dia seguinte, com pepino e iogurte. Um alimento pode combater o outro: fibras vegetais contra a carne vermelha²⁶.

Como se pode concluir, a correlação entre vida saudável e o sacrifício do jejum ou dietas continua valendo nos dias atuais, embora de outras formas e com outras motivações.

Entre a religião e a superstição, por exemplo, os limites inexistem. O catolicismo convive com espiritismo, macumba, candomblé. E todos eles apelam para a comida como símbolo ou oferendas. Na Bahia, como sinalizou Amado, é possível identificar algo de pagão na religião do seu povo, que beira o sensu-

al e nos dá a impressão de que as centenas de igrejas sejam um prolongamento dos terreiros⁷³. Tal como Jocasta, Iemanjá, deusa das águas, foi mãe e amante. Ela é representada não apenas como uma sereia, mas como uma virgem, Nossa Senhora da Conceição. O corpo que se dobra de joelhos diante do Deus cristão e respeita os tabus da quaresma também rebola e se regala de iguarias para honrar os orixás.