

A igreja católica e suas influências na alimentação: Uma perspectiva histórica

The Catholic Church and its influences in food: A historical perspective

Cynthia Padua do Amorim ¹
Alessandro Adrelle Eller Dias ²

Resumo:Na contemporaneidade, a Gastronomia continua se expressando através dos hábitos alimentares inerentes às culturas. Entre os elementos culturais dos indivíduos, está a religião. A relação entre a religião e gastronomia, assim como as restrições alimentares provenientes de cada religião, sempre estiveram presentes na vida do ser humano. Este artigo focar-se-á nas influências da Igreja Católica sobre a cultura gastronômica. Em perspectiva histórica, esta análise retoma o olhar ao Medievo para entender como o cristianismo tomou as práticas alimentares usando da religiosidade para a regulamentação das práticas sociais na Europa daquele tempo. Ademais, objetiva-se entender como o cristianismo católico chegou ao Brasil quando da colonização da América Portuguesa e influenciou os hábitos alimentares da nova comunidade que se formava.

Palavras chave:Gatronomia, igreja católica , religião .

Abstract:Nowadays, the Gastronomy continues to express itself through the alimentary habits inherent to the cultures. Among the cultural elements of individuals is religion. The relationship between religion and gastronomy, as well as the dietary restrictions from each religion, have always been present in the life of the human being. This article will focus on the influences of the Catholic Church on gastronomic culture. In a historical analysis, this research turns to the Medieval Period to understand how Christianity took food practices using religiousness to regulate social

Artigo recebido em: 18 jun. 2019

Aprovado em: 19 nov. 2019

¹ Mestranda em Ciências das Religiões (Faculdade Unida de Vitória). Bacharel em Gastronomia (UVV).

² Mestre em Ciências Sociais (PUC/SP). Coordenador do curso de Gastronomia da Universidade Vila Velha .

practices in Europe at that time. In addition, it aims to understand how Catholic Christianity came to Brazil when the colonization of Portuguese America and influenced the eating habits of the new community that was formed.

Keywords: Gastronomy, catholic church, religion

Introdução

Historicamente, é preciso voltar ao tempo e destacar que os primeiros homínidos alteraram sua forma de viver em decorrência às dificuldades e às facilidades de conseguir e obter alimento. Foi nessa procura constante que a espécie humana passou de coletora de raízes e sementes à caçadora de animais.

A caça foi um momento primordial ao homem, uma vez que para caçar era necessário estar acompanhado, recorre à ajuda para transportar e limpar o animal, cortar sua carne e assá-la. Edgar Morin³ explica que

A caça deve ser considerada um fenômeno humano total; não só atualizou e exaltou aptidões pouco utilizadas até então como suscitou novas aptidões; não só transformou a relação para com o meio ambiente; também transformou a relação de homem para homem, de homem para mulher, de adulto para jovem. Mas ainda: seus próprios desenvolvimentos, correlativamente às transformações operadas transformaram o indivíduo, a sociedade, a espécie.

Após este estágio inicial de coletor a caçador, o homem fez uma grande descoberta: o fogo. Este, com o seu poder de transformar o alimento, ou seja, transformando carnes e legumes deixando-os mais macios e de digestão facilitada, além de fornecer uma quantidade maior de nutrientes, mudou a vida do homem. Pèrles⁴ ressalta que

O uso regular do fogo no universo doméstico modificou profundamente a alimentação, assim como os comportamentos sociais a ela relacionados. O gosto pela carne cozida (consumida depois de incêndios naturais) é

³ MORIN, Edgar. *O Enigma do Homem*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979, p.44.

⁴ PÈRLES, 1996, p. 44

corrente entre muitos carnívoros. Todavia, só o homem pôde fazer disso uma prática regular e dar os primeiros passos em direção à alimentação cozida e, depois, à cozinha. Ora, é impressionante constatar que, com as primeiras fogueiras, apareceram também os primeiros indícios de cocção dos alimentos [...]. Além da vantagem nutricional da cocção dos alimentos, logo ficou patente sua importância no plano social: ela favorece, com efeito, a comensalidade, ou seja, o hábito de fazer refeições em comum, introduzindo no seio do grupo uma divisão de trabalho mais efetiva, um ritmo de atividades comum a todos, e, de modo geral, um nível mais complexo de organização do grupo .

Assim, o ato de “cozinhar” é oriundo da descoberta das inúmeras novas possibilidades de modificar os alimentos, cujo fogo proporcionou. A transformação da comida crua e natural em alimentos cozidos modificou a percepção da alimentação. De modo que comer começou também a ganhar um sentido de prazer gustativo. Com essas descobertas, inúmeras possibilidades de cozimentos mais rápidos ou demorados, combinações entre ingredientes e outras inovações alimentares fizeram surgir novas combinações entre os alimentos e até mesmo sabores. Assim, foi sendo construída uma nova relação sensível entre o comer para sobreviver e o comer para sentir, que é uma das bases cujo se calca o ato de cozinhar.

Ademais, o “cozinhar” possibilitou o agrupamento das pessoas em torno do fogo onde se preparava alimento. Como se fosse um ritual de agregar que acabava por refletir no comportamento de quase todas as culturas do mundo contemporâneo. Comer e cozinhar tornaram-se, ao longo dos tempos, costumes dos povos partilhados em agrupamentos de pessoas. Em fim, era o nascer da comensalidade. Esse ritual do “estar junto” no entorno do fogo, acabou ecoando no comportamento de inúmeras culturas do mundo contemporâneo, uma vez que comer e cozinhar se tornaram no decorrer dos séculos, atos que costumeiramente são partilhados em os indivíduos de uma cultura.

1. Religião e alimentação: uma questão cultural

Para algumas pessoas o alimento constitui-se como uma oportunidade para se aproximar de outras culturas. Já para outros, o

ato de degustar um alimento é como viajar sem sair do lugar. O fato é que os hábitos alimentares ajudam a revelar a identidade dos indivíduos. A comida é como um espelho da cultura de uma sociedade e, como tal, pode reforçar a identidade de um grupo, a separar estes grupos ou fazê-lo distinguir-se de outros.

A História mostra que desde os tempos mais remotos, os sujeitos de diversas religiões sentiam a necessidade de regular seus hábitos e costumes alimentares. Os preceitos podem ser de diversas formas. Pode ser o veto a alimentos considerados impuros até à prescrição de outros alimentos indicados à purificação do corpo como preparo à uma evolução espiritual. Os vetos podem ser permanentes, como o consumo proibido da carne de porco pelos muçulmanos ou podem ser temporários como as restrições adotadas na Páscoa ortodoxa. Podem ser restrições individuais ou coletivas. De acordo com Vittorio Castellani ⁵:

Cada fé possui preceitos e rituais, imutáveis no tempo, que a caracterizam e diferenciam, embora muitos deles estejam compartilhados por várias religiões. O valor simbólico dos preceitos religiosos sempre foi alvo de grandes discussões: para alguns, eles têm a função de recordar ao homem que existem limites e fronteiras ao seu agir e que vinculam a sua liberdade; para outros, eles desempenham uma específica função dialética e higiênico-sanitária, bem como ética e moral.

Assim, é tácita a antiga relação entre comida e religião. Inúmeras religiões utilizam algum alimento em suas bases de rituais e crenças.

[...] o fato de muçulmanos e judeus não comerem carne de porco, o hábito vegetariano dos hinduístas, a importante ligação do Candomblé entre homem e deuses através de suas oferendas e sacrifícios, além da crença dos cristãos no fruto proibido, de que se alimentaram Eva e Adão ⁶:

⁵ CASTELLANI, Vittorio. *O mundo à mesa: preceitos, ritos e tabus da gastronomia*. Campinas: Saberes Editora, 2011.p.32.

⁶ FIORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. *A INFLUÊNCIA DA RELIGIÃO NO HÁBITO ALIMENTAR DE SEUS ADEPTOS*.In: *Unilago*, 2014, p.16.

Ainda hoje é possível encontrar nas ruas comidas e bebidas utilizadas em rituais, os ditos “trabalhos” de religiões afrobrasileiras.

De acordo com Henrique Carneiro⁷, antes das principais correntes religiosas de hoje se consolidarem já era comum os rituais de oferenda aos deuses. Nota-se na história festas em celebração as colheitas. Estes *festim* eram fundamentais para aplacar a fome dos povos antigos. De modo que a comida perde seu sentido nutricional e de prazer à mesa para ganhar uma conotação espiritual. Por meio das restrições e das oferendas, as crenças são representadas e cultuadas.

Essa relação é tão marcante que até o cinema já a expôs. O filme “A festa de Babette”, por exemplo, demonstra claramente a preocupação em quebrar com os paradigmas religiosos. Esta película relata a história de uma mulher da Paris do século XIX que, ao fugir dos conflitos naquele país, chegou a um vilarejo da Dinamarca e passou a trabalhar na residência de duas senhoras solteiras e pudicas. Estas eram filhas de um pastor já falecido, todavia ambas seguiam fiéis às suas crenças. Continuavam fazendo seus rituais religiosos com os demais fiéis. Após anos trabalhando para tais solteironas, Babette ganhou na loteria e, assim, ofereceu um jantar no estilo francês em comemoração ao centenário do falecido pastor. Num primeiro momento as patroas de Babette concordam com a celebração, porém, ao tomarem ciência do menu cuja Babette prepararia, as patroas ficaram preocupadas. Elas acreditavam que a francesa estava descumprindo as leis divinas. Chegaram a pensar que se tratava de bruxaria. Mas, este pensamento não as fez deixar de ir ao banquete e se deliciarem com as iguarias francesas preparadas. Nota-se assim, que muitos hábitos alimentares demonstram esta questão de respeito espiritual.

Quando se menciona o cristianismo de certa forma toca-se nas religiões que se baseiam nos ensinamentos e mandamentos de Jesus Cristo. Ocorre que dentre elas há uma ramificação, a saber: Católico, Ortodoxo e Protestante.

A igreja cristã ortodoxa oriental cuja separação de Roma se deu em 1054 com o cisma do Oriente, conta hoje com mais de 200 milhões de fiéis. Ela não reconhece nenhum poder central, nem uma figura comparável ao do Papa na igreja católica⁸. Na comunhão

⁷ CARNEIRO, H. História da Alimentação no Brasil. In: MIRANDA, D.S; CORNELLI, G. *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SENAC, 2007, p. 71-79.

⁸ CASTELLANI, Vittorio. *O mundo à mesa: preceitos, ritos e tabus da gastronomia*. Campinas: Saberes Editora, 2011.

ortodoxa, no decorrer da função litúrgica, ao invés da hóstia de pão ázimo⁹, é comum usar pão fermentado. Receber a comunhão é uma profissão de fé. E, quem exerce essa prática testemunha assim sua filiação à religião cristã ortodoxa. Esse é o motivo pelo qual não se permite que os cristãos não ortodoxos a recebam. Exceção a esta regra só podem acontecer se aprovadas pelo bispo local, já que o padre não possui essa autoridade¹⁰.

Aquele que recebe a comunhão, deve se abster de comer, beber ou fumar. Até o momento no qual se oferta o pão, deve ser feito um jejum de ao menos seis horas. Em algumas tradições da igreja ortodoxa, os fiéis mais rigorosos iniciam o jejum um dia antes. Vale destacar que em algumas igrejas é comum distribuir aos fiéis um pedaço de pão chamado antídoro, o qual foi abençoado durante o rito da apresentação dos dons, porém que não foi consagrado. Todavia, as regras variam de acordo com as diversas tradições¹¹.

Fato é que, um dos marcos do cristianismo e sua relação religiosa com a alimentação estão na Santa Ceia. Nesta, Jesus partilha com seus discípulos o pão e o vinho. Estes dois alimentos passaram a ser considerados o corpo e o sangue de Cristo, pelo Cristianismo. Na contemporaneidade, nas Igrejas Católicas, essa representação é feita pela hóstia nas missas. Os fiéis então, acreditam que essa simbologia representa o corpo de Cristo.

Mais uma relação da religião com a alimentação está nos milagres de Jesus. Dentre tais milagres está a multiplicação do pão¹². Ademais, o próprio corpo e sangue de Cristo consubstanciados no pão e vinho da eucaristia repete o rito do sacrifício de modo sublimado. Assim, a Santa Ceia toma um papel central no tocante a representação de um laço entre a humanidade com a divindade em meio a comensalidade.

⁹ Os judeus fabricavam um tipo de pão, porém não utilizavam fermentos por acreditarem que a fermentação era uma forma de putrefação e impureza. A Jeová só ofereciam pão ázimo, sem fermento, o único que consomem até hoje na Páscoa.

¹⁰ CASTELLANI, Vittorio. *O mundo à mesa: preceitos, ritos e tabus da gastronomia*. Campinas: Saberes Editora, 2011.

¹¹ CASTELLANI, 2011

¹² BIBLIA, Portugues. *A Bíblia sagrada*. -. Rio de Janeiro: Barsa, 2010.

As refeições que Jesus fez na casa de Simão, nas bodas de Caná e junto aos peregrinos de Emaús são cenas nas quais a alimentação foi tomada como parábola para uma mensagem cristã¹³.

O Brasil é um país de pluralidade cultural, logo, religiosa. Porém, como já explicado acima, a formação histórica do Brasil e, deste modo, do Estado do Espírito Santo, calcam-se no catolicismo. Desta forma, vários hábitos alimentares brasileiros tocam, de certo modo, na religião católica. Muitas das restrições alimentares, inclusive, são seguidas por católicos, mas não apenas por estes.

Fato que se pode comprovar quando restaurantes alteram seus cardápios em decorrência de algum fato religioso. Num levantamento breve, encontraram-se reportagens em portais de notícias, informando que as churrascarias estavam alterando seus cardápios no decorrer do período que antecede a Páscoa e, especialmente, na Semana Santa visando não perder seu fluxo de clientes. O portal de notícias R7¹⁴, trouxe a seguinte manchete: “Churrascarias se adaptam para Sexta-Feira Santa e projetam movimento até 20% maior. Entre as novidades estão self-service de peixes e frutos do mar”.

Dentre os hábitos mais comuns para os católicos fiéis está no fato de não consumirem carne vermelha durante a quaresma de páscoa. Mediante os preceitos católicos, este seria um período destinado a purificação. Um momento no qual as pessoas buscariam o arrependimento dos seus pecados e almejavam uma evolução espiritual.

Como o próprio nome quaresma sugere, trata-se de um período de quarenta dias que começa na quarta-feira de cinzas e termina na Páscoa, descontando os domingos. Esse intervalo serve para que os cristãos se preparem para celebrar a ressurreição de Cristo, e é marcado por penitências que, além da famosa abstenção à carne, também incluem sacrifícios como o jejum, a prática da caridade, as mortificações — punições físicas ou mentais por amor a Deus — e muitas orações¹⁵.

¹³ CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. In: *História: debates & questões*. Curitiba: Ed UFPR, ano 22, vol 42, jun 2005.

¹⁴ portal de notícias R7-2010.

¹⁵ RINCON, 2014

Os limites à alimentação estão nos registros iniciais da Bíblia Sagrada. O jejum é o primeiro mandamento divino à humanidade. Deus ordenou a Adão que não se alimentasse do fruto de determinada árvore. Com essa primeira imposição, Deus estabelecia o limite ao corpo. Para além disso, no livro de Lucas encontra-se “bem-aventurado somos nós que temos fome, porque seremos saciados”¹⁶.

Se no Antigo Testamento já há registros do jejum como mandamento eterno de Deus, no Novo Testamento o jejum volta à cena. Agora, era Jesus que, junto à seus discípulos, jejuava, como atesta o livro de Mateus¹⁷. O jejum, assim, se coloca como um ritual aos propósitos como “[...] a glorificação de Deus e a veneração dos Santos; a purificação do corpo e o reforço da própria vontade; a prevalência da alma nas exigências do corpo”¹⁸.

A igreja ortodoxa recomenda a prática do jejum em vários períodos do ano e em certas festividades. Castellani¹⁹, diferencia o jejum cristão do islâmico:

O jejum cristão ortodoxo difere do islâmico, pois não proíbe alimentos ou bebidas somente em determinados períodos do dia, mas durante um dia inteiro ou mais. Essa tradição apresenta duas formas de jejum: um mais rigoroso, em que não é permitido consumir carne, peixes, mariscos, derivados do leite, verduras, frutas frescas ou secas; já o outro, menos rigoroso, tolera o consumo de óleo, vinho, margarina vegetal e frutos do mar, exceto peixe²⁰.

Independente da data comemorativa, a Bíblia Sagrada traz registros informando que o homem deve alimentar-se de modo equilibrado com cereais, frutas e legumes. A carne vermelha deve ser consumida de modo moderado. Em Gênesis, após o dilúvio, Deus deu todos os animais ao homem como alimento. Abraão ofereceu carne de novilho ao anjo do Senhor para comer, como se pode ler em Gênesis²¹.

¹⁶ BIBLIA, Portugues. *A Bíblia sagrada*. -. Rio de Janeiro: Barsa, 2010.

¹⁷ BIBLIA SAGRADA, 2010.

¹⁸ CASTELLANI, 2011, p. 94.

¹⁹ CASTELLANI, 2011, p. 94.

²⁰ CASTELLANI, 2011, p. 94 - 95 .

²¹ BÍBLIA SAGRADA, 2010.

Exceto com relação à Quaresma cuja adesão é maior, os católicos parecem não deixar de comer carne vermelha, carne de porco e moluscos em outras épocas do ano. Ao que parece, a cultura brasileira, em decorrência da miscigenação, não ficou restrita aos preceitos católicos. Diferente do que nota-se no Oriente Médio com os islâmicos. Os preceitos cristãos afirmam que o sujeito tem a liberdade para se alimentar do que lhe convier, uma vez que o respeito ao próximo e o amor entre os homens é o mais importante. Em Marcos 7,18-19 encontra-se:

E ele [Jesus] disse-lhes: “Então, nem vós tendes inteligência? Não entendeis que tudo o que vem de fora, entrando no homem, não pode torná-lo impuro, porque nada disso entra no coração, mas no ventre, e sai para a fossa²² ?

Este trecho do texto bíblico pode ser considerado como pano de fundo para a práxis cristã, embora não fale diretamente das leis alimentares. O cristão deve viver a sua fé dentro da sociedade, respeitando também os seus valores adquiridos com o tempo e não alheio aos eventuais progressos da globalização.

Desta forma, é tácito que as práticas alimentares são oriundas de processos históricos.

Entre humanos, fome e sede, necessidades vitais são formuladas e satisfeitas em termos socioculturais e históricos. O homem alimenta-se conforme sua sociedade. Na alimentação se materializa a estrutura social, atualiza-se a interação socioambiental. Em países colonizados, descreve-se o processo de construção de sua cozinha como somatório de ingerências de conflitos, associações, exclusões. Destaques-se, influências fazem parte do colonialismo que confrontou povos e formou sistemas alimentares difusos, não são meras contribuições²³.

Historicamente o cristianismo tendeu impor restrições baseadas em períodos litúrgicos, como os dias de jejum e a Quaresma, ou ainda em níveis de dedicação, como as dietas monásticas, em vez

²² BÍBLIA SAGRADA, 2010

²³ ARAÚJO, Wilma [et al]. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

de proibir o consumo total de alimentos específicos. Porém, vale destacar que o cristianismo tem uma maior preocupação em relação à gula do que o judaísmo ou o islamismo. Mesmo que todas as tradições religiosas e filosóficas censurem o hábito de comer de modo exagerado, o cristianismo elenca a gula como um dos sete pecados capitais, “incluindo em sua definição o conhecimento culinário e não apenas a indulgência vulgar²⁴” .

Para a análise das ações da Igreja Católica sobre as práticas alimentares dos sujeitos faz-se necessário voltar à Europa na chamada Idade Média. A partir de questões políticas e sociais, a Idade Média foi o período da história europeia que teve início no século V (476 d.C), com a queda do Império Romano e findou-se no século XV (1453) com a tomada de Constantinopla, em Bizâncio, pelos turcos otomanos. Foi também em fins da Idade Média que se formaram os primeiros países do continente europeu, dentre eles: Portugal, Espanha, França e Inglaterra²⁵ . É válido mencionar que a cultura e a gastronomia medievais a qual se tratará nesta pesquisa possui um espaço histórico específico: a Europa Ocidental. Este processo histórico não se deu em todo o mundo.

Entre os séculos IV e XIV, os mosteiros foram de notória importância para a conservação do conhecimento clássico e gastronômico. A imprensa só surgiu no final do período, assim, o registro do conhecimento e a tradução de manuscritos ficava sob a responsabilidade dos monges copistas. Em geral, eram os padres e monges que fiscalizavam a cultura das hortaliças e dos pomares, a criação dos animais, o refinamento dos queijos e a produção das bebidas²⁶.

Dentre as culturas preservadas pelos abades destaca-se a cultura gastronômica. Havia nos mosteiros e conventos da Europa uma gama de sopas, um prato que era comum às várias camadas sociais europeias à época. Estas sopas podiam ser de toucinho, peixe, beterraba, espinafre, leite, amêndoas, abóbora, favas secas, vinhos e outras.

No tocante aos religiosos daquela época interessa-se o tocante as restrições alimentares.

À parte os jejuns em datas indicadas pelo calendário religioso, os monges comiam muito bem

²⁴ FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009.p.12.

²⁵ René Char en ses poèmes, Gallimard, 1990.

²⁶ FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 5ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001

em outros dias, principalmente aos domingos e datas festivas. No Ano-Novo, fartavam-se de pratos como arroz com leite e amêndoas, pão ralado e ovos batidos, seguido por peixe fresco, queijo e pastéis regados com mel²⁷.

Os costumes eram bem rigorosos quanto à restrição de alimentos, especialmente em datas litúrgicas. O jejum tinha início pelo alimento tão cobiçado: a carne. Esta não podia ser consumida em toda a quaresma, na Semana Santa e em outras várias datas durante o ano. Vale ressaltar que tamanho era o poder do clero que todos os grupos sociais faziam jejum conforme os preceitos da Igreja Católica²⁸.

Como alternativa, nestas datas comia-se peixe, “um hábito adotado menos por preferência e mais por questões religiosas²⁹”. Naquela época o peixe era inclusive considerado menos nutritivo que a carne vermelha. De todo modo, os mais apreciados eram o salmão, a truta, o bacalhau, o esturjão e o arenque³⁰. As carnes também eram substituídas por queijo, frutas secas e ovos. Já a gordura dava espaço ao óleo de oliva³¹.

No século VI, o Papa Gregório, o Grande identificou alguns tipos de gula, a saber: comer em excesso, comer com avidez inadequada, não esperar o horário adequado das refeições e apreciar comida muito cara ou requintada. Esse excesso de requinte abrangia tanto a preocupação na preparação dos alimentos quanto as inquietações médicas/hipocondríacas com relação à estes alimentos. “A reverência no trato com a comida, tão presente nas tradições islâmicas e chinesa, para não falar dos escritos da culinária modernos, eram completamente desprezados pela tradição cristã medieval³²”.

No islamismo, a primazia da carne é indiscutível e sancionada por tradições que remontam à fundação da religião. Já no cristianismo ocidental, a carne estava intimamente ligada à sensualidade, logo, era proibida ou muito limitada nos mosteiros. Porém, uma dieta calcada em vegetais também não satisfazia os anseios de grupos como camponeses. Os alimentos oriundos da terra

²⁷ FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.p.56.

²⁸ FREIXAS; CHAVES, 2009.

²⁹ FREIXAS; CHAVES, 2009.

³⁰ FREIXAS; CHAVES, 2009.

³¹ FRANCO, 2001.

³² FREEDMAN, 2009, p.12.

não eram apreciados. A mentalidade da época fazia ver com desprezo tudo que estivesse mais próximo da terra. No topo de relevância dessa pirâmide alimentar cujos medievais acreditava, estavam os alimentos mais próximos dos céus, logo, de Deus. Destacavam-se assim, as aves.

Não é espaço deste projeto trazer os debates acerca da alimentação como distinção social na Europa do Medievo, mas é relevante mencionar que havia distinções entre os alimentos dos diferentes grupos sociais da época. Clero, nobres e camponeses tinham a mesa alimentos e hábitos diferentes³³.

Dentre os elementos determinantes mais antigos e contínuos de padrões alimentares da Europa Medieval estava a alimentação e a virtude. A partir do século IV, o cristianismo estimulou a abstinência alegando seus benefícios espirituais. Privava-se das gorduras de carne e de laticínios, logo, acreditava-se estar-se livrando da carnalidade e seus vícios, como a gula. Assim, se estaria contribuindo para assegurar-se a salvação das almas. E esse cenário teve reflexos posteriores. “Embora a sociedade secular fosse mais liberal, muitos indivíduos devotos foram influenciados a seguir paradigmas ascéticos de abstinência³⁴”. Nos dias de proibição do consumo de carne vermelha, o alimento que destacava-se era o peixe. Os períodos de abstinência parecem não seguir normas claras. Variavam conforme a condição social e até mesmo o nível de fé. Sobre períodos sem o consumo de carne, Freedman analisou registros ingleses e constatou que o consumo não era feito

[...] durante a Quaresma, todas as sextas-feiras e sábados, em muitas quartas-feiras, na véspera das festas dos evangelistas e das grandes festas Marianas, além de mais alguns dias, de acordo com a devoção pessoal. Os mais devotos adotavam períodos adicionais³⁵.

Em meio a tanta restrição ao consumo de carne vermelha, o peixe poderia destacar-se a mesa. Mas, ao que parece, o desejo dos mais abastados era ter carne (e carne de caça como javali) a mesa. Se assim não fazia, era por conta de suas devoções.

³³ Sobre as relações de poder e as diferenciados na alimentação das camadas sociais medievais ver: MONTANARI, M. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Bauru: EDUSC, 2003.

³⁴ FREEDMAN, 2009, p.166.

³⁵ FREEDMAN, 2009, p.166.

Porém, o peixe tinha certa importância no contexto da alimentação medieval quando se analisa o caso de Portugal. Com enfoque nos portugueses mais pobres. Os mais abastados consumiam peixes decorrente dos preceitos religiosos. Nuno Ferreira³⁶, explica que:

Estas prescrições, que proibiam o consumo de carne por todos os católicos em cerca de sessenta e oito dias por ano, levavam à sua substituição por pratos de peixe ou de marisco [...]. O peixe era consumido principalmente fresco ou salgado, sendo por vezes também consumido seco ou defumado. Entre os camponeses o mais consumido seria a sardinha, sendo também frequente a pescada (“peixota”). Entre as classes mais abastadas, era habitual o consumo de outras espécies, tanto de mar como de rio, entre as quais: lampreia, congro, linguado, sável, salmonete, azevia, ruivo, pargo, solho, besugo, cação, rodovalho, truta e goraz. Comiam-se ainda carnes de baleia e toninha e diversos moluscos e crustáceos, salientando-se as amêijoas, o berbigão, a lagosta, o caranguejo e as ostras .

Nota-se que a população buscava seguir as imposições da Igreja Católica quanto das restrições alimentares, mesmo que seu desejo fosse sentir os prazeres da carne à mesa.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares. No sentido religioso, Henrique Carneiro³⁷ lembra que:

A identidade religiosa é, muitas vezes, uma identidade alimentar. Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, entre outras regras, não comer carne de porco. Ser hinduísta é ser

³⁶ FERREIRA, 2008, p.105.

³⁷ CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. In: *História: debates & questões*. Curitiba: Ed UFPR, ano 22, vol 42, jun 2005.

vegetariano. O cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos. A própria origem da explicação judaicocristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido.

Sendo assim, é inegável que os hábitos alimentares da população europeia ocidental cristã recebeu influências religiosas. E, segundo a historiografia, esse catolicismo europeu atravessou os séculos e o Atlântico. Chegou ao Novo Mundo, quando do processo de colonização no Período Moderno.

Antes de adentrar-se sobre os enlaces da religiosidade na América Portuguesa, é importante informar que a grande extensão do território brasileiro foi uma das características mais marcantes do período colonial. Eram grandes as distâncias entre os locais de moradia e os pequenos núcleos urbanos cujos situavam-se os principais templos religiosos. Sendo assim, os senhores de engenho com frequência construíam capelas no interior de suas propriedades. Era uma forma de facilitar as práticas religiosas.

Acerca do catolicismo no Brasil, Gilberto Freyre, na obra clássica *Casa Grande e Senzala*³⁸, relata sobre as principais características dessa prática religiosa.

Na América Portuguesa a religião era mais doce e doméstica, havia uma relação familiar e de proximidade entre os santos e os homens, aspecto destoante do Catolicismo Português, caracterizado como clerical e ortodoxo. Este aspecto adocicado da religião foi propiciado pela confraternização entre a casa-grande e a senzala, ou seja, entre a relação proximal do escravo com os seus senhores.

Considerações finais

A cozinha reflete as relações do homem *versus* ambiente, aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. Ademais, reflete aspectos culturais codificados em músicas, pinturas, desenhos, literatura, cinema e demais manifestações artísticas. O ato

³⁸ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 2007.

de comer permeia a vida do homem para além de seu sentido de sobrevivência. Se, num passado pré-histórico a caça estava diretamente ligada ao ato de conquistar um alimento para comer, com o passar do tempo o “comer” ganhou vários sentidos: sociais, políticos, econômicos e extremamente culturais.

Sendo assim, é notório que alimentação revela traços sobre as culturas. Deve-se ter em mente que o início das civilizações está diretamente relacionado com a busca por alimentos. Tanto no tocante aos rituais e os costumes quanto ao cultivo e preparação dos mesmos. Ademais, relaciona-se ao prazer de comer. Este prazer ao comer é uma sensação de satisfazer uma necessidade biológica a qual o homem tem em comum com demais animais. A base da vida animal está no comer. Este é o primeiro instinto do sujeito desde o nascimento.

Como um elemento cultural, a religião enquanto uma instituição significa um conjunto de crenças ao redor do sagrado, uma maneira de realizar suas crenças, ou seja, rituais próprios, instrumentos ou locais próprios e, na maioria dos casos, há figuras que são especialistas em realizar a comunicação entre os religiosos e os participantes. Tudo isso motivado por uma crença comum. Logo, cabe à religião não apenas dar sentido às crenças, como também fazer ao fiel crer numa verdade.

Desta forma, o sujeito aprende a gostar e rejeitar determinados alimentos dentro das idiosincrasias da sua cultura. E, ao agir assim, ele está contribuindo para a formação de uma identidade coletiva cuja irá defini-lo enquanto povo. No tocante as práticas alimentares salientam-se que as preparações culinárias se ressignificam, sofrem e exercem influências, transformando-se constantemente. Sendo assim, é necessária a luz da cultura para se entender esses processos pelos quais passam as práticas alimentares. É preciso, primeiramente, buscar entender as trocas movimentadas pelas culturas e de quais formas elas se modificam através do tempo.

Referências

ARAÚJO, Wilma [et al]. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

BÍBLIA, Portugues. *A Bíblia sagrada*. -. Rio de Janeiro: Barsa, 2010.

CARNEIRO, H. Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. In: *História: debates & questões*. Curitiba: Ed UFPR, ano 22, vol 42, jun 2005.

CARNEIRO, H. História da Alimentação no Brasil. In: MIRANDA, D.S; CORNELLI, G. *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: SENAC, 2007, p. 71-79.

CASTELLANI, Vittorio. *O mundo à mesa: preceitos, ritos e tabus da gastronomia*. Campinas: Saberes Editora, 2011.

IORE, Gabriela; FONSECA, Amélia de Lourdes Nogueira da. A INFLUÊNCIA DA RELIGIÃO NO HÁBITO ALIMENTAR DE SEUS ADEPTOS. In: *Unilago*, 2014, p.1-23.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. 5ª ed. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001

FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2009

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

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 2007.

MORIN, Edgar. *O Enigma do Homem*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.