

HÁBITOS ALIMENTARES CONTEMPORÂNEOS E A ELABORAÇÃO DE UMA ÉTICA TEOLÓGICA EM PERSPECTIVA

Willian Kaizer de Oliveira*

Resumo: A proposta de analisar hábitos alimentares na sociedade atual atuais tem o interesse em refletir sobre como o simbólico e as representações culturais são influenciadas e influenciam a organização social, bem como a relação dos seres humanos com o meio ambiente. Partindo do pressuposto da interação entre alimentação como necessidade biológica, de sobrevivência, como maneira de se organizar em sociedade e de se entender no mundo, podemos perceber como os modos de vida atuais interferem no meio ambiente e apresentam novas formas de se relacionar com o sagrado. Neste sentido, a questão da alimentação é solo fértil para a reflexão ético-teológica. A partir da tradição cristã da comensalidade propomos elaborar contrapontos, à nível de reflexão teológica, aos modelos atuais dos costumes e práticas de consumo de alimentos enquanto necessidade fisiológica e de interação sócio-simbólica.

Palavras-chave: Hábitos Alimentares, Ética, Comensalidade.

Abstract: The proposal to analyze eating habits in our society today is interested in reflecting on the symbolic and cultural representations are influenced and influence the social organization, as well as the relationship of humans with the environment. Assuming the interaction between diet and biological necessity of survival, as a way to organize society and to understand the world we can see how the lifestyles interfere with the current environment and offer new ways to relate to the sacred. In this sense, the question of nutrition is fertile ground for ethical and theological reflection. From the Christian tradition of commensality, we propose to elaborate counterpoints, on the level of theological reflection, to current models of the customs and practices of food consumption as a physiological need and socio-symbolic interaction.

Keywords: Eating Habits, Ethics, Commensality.

“Meus pensamentos começam a teologar.
Penso que Deus deve ter sido um artista brincalhão
para inventar coisas tão incríveis para se comer.
Penso mais: que ele foi gracioso.
Deu-nos as coisas incompletas, cruas.
Deixou-nos o prazer de inventar a culinária.”¹ Rubem Alves

* Willian Kaizer de Oliveira, doutorando do Programa de Pós-graduação em Teologia da Faculdades EST, com bolsa de incentivo da CAPES. Email: williankaizer72@hotmail.com.

¹ ALVES, Rubem. A festa de Babette. Texto disponível em: <http://www.vegetarianismo.com.br/sitio/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1248>. Acesso em: 30 mai. 2012.

A analogia entre alimentar-se e saber/conhecer tem uma raiz etimológica. As palavras sabor e saber têm a mesma origem latina, provêm do termo latim *sapere*, que significa “ter gosto”. “Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto”.² Dessa maneira, falar de hábitos alimentares pode ser uma forma de percorrer várias áreas do conhecimento e da cultura humana. Em nosso caso propomos uma discussão teológica e ética.

E nesta direção, acompanhado a novas formas modernas de interação com o meio ambiente, permeadas pela exploração intensa dos recursos naturais para satisfazer necessidades de sobrevivência, mas muito mais de necessidades simbólicas criadas pelo capitalismo, os hábitos alimentares hodiernos têm ganhado novos contornos. Com a maioria das pessoas vivendo em grandes cidades, a alimentação humana tem tido novas necessidades. Uma delas são os alimentos prontos para o consumo, (pré)preparados. Outra é a escolha por determinados alimentos e a diminuição das variedades de frutas, cereais e verduras. Junto com estes exemplos pode-se citar uma infinidade de outros que demonstram um processo de padronização da alimentação nas cidades. Em consonância a estas constatações iniciais podemos elencar ainda outros fatores para estes câmbios, como a industrialização da alimentação por um lado e da agricultura por outro. Os hábitos alimentares passam a também ser determinados pelo capital e por interesses comerciais.

Alimentação entre as necessidades biológicas, o simbólico e a organização social

Alimentar-se, ou comer em linguagem popular, é muito mais do que uma necessidade biológica do ser humano. Diferente de respirar, por exemplo, o ato de comer envolve a capacidade humana de se comunicar e de ser organizar em grupo. Para os seres humanos, alimentar-se nunca é uma atividade puramente biológica, pois ela tem relação com o passado, com as diversas técnicas empregadas para encontrar, processar, preparar, servir e consumir os alimentos. Essas atividades variam culturalmente e têm histórias próprias, condicionadas pelo significado que a

² CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, à p. 3, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 18 mai. 2012.

coletividade lhes atribui.³ O historiador social Henrique S. Carneiro define bem o significado cultural do ato de se alimentar

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas. [...] O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come e com quem se come.⁴

Dessa maneira, pode-se afirmar que os hábitos alimentares são construções culturais e sociais dos grupos humanos. O ser humano como qualquer outro animal procura se adaptar às condições ambientais onde vive para manter sua espécie. Sem dúvida, a alimentação é a forma predominante pela qual todo e qualquer animal encontra meios para sobreviver. A diferença do ser humano para os outros animais é que a necessidade de se alimentar para manter-se vivo exige que ele saia ao mundo e localize o alimento, e para capturá-lo use bem mais do que o instinto natural dos animais; recorre a um cabedal de informações e formas de comportamentos prévios que lhe permite interagir de diferentes maneiras com o meio, bem como, a capacidade de escolher o que come e como come. Ainda mais, o ser humano ambiciona criar seu próprio alimento, sobrepõe (ou sobrepôs) a atividade de produção à de predação.⁵ O exemplo mais evidente disso é a designação do ser humano como ser onívoro. A capacidade de comer de tudo implica também numa grande classificação dos alimentos. Para Claude Fischler

A variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível.⁶

³ PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Organizadoras). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, p. 217-238, à p. 219, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/161/Escritas%20e%20narrativas%20sobre%20alimentacao%20e%20cultura.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 25 mai. 2010.

⁴ CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 1-2.

⁵ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Leticia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008. p. 16s.

⁶ Segundo Claude Fischler, 2001, apud MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, à p. 147, dezembro de 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2012. [a autora não cita a página do livro de C. Fischler da qual fez a citação].

Essa capacidade humana de classificar e dar significado ao alimento é bem definida pela frase do antropólogo Claude Lévi-Strauss: “o alimento deve ser não só *bon à manger* mas também *bon à penser*: isto é, não só biológica, mas também culturalmente comestível”.⁷ A partir dessa ideia entende-se que o ser humano não come qualquer coisa, mas seleciona o que come. A escolha dos alimentos segue critérios ligados tanto à dimensão econômica e nutricional como aos valores simbólicos que a própria comida se reveste. Com tais percepções pode-se considerar que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”.⁸

Neste sentido, a construção cultural da identidade dos grupos humanos está intensamente ligada aos hábitos alimentares. Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, e por meio dela se atualiza a interação do ser humano organizado em sociedade com o meio ambiente, bem como as representações socioculturais (crenças, normas, valores). Todas essas formas de construção de representações e interações socioculturais compõem e dão significado às ações sociais dos indivíduos que têm em comum a mesma cultura. “A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato”.⁹ É dessa maneira que nas sociedades atuais, perpassadas pela representação simbólica, a escolha da alimentação representa o *status social* do indivíduo, e o conjunto geral das escolhas e significados culturais dos alimentos consumidos e das formas de preparo dos alimentos – a culinária ou cozinha – designa ou expressa a identidade do grupo social.

A alimentação produz também significação simbólica para a religiosidade dos grupos humanos. Invariavelmente os hábitos alimentares estão conectados às práticas religiosas. Mircea Eliade em seu famoso livro *Tratado de História das Religiões* cita vários elementos da natureza que organizam a relação com o sagrado. No entender de Eliade a “Natureza exprime sempre qualquer coisa que a transcende.” Nesta direção, para o ser humano religioso o natural está indissolúvelmente ligado ao sobrenatural. Desta maneira, a natureza entendida

⁷ O BRASIL VAI à mesa. *Superinteressante*, Ano 5, n. 6, junho, p. 22-35, 1991. Disponível em: <http://super.abril.com.br/superarquivo/1991/conteudo_112596.shtml>. Acesso em: 02 jun. 2010.

⁸ MONTANARI, 2008, p. 16.

⁹ MILLÁN, 2002, apud MACIEL, Maria Eunice e MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase, p. 3-7, à p. 4, 2003. Disponível em: <www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2012.

como céu, o Sol, a Lua, o Mar, as Pedras, a Terra, o Tempo e etc., são elementos organizadores da relação humana com o sagrado. A luta pela sobrevivência e a relação com todos estes elementos naturais traduz-se no interesse cada vez maior do ser humano por descobertas religiosas, culturais e econômicas. A significação simbólica do sagrado e a relação com transcendente é elaborada pelo ser humano religioso por experiências religiosas concretas. Neste sentido, a descoberta da agricultura, por exemplo, transforma não somente a economia do ser humano primitivo, mas também a sua *economia do sagrado*. “Outras forças religiosas entram em jogo: a sexualidade, a fecundidade, a mitologia da Mulher e da Terra, etc. A experiência religiosa torna-se mais concreta, quer dizer mais intimamente mistura à Vida”.¹⁰ Para Eliade há um afastamento do ser humano primitivo das narrações e das crenças no Deus Criador, dos mitos abstratos de criação do mundo. Noutra direção, há uma gradativa aproximação à idéia dos Deuses intermediários, ligados a elementos da natureza.

Poderíamos acrescentar a esta explicação de Eliade a respeito da experiência religiosa a alimentação e os hábitos alimentares como elementos fundamentais na organização do seres humanos bem como na estruturação de sua relação com o Sagrado. A partir disso, compreende-se que a imanência do Deus transcendente se faz presente nas preocupações cotidianas do ser humano. Toda simbologia e significação religiosa humana provêm desta busca do ser humano por satisfazer as suas necessidades mais básicas como, abrigo, água e alimentação. Pode-se apontar aqui para a importância do alimento e das suas significações no cotidiano da vida humana. De maneira mais geral, a alimentação é um elemento importante para a organização da relação com o sagrado e com os demais membros dos grupos. A Eucaristia, por exemplo, mais do que um ritual que diferenciava os cristãos de outros grupos religiosos, era um importante elemento de interação social, de organização das comunidades primitivas e mesmo de sobrevivência. O ato da Ceia não se restringia ao espaço do culto, mas se estendia como ações de partilha e solidariedade no cotidiano das famílias e das comunidades de fé.¹¹

¹⁰ ELIADE, Mircea. *O sagrado e o profano: a essência das religiões*. Lisboa: Livros do Brasil, [19--]. p. 102.

¹¹ GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é o meu corpo”. Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. *Revista Caminhando*, São Paulo: UMESP, v. 12, n. 20, p. 19 - 28, à p. 22, jul - dez 2007.

Em boa medida, os hábitos alimentares também apresentam um caráter estruturante na religião. Na tradição cristã podemos identificar este caráter da alimentação com o raciocínio de que...

Seguindo a herança encontrada na tradição veterotestamentária, em que muitos pactos são firmados em torno de uma refeição (veja, por exemplo, Labão e Jacó) e, posteriormente, a pureza alimentar cria identidade de grupos, no cristianismo as memórias de Jesus relacionadas ao alimento são abundantes e um dos principais sacramentos — a eucaristia — se organiza ao redor da mesa. A proposta é que não é apenas o sacramento eucarístico que confere identidade e estrutura o sistema religioso. As práticas alimentares cotidianas tiveram, no cristianismo primitivo, uma importância que influenciou a recepção da memória de Jesus e também a organização do movimento.¹²

Como isso, entendemos que as prescrições éticas de uma forma ou outra influenciam na alimentação. Nesta direção, prescrições ético-religiosas também constituem e são constituídos por hábitos alimentares. Muitas vezes, têm a função de colocar interditos sociais a alguns alimentos. A ideia de puro e impuro é essencial no entendimento do que deve ser e o que não deve ser usado na alimentação. Não são incomuns no AT e principalmente no Pentateuco tais prescrições onde se lista os animais limpos e imundos, os que se pode comer e os que não se pode comer. Um exemplo evidente de interdito social é a de Êx 23.19: *Não cozerás o cabrito no leite de sua mãe*. Essa proibição tem sido interpretada como uma forma de distinção do povo de Israel das tribos cananeias, que tinham o ritual de cozinhar o cabrito no leite de sua mãe e depois aspergir o leite no solo como forma de fertilização. Dessa maneira, se entende que os rituais de alimentação têm a função de identificação cultural.

Em Lv 11, por exemplo, há uma série de prescrições sobre alimentos puros e impuros. Sem entrar no debate exegético do texto, certo é que as prescrições estão inseridas numa série de textos que falam sobre leis de pureza, tendo como perícopes iniciais (Lv 10.8-20) que versa sobre deveres e direitos dos sacerdotes, distinguindo-os das outras pessoas. Pode-se dizer, de certa maneira, que as leis sobre sacrifícios (Êx 29; 34.15; Dt 15, 19-23; 16, 1-8 e outros) representam um entendimento cultural e religioso do povo de Israel sobre o consumo de carnes, por exemplo. E, ao mesmo tempo, apresenta uma forma de construção de uma

¹² GARCIA, 2007, p. 22.

hierarquia social, onde somente o sacerdote tem a função de sacrificar os animais que tem partes oferecidas ao Criador e outras partes consumidas. As práticas rituais que envolvem comensalidade, a partilha de alimentos, compõem importantes formas de definição de identidade, pertença e, inclusive, de definição de status.

Outro exemplo importante no AT é o do profeta Isaías no texto de Is 25, 1-12. Em especial o versículo 6 fala do banquete preparado pelo Senhor dos Exércitos aos povos. Um banquete com comidas gordurosas e vinhos velhos. De maneira singular este texto demonstra o prazer em se comer e beber; e ainda, o desejo comum às pessoas de se alimentar com comidas saborosas transcendido a um futuro de paz entre os povos. Ainda mais significativo no âmbito cristão são os inúmeros textos em que Jesus se senta à mesa com diversas pessoas para se alimentar. É o caso de Mt 9, 10-13; Lc 11, 37, para citar somente alguns. Ao todo há 76 referências nos quatro evangelhos em que se fala de comer. Representativa é a preocupação de Jesus com a alimentação das pessoas.¹³ Aqui podemos citar a multiplicação dos pães Mt 14, 13-21 e 15, 32-39; a transformação da água em vinho nas bodas de Caná – Jo 2; ou ainda, a necessidade de comer é usada por Jesus para dizer que a lei, a observância do sábado em especial, foi feita para o ser humano e não o contrário. O ato de se alimentar tem uma importância grande nos ensinamentos e na vida de Jesus.

No cotidiano das primeiras comunidades a Ceia tinha além da função simbólica de se lembrar a morte e ressurreição de Cristo, também representava, para muitas pessoas por serem muito pobres, um momento de refeição nutritiva. Sobre isso John Dominic Crossan, um historiador do cristianismo primitivo, descreve que “cada um trazia para a refeição comunitária o que podia e, assim, não importava o que acontecesse, todos tinham certeza de pelo menos uma Eucaristia — uma refeição digna de louvores, digamos — por semana.”¹⁴ Essa perspectiva de comunhão e o compartilhar de mesa nas refeições se tornou uma característica marcante da tradição cristã. Tanto que por meio da simbolização de uma refeição se constrói a centralidade da liturgia dos cultos cristãos. Do ponto de vista teológico, a

¹³ GAEDE NETO, Rodolfo. Banquetes de vida: a diaconia nas comunhões de mesa de Jesus. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 50, n. 2, p. 306-318, à p. 308, jul 2010.

¹⁴ CROSSAN, John Dominic. *O Jesus Histórico: a vida de um Camponês Judeu do Mediterrâneo*. Rio de Janeiro: Imago, 1994. p. 466.

Santa Ceia é um tema que suscita uma variedade de outros temas fundamentais para a teologia, a saber, a cristologia, pneumatologia, eclesiologia...

A padronização alimentar nas últimas décadas

Como procuramos demonstrar até agora os hábitos alimentares são características particulares dos grupos sociais. Portanto, assim como a língua a alimentação varia de um povo para outro, ou de uma tribo para outra. Faz parte das características culturais de cada etnia, e, de certa forma, como demonstração da organização social e cultural dos diferentes grupos humanos. Em função disso, a diversificação dos hábitos alimentares é grande. Os contrastes e diferenças entre o que é comestível num determinado povo podem ser bem diferentes de outro lugar. Comer carne de cachorro, por exemplo, é comum nos países asiáticos como China e Coreia do Norte. Já nas Américas esta prática é um tabu, mesmo que em princípio não haja informações biológicas e científicas de que esses tipos de carnes façam mal à saúde. Parte-se da noção cultural de que não se pode comer carnes de animais que são amigos.

Muito se fala da padronização da culinária no mundo globalizado. Esta padronização se desenvolve na esteira da globalização da sociedade moderna. O conceito de modernização é caracterizado por Boaventura de Souza Santos como “o processo pelo qual determinada condição ou entidade local estende a sua influência a todo o globo e, ao fazê-lo, desenvolve a capacidade de designar como local outra condição social ou entidade rival”.¹⁵ Como uma das características desta globalização é justamente a adoção de certos hábitos locais de determinada cultura como universais. O movimento de *fast food* (comida instantânea) e do *blue jeans* é presente em boa parte do mundo. Com este exemplo se especifica, ainda que de maneira incipiente, o processo de padronização dos hábitos alimentares. Cada vez mais nos habituamos a comer alimentos rápidos, pré-preparados e/ou industrializados. As pessoas se distanciaram do processo de preparação dos alimentos e do sentar à mesa em família ou em comunidade – o compartilhar – tão caro à tradição cristã. Além disso, pode-se pontuar que nós nos alimentamos sem medida, mais do que necessário. “Percebe-se uma crescente ‘desestruturação dos

¹⁵ SANTOS, Boaventura de Souza. *As tensões da modernidade*. Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 dez. 2011.

sistemas normativos e dos controles sociais que regiam, tradicionalmente, as práticas e as representações alimentares”¹⁶. Como consequência o percentual de obesos aumenta a cada ano: passou de 11,4% em 2006 para 12,9% em 2007 entre os brasileiros.¹⁷

Considerando o apresentado acima, começamos a perceber que o padrão alimentar urbano passa a determinar em grande medida o que se produz no campo.¹⁸ Este padrão, baseado em alimentos de preparo rápido e esteticamente perfeitos (o tomate longa vida, o alface de folhas sem manchas, a maçã reluzente, a banana com a cor amarela homogênea, a cenoura com formato padronizado, etc.), altera as demandas da produção agrícola. Exige-se cada vez mais o uso intensivo de agrotóxicos, uso abundante de água, maquinário pesado, exigência excessiva e ininterrupta do solo, predominância de sementes de alta produtividade. Tudo isso afeta a qualidade dos alimentos e gera uma cadeia produtiva que explora abusivamente os recursos naturais e desencadeia desperdícios enormes (transporte para longas distâncias, expectativas estéticas da qualidade do alimento expostos nos supermercados, desperdício no preparo dos alimentos).

No Brasil, parte da destruição das florestas está vinculada à criação de pastagens para o gado de corte. Uma dieta altamente concentrada em proteína animal pressiona fortemente a agricultura. Boa parte das terras e dos esforços de produção de alimento destina-se a produção de cereais, como a soja e o milho, que comporão a base da alimentação animal para a produção de carne. O tradicional churrasco dominical tem, portanto, um alto custo ambiental, pois depende de crescente criação de gado, de mais pasto e mais ração, além do gasto de água.¹⁹ Fica evidente aqui a profunda relação que existe entre o que comemos com a destruição ambiental. A conhecida frase *você é o que você come* ganha um novo

¹⁶ BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *In*: Campinas: Revista Cadernos de Debate-UNICAMP, Vol. VI, p. 7, 1998. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padrao_Alimentar_Ocidental.pdf>. Acesso em: 01 set. 2011.

¹⁷ ÍNDICE DE OBESOS aumentou entre 2006 e 2007. Disponível em: <http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice_de_obesos_aumentou_entre_2006_e_2007__1257829.html>. Acesso em: 03 jun. 2011.

¹⁸ MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. *National Geographic Brasil*, São Paulo: Editora Abril, ano 7, n. 86, p. 60-71, maio 2007.

¹⁹ Pesquisa recente publicada na National Geographic Brasil demonstra que 1kg de carne demanda o consumo de 15.497 litros de água contra 255 litros de água para produzir 1 kg de batata. A pesquisa indica ainda que o consumo mundial de carne vai duplicar até 2050. (MIRANDA, 2007, p. 62s).

sentido, pois revela como agimos em relação ao mundo natural: nós o devoramos. Em resumo, podemos dizer que a exploração dos recursos naturais provocada pelo padrão alimentar urbano é tão predatória que pode ser considerada uma das principais causas da destruição ambiental.

O marketing da indústria alimentar desempenha papel essencial nessa sociedade de consumo compulsivo. Todas as regras, interditos, costumes, comportamentos, crenças religiosas derivadas da cultura alimentar dos grupos humanos (nas sociedades tradicionais) compõem um paradigma ético e moral de autocontrole. Desde o choro para a obtenção do leite materno até a introjeção de regras dos horários, da qualidade e quantidade, da ingestão dos alimentos formam um quadro de regras na infância. Já na vida adulta o paradigma alimentar dos grupos ajudam a moldar no indivíduo, por meio de um disciplinamento alimentar, um sistema de autocontrole. Na sociedade moderna, a lógica estrita de mercado/consumo promove insistentemente mecanismos de fetichização das mercadorias. “As técnicas de propaganda apenas sofisticam a noção comportamentalista de comportamentos induzidos por reforços, massacrantemente repetidos *ad nauseam*.”²⁰ A cultura material do consumo eleva produtos alimentares, vestuário e bebidas a veículos de valores abstratos e introjeta comportamentos compulsivos como parte de uma indução deliberada de vícios alimentares.

Hábitos alimentares e reflexão teológica

Os moldes do consumismo das sociedades atuais promovem mais do que uma distorção dos mecanismos de autocontrole alimentar dos grupos sociais tradicionais. De acordo com o filósofo Slavoj Žižek vivemos numa era em que se substitui a antiga noção da “medida certa” entre prazer e temperança por um hedonismo que conjuga paradoxalmente prazer e temperança. Contraditoriamente, destituem-se todos os interditos e regras simbólicas e religiosas que impediriam uma busca “apaixonada” por felicidade e prazer, ao mesmo tempo, em que se impõe um interdito no próprio objeto de satisfação do desejo. Isto significa que tudo é proibido desde que a própria substância, alvo do desejo humano, esteja destituída de seus efeitos nocivos. A busca pelo prazer é prerrogativa indispensável, contudo, nega-se qualquer assunção de compromisso com os riscos e contingências da satisfação do

²⁰ CARNEIRO, 2003, p. 4.

desejo em questão. É o caso do café descafeinado, da cerveja sem álcool e do chocolate com laxante. A estrutura do panorama dessa ideologia atual repousa na concepção de um alimento como o chocolate com laxante: produto contém o objeto de sua própria inibição.²¹

Isto revela, na concepção de Žižek, que há duas características principais na atitude tolerante-liberal em relação à alimentação e ao outro: uma a do respeito e da receptividade superficial; e uma segunda de temor obsessivo do molestamento, isto é, da presença intrusiva do outro que interpele certa consciência moral e humanitária consequente, como que se parecesse absurdo no seguimento a Cristo considerar plausível dar tudo aos pobres. Conviver com outro, dessa forma, representa uma receptividade parcial, que fica ameaçada por qualquer pressão ética advinda do outro ou da sua cultura e situação de desespero. Tal pressão ética é “vivenciada como um falso front da violência do poder.”²²

São muito interessantes estas reflexões, pois apontam para as ambiguidades comportamentais relacionadas à alimentação atualmente. Ao mesmo tempo, falar de café descafeinado aponta para uma análise consequente da atualidade a partir dos hábitos alimentares modernos. Há mais do que uma contradição explícita num café descafeinado, de um chocolate laxante ou de refrigerante diet, há também a contradição implícita de que estes alimentos causam mais risco à saúde que os convencionais. Pesquisas recentes mostram que o café descafeinado e os refrigerantes diet aumentam consideravelmente o risco de doenças do coração (18% e 73% respectivamente). Qualquer tipo de iniciativa de estabelecer regras para o consumo de alimentos é imediatamente taxado de infantilização do consumidor e de cerceamento de liberdade. É o que vem acontecendo em Nova York com a restrição da quantidade de refrigerante nas lanchonetes, shoppings, cinemas devido aos riscos à saúde.²³

²¹ ŽIŽEK, Slavoj. A paixão na era da crença descafeinada. *Folha de São Paulo*, Mais!, 14 de março de 2004. p. 13.

²² ŽIŽEK, 2004, p. 13.

²³ SITE BBC BRASIL. Café sem cafeína aumentaria risco de doença cardíaca. Disponível em: <http://www.bbc.co.uk/portuguese/ciencia/story/2005/11/051117_coffefn.shtml>. Acesso em: 20 jun. 2012. E ainda, SITE UOL. Refrigerante diet: poucas calorias, muitos malefícios. Disponível em: <<http://consumidormoderno.uol.com.br/na-pele-do-consumidor/refrigerante-diet-poucas-calorias-muitos-maleficios>>. Acesso em: 20 jun. 2012.

Esta aversão a qualquer regra que regule o mercado de consumo de alimentos é entendido como atentado à sacralidade do livre mercado e do livre decidir humano, cinicamente controlados pela maior lei da cultura capitalista que é o consumo. Para Žižek, embora se entenda a aparente permissividade e o hedonismo da sociedade pós-moderna, ela está cada vez mais, paradoxalmente, saturada de normas e regulações que pretensamente promovem nosso bem-estar como limitações sobre o fumar e o comer. Nessa sociedade há uma inversão da fórmula do imperativo ético kantiano “Tu podes cumprir teu dever porque deves fazê-lo” por um “tens que fazer (deves), porque podes”. Isto é, a lei máxima das sociedades de consumo é a busca pelo prazer como imperativo ético fundamental para a felicidade humana. Qualquer impedimento, seja efeito colateral ou inibições psicológicas, é “retirado” para o desbloqueio da busca por prazer.²⁴ A coca-cola, por exemplo, é um produto oriundo de um medicamento (xarope) que não tem nenhum valor nutritivo e nem ao menos mata a sede, mas tem como princípio ativo principal o círculo vicioso da busca pelo prazer de beber; já que ao beber coca-cola a intenção é se ter o prazer de beber, mas com isso não se mata a sede e nem se satisfaz, então bebe-se mais. E se provado que esse tipo de bebida traz malefícios à saúde pois tem alta concentração de açúcar, para alívio de consciência, produz-se a coca zero, produto destituído de sua essência (o açúcar do círculo vicioso da busca pelo prazer) e substituído pelo prazer meramente simbólico e imaginário.

A única forma de romper com o círculo vicioso da busca pelo prazer estimulado pelo “transgredir” a lei é abster-se de se ter desejos proibidos, mesmo em pensamentos, como explicou Jesus Cristo com a questão do adultério (Mt 5, 27s.).²⁵ Mais do que se abster do que é proibido é preciso desejar somente o que é permitido. Nisso a lei simbólica é exaltada pelo apóstolo Paulo: *que diremos, pois? É a lei pecado? De modo nenhum! Mas eu não teria conhecido o pecado, senão fosse por intermédio da lei; pois não teria eu conhecido a cobiça, se a lei não me dissera: não cobiçarás.* (Rm 7.7). Nesta direção, os interditos e as regras alimentares compartilhadas pelas comunidades devolvem ao ser humano o sentido de prazer e temperança.

²⁴ ZIZEK, Slavoj. *El frágil absoluto*. Valencia: Pre-Textos, 2009. p. 173ss.

²⁵ ZIZEK, 2009, p. 174s.

Os banquetes romanos, apesar de toda a pompa, prezavam pela frugalidade, ou seja, a satisfação do prazer de se comer, para ser realmente saciado, precisava ser comedida. Caso contrário poderia se tornar luxaria. Com o apóstolo Paulo encontramos orientações contundentes a respeito da comensalidade, que, aliás, subvertem a noção do banquete romano. Para o apóstolo o fundamental na comensalidade é o repartir e o trazer às mesas os mais “fracos” e necessitados. Na primeira carta aos Coríntios, Paulo admoesta a respeito da verdadeira forma de se comer a Ceia do Senhor, já que entre os coríntios havia alguns que comiam antes e se saciavam, chegando ao ponto ficar embriagados (1 Co 11.21). O costume era cada um levar um pouco de comida para compartilhar. Como os encontros eram feitos nas casas, possivelmente em casas de pessoas um pouco mais abastadas, os mais ricos aproveitavam para fazer banquetes aos moldes romanos. Enquanto isso algumas pessoas ficavam sem comer, pois os banquetes eram servidos em um ambiente separado do lugar onde se reuniam na casa do anfitrião (1 Co 11.33-34). E muito provavelmente nestes banquetes se comia carne sacrificada, como de costume na cultura romana. Daí vem todas as admoestações e reflexões do apóstolo no capítulo 8 acerca das carnes sacrificadas aos ídolos.

O que fica evidente nestas passagens de 1 Coríntios é a centralidade do compartilhar, do amor ao próximo, para a formação e coesão das comunidades. Isso não significa, no entender de Paulo, uma coesão para a diferenciação das outras pessoas. A comunidade que se forma em torno de Cristo, na Judéia principalmente, não constrói sua identidade com a exclusão dos ímpios, mas se funda na integração, na participação com e em Cristo.²⁶ Todo o sentido de exclusividade na celebração da Ceia do Senhor, lembrando somente a Cristo, tem a função de tornar todos iguais. Para que isso aconteça, mesmo se tendo consciência de que comer carne sacrificada não interfere no seguimento a Cristo ou na salvação, Paulo adverte a respeito da necessidade de se colocar no lugar do outro, que talvez não tenha esses entendimentos. O que fica evidente é que o verdadeiro banquete é aquele em que todas as pessoas podem comer e saciar sua fome, antes de saciar seu prazer. O prazer deve vir com o compartilhar. Por isso, mesmo que pareça ser repetitivo, a comunhão e o compartilhar são contrapontos essenciais aos hábitos alimentares

²⁶ GAEDE NETO, Rodolfo. *A diaconia de Jesus: contribuição para a fundamentação teológica da diaconia na América Latina*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, São Paulo: Paulus, 2001. p. 132s.

atuais. Considerando a padronização alimentar, os transtornos alimentares, e principalmente a fome como questões paradoxais do mundo moderno parecem ser contrapontos importantes, a partir da tradição cristã, o sentar-se à mesa e a comensalidade como elementos de solidariedade e de comunhão em sociedades hiper-egoístas.

Em termos de reflexão ético-teológica, o marcante da comensalidade de Jesus é um igualitarismo radical no qual se compartilha bens espirituais e materiais. Isso tão evidente que Rodolfo Gaede afirma que a comensalidade de Jesus tem forte conotação subversiva, pois representava uma estratégia para reconstruir uma comunidade camponesa com princípios radicalmente diferentes do sistema vigente. A proposta de Jesus era baseada no ato de compartilhar de forma igualitária o poder em seus diversos níveis, exemplificado pela mais concreta e fundamental necessidade de nutrir-se fisicamente.²⁷ Em Jesus e a partir da fé em Cristo, e em Paulo, se percebe uma evidente proposta de inversão de valores na sociedade. Com a comensalidade se constrói um projeto comunitário de mutualidade no serviço/diaconia, baseado na denúncia profética e na prática diaconal do acolhimento dos famintos.

Pensando num debate acerca de uma ecoteologia, a partir do que foi elaborado, poderíamos apontar para a questão da alimentação atual e as temáticas que dela derivam. Temáticas estas de cunho “ecológico” pois a produção e o consumo de alimentos nesta sociedade de capitalismo global trazem a tona diversas problemáticas ambientais ambíguas como a fome generalizada convivendo ao mesmo tempo com transtornos alimentares, desperdício de alimentos e especulação de *commodities*. A comunhão, *koinonia*, parece ser uma forma bastante efetiva de profanar²⁸, de trazer ao “comum”/cotidiano, os fetiches e espetacularizações do

²⁷ GAEDE NETO, 2001, p. 116-137.

²⁸ No nosso esboço de livre análise da questão da alimentação nos apropriamos da reflexão de Giorgio Agamben a respeito do sentido de profanação. Ao retomar a tese de Walter Benjamin sobre o capitalismo como religião, Agamben procura definir o sentido de profanação para fazer uso do mesmo para interpretar o capitalismo e para elaborar uma ferramenta de desconstrução do culto capitalista da espetacularização da vida e do consumo. Para Agamben, profanação é um exercício de restituir as coisas ao seu uso comum, fora da esfera sagrada, já que elas foram separadas pela religião por meio, principalmente, dos sacrifícios, do rito, da esfera das coisas comuns. Um exemplo dessa passagem é o sacrifício de animais. Neste, partes dos animais são destinadas à divindade enquanto que outras, com um simples toque, são profanadas para o consumo humano. (AGAMBEN, Giorgio. *Profanações*. São Paulo: Boitempo, 2007. p. 66s.) Valério Schaper se apropria desta análise para fazer uma correlação com a “*koinonia*” no sentido apresentado por Paulo em 1 Co 10.16-17. Entende “*koinonia*” como proveniente do termo “*koinos*”,

consumo atuais, na qual a alimentação tem papel essencial. A indagação mais propositiva diante de tais análises é como profanar estes hábitos alimentares “espetacularizados” pela lógica do consumo baseado numa busca por prazer individualista; onde a máxima regra é uma permissividade retraída. Embora pareça ser repetitivo falar de comunhão e comunidade diante de sociedades fragmentadas e marcadas pelo individualismo, a tradição cristã tem nessa premissa a sua força mais interpeladora. Diante de hábitos alimentares marcados pelo consumo simbólico puramente, como é o caso de se comer no McDonald’s onde os alimentos são superabundantes em imagem e destituídos de sabor e valor nutritivo benéficos à saúde, parece ser bastante profanador um almoço de domingo em comunidade com uma simples galinhada ou com uma boa “quentinha” de arroz com feijão, farofa e ovo frito saboreado junto com os moradores de rua numa praça de grande centro urbano. Não há nada mais profanador do templo do consumo (McDonald’s) do que uma criança faminta pedindo comida aos frequentadores na porta da lanchonete.

Referências

AGAMBEN, Giorgio. *Profanações*. São Paulo: Boitempo, 2007.

ALVES, Rubem. A festa de Babette. Texto disponível em: http://www.vegetarianismo.com.br/sitio/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=1248>. Acesso em: 30 mai. 2012.

BLEIL, Susana Inez. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *In: Campinas: Revista Cadernos de Debate-UNICAMP*, Vol. VI, p. 7, 1998. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/arquivo_san/O_Padroo_Alimentar_Ocidental.pdf>. Acesso em: 01 set. 2011.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *In: História: Questões & Debates*, Curitiba: Editora UFPR, n. 42, p. 71-80, 2005. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/view/4640/3800>>. Acesso em: 18 mai. 2012.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CROSSAN, John Dominic. *O Jesus Histórico: a vida de um Camponês Judeu do Mediterrâneo*. Rio de Janeiro: Imago, 1994.

ELIADE, Mircea. *O sagrado e o profano: a essência das religiões*. Lisboa: Livros do Brasil, [19--].

comum e profano. (SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, dez. 2011).

CONGRESSO INTERNACIONAL DA FACULDADES EST, 1., 2012, São Leopoldo.
Anais do Congresso Internacional da Faculdades EST. São Leopoldo: EST, v. 1, 2012. | p.1178-1194

GAEDE NETO, Rodolfo. *A diaconia de Jesus: contribuição para a fundamentação teológica da diaconia na América Latina*. São Leopoldo: Sinodal, CEBI, São Paulo: Paulus, 2001.

GAEDE NETO, Rodolfo. Banquetes de vida: a diaconia nas comunhões de mesa de Jesus. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 50, n. 2, p. 306-318, jul 2010.

GARCIA, Paulo Roberto. “Isto é o meu corpo”. Rituais de alimentação e interação social no cristianismo primitivo. In: *Revista Caminhando*, São Paulo: UMESP, v. 12, n. 20, p. 19 - 28, jul - dez 2007.

ÍNDICE DE OBESOS aumentou entre 2006 e 2007. Disponível em: <http://ultimosegundo.ig.com.br/brasil/2008/04/04/indice_de_obesos_aumentou_entre_2006_e_2007__1257829.html>. Acesso em: 03 jun. 2011.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? In: *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, à p. 147, dezembro de 2001. Disponível em:<<http://www.scielo.br/pdf/ha/v7n16/v7n16a08.pdf>>. Acesso em: 25 mai. 2012.

MACIEL, Maria Eunice e MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Democracia Viva*. Especial Segurança Alimentar 16. Rio de Janeiro: Ibase, p. 3-7, 2003. Disponível em: <www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2012.

MIRANDA, Evaristo Eduardo de. Inventando o Brasil. In: NATIONAL GEOGRAPHIC BRASIL. São Paulo: Editora Abril, ano 7, nº 86, pp. 60-71, maio 2007.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac, 2008.

O BRASIL VAI à mesa. *Superinteressante*, Ano 5, n. 6, junho, p. 22-35, 1991. Disponível em: <http://super.abril.com.br/superarquivo/1991/conteudo_112596.shtml>. Acesso em: 02 jun. 2010.

PACHECO, Sandra Simone Morais. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (Organizadoras). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura*. Salvador: EDUFBA, p. 217-238, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/161/Escritas%20e%20narrativas%20sobre%20alimentacao%20e%20cultura.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 25 mai. 2010.

SANTOS, Boaventura de Souza. *As tensões da modernidade*. Revista do Programa Avançado de Cultura Contemporânea - UFRJ. Disponível em: <<http://www.pacc.ufrj.br/z/ensaio/boaventura.htm>>. Acesso em: 01 dez. 2011.

SCHAPER, Valério Guilherme. Koinonia: a força profanadora da comunhão. *Estudos Teológicos*, São Leopoldo, v. 51, n. 2, p. 261-274, dez. 2011.

SITE BBC BRASIL. Café sem cafeína aumentaria risco de doença cardíaca. Disponível em:

<http://www.bbc.co.uk/portuguese/ciencia/story/2005/11/051117_coffefn.shtml>.

Acesso em: 20 jun. 2012. E ainda, SITE UOL. Refrigerante diet: poucas calorias, muitos malefícios. Disponível em: <<http://consumidormoderno.uol.com.br/na-pele-do-consumidor/refrigerante-diet-poucas-calorias-muitos-maleficios>>. Acesso em: 20 jun. 2012.

ŽIŽEK, Slavoj. A paixão na era da crença descafeinada. *Folha de São Paulo*, Mais!, 14 de março de 2004.

ZIZEK, Slavoj. *El frágil absoluto*. Valencia: Pre-Textos, 2009.