



Simpósio sobre *Religião e Comida* – Finlândia, 2014 *Symposium on Religion and Food – Finland, 2014*

Patrícia Rodrigues de Souza*

Aos que se interessam pelas questões estéticas da religião, pela relação entre religião e comida, ou, ainda, pela relação religião-cultura, informamos que aconteceu recentemente o primeiro simpósio voltado à relação entre Religião e Comida.

O 24º Simpósio realizado pelo Instituto Donner, sediado na cidade de Turku/Åbo, na Finlândia, ocorreu nos dias 25, 26 e 27 de junho de 2014, e teve pela primeira vez como temática práticas alimentares associadas à religião ou religiões que possuem práticas alimentares. O Instituto Donner é uma instituição privada associada à Åbo Akademi University, universidade sueca com sede na Finlândia, e tem como objetivo promover pesquisas em religião e história da cultura.

Nos três dias do encontro, cerca de quarenta estudiosos da área campo vindos de vários países, assim como observadores das mais diversas religiões (com suas respectivas práticas alimentares), apresentaram seus trabalhos. O simpósio foi aberto pelo conferencista de grande destaque no estudo em religião e alimentação, Prof. Dr. Benjamin Zeller, assistente no departamento de Religião do Lake Forest College em Illinois, Estados Unidos, e um dos primeiros acadêmicos a institucionalizarem o estudo em religião e alimentação. Sob o título "*Totem and taboo in the grocery store*" ("Totem e tabu na mercearia"), Zeller expôs sua teoria de comportamentos *quasi*-religiosos em relação às escolhas alimentares, comparando proscricões e prescrições religiosas tradicionais, tais como o caso dos alimentos *kasher* e *hallal*, às da alimentação secular contemporânea, tais como as dietas sem glúten, dieta paleolítica e veganismo, dentro, especialmente, da população norte americana. Seu ponto de vista propõe uma definição mais ampla de religião. Entre suas pesquisas em religião e alimentação destacamos a obra "*Religion, Food and Eating in North America*" ("Religião, Comida e Alimentação na América do Norte", Columbia University Press, 2014), que assina como coeditor.

Outro conferencista de destaque, estudioso da religião, porém não especializado na questão alimentar, foi o Prof. Dr. Gunnar af Hälström, da própria Åbo Akademi University. Seu tema foi a alimentação no início da Igreja cristã e como ela foi uma forma de afirmação da identidade cristã em relação aos outros povos que com eles conviviam, especialmente os judeus, sob o título: "*Daily Bread or heavenly bread? The*

* Mestre em Ciências da Religião pela PUC-SP. Contato: patsouz@hotmail.com

meals of the early church as reflections of Christian ideology and search for identity ("Pão cotidiano ou pão sagrado? As refeições no início da Igreja como reflexão do Cristianismo e da busca da identidade").

O conferencista de destaque a encerrar o evento foi o Prof. Dr. Graham Harvey, da Open University, de Londres. A apresentação de Harvey, sob o título: "*Respectfully eating or not eating horses, pigs, ants or carrots: defining religion as everyday food rules*" ("Respeitosamente comendo ou não cavalos, porcos, formigas ou cenouras: definido religião como as regras da comida do cotidiano") trata do que ele convencionou como "relacionalidade"; isto é, como seres humanos e seres não humanos (*other-than-human*) relacionam-se em termos de suas escolhas alimentares. Harvey define a religião não como uma questão de interioridade e transcendência, mas de valores que perpassam as atividades do dia a dia utilizando-se da comida para expressar esta ideia. Entre seus trabalhos de destaque estão o livro *Food, Sex and Strangers. Understanding religion as everyday life* ("Comida, Sexo e Estranhos. Entendendo a religião como vida diária") e "*The Handbook of Contemporary Animism*" ("Manual do Animismo Contemporâneo"), ambos publicados pela Editora Acumen em 2013, em que se explora a questão cotidiana da religião.

Além dos três conferencistas principais (*keynote speakers*), foram apresentados outros trabalhos, dos quais onze relacionavam-se a práticas alimentares no Cristianismo, sendo três sobre o início do Cristianismo, um sobre a Igreja Adventista do Sétimo Dia e outros sobre os simbolismos de certos alimentos no Cristianismo. Em relação às práticas alimentares judaicas foram apresentados cinco trabalhos, discutindo, em sua maioria, identidade e representação através da comida e intercâmbios das práticas judaicas com outras práticas locais em contextos religiosos diversos. Houve cerca de cinco trabalhos apresentados discutindo vegetarianismo e hábitos alimentares de forma geral, visando mais chamar a atenção para seu impacto na sociedade e no ambiente do que, necessariamente, analisá-los enquanto hábitos religiosos; quatro dos trabalhos apresentados eram sobre a troca e/ou simbiose de duas ou mais religiões em termos de fusão de práticas alimentares. Além destes, três dos *papers* foram sobre o Hinduísmo – curiosamente, a maioria deles chamava a atenção para os aspectos ligados à saúde proporcionados por tais práticas, e todos mencionaram a medicina *ayurveda*. Também foram três os trabalhos apresentados sobre as práticas alimentares no Islamismo - todos tiveram um viés político, que, em geral, fala da preservação dos direitos à prática da alimentação religiosa muçulmana no contexto de outras religiões, como, por exemplo, no caso de muçulmanos em cumprimento de pena nas cadeias da Finlândia. Houve dois trabalhos sobre alimentação em Antroposofia - um deles referia-se ao vegetarianismo e o outro à agricultura biodinâmica; ambos destacaram, em tais práticas, os benefícios para o meio ambiente.

Houve também um trabalho acerca de práticas alimentares do Budismo *Thai* na Suécia, um sobre comidas nos festivais *Wicca* em países nórdicos, um sobre práticas rituais envolvendo alimentos no Candomblé, um sobre o sacrifício de caribus entre as tribos *Dene*, um sobre refeições sacrificiais entre as tribos *Sami* e um sobre sexo e hábitos alimentares na Tailândia.

De forma geral, podemos destacar, dentre os temas apresentados, algumas discussões ou finalidades comuns. Entre elas, a dicotomia vegetarianismo/consumo de carne e práticas sacrificiais. Por um lado, havia trabalhos que visavam demonstrar questões éticas a serem observadas em relação ao consumo de animais e, por outro, trabalhos que tinham claramente o objetivo de demonstrar a imprescindibilidade das práticas sacrificiais, não apenas para manutenção das religiões praticantes, mas como um patrimônio sociocultural de certas comunidades ligadas a tais religiões; sendo, em alguns casos, até mesmo um regulador ecológico do consumo de carnes.

Outra questão que surgiu em diversos temas, embora mais implicitamente, foi a da adaptação de sistemas culinários tradicionais de diversas religiões à culinária local, ou vice-versa - quando uma religião é transplantada de uma cultura para outra. Alimentos tidos como símbolos podem ser, eventualmente, substituídos por outros pela indisponibilidade do alimento original. Houve também trabalhos que mostraram que um sistema culinário local pode também ser afetado com a chegada de outros sistemas culinários que tenham sido transplantados juntamente com as religiões. Esse aspecto consiste de uma ferramenta bastante concreta para estudos religiosos através da perspectiva cultural.

Ficou também evidente que um estudo de certas religiões deve, obrigatoriamente, levar em consideração suas práticas alimentares ou a visão das mesmas a respeito da comida, pois, em determinadas crenças, a questão da alimentação ocupa um lugar essencial ou é determinante de práticas rituais; assim sendo, omitir os aspectos alimentares de tais religiões seria limitar a compreensão a seu respeito. A visão panorâmica dos trabalhos no simpósio fez emergir o quão útil pode ser a observação da alimentação enquanto ferramenta de estudo das religiões.

Do ponto de vista da Ciência da Religião, é interessante notar, também, que o estudo da alimentação num espectro tão diverso de religiões, ainda que indiretamente, estimula a própria reflexão sobre *o que é religião*, já que, muitas vezes, são necessárias definições e conceitos mais amplos e menos tradicionais, que permitam a leitura de certas cosmovisões como sendo religiões. Algumas das discussões chegam mesmo a remeter-nos aos conceitos de *religião secular* e *religião implícita*. Alguns dos trabalhos apresentados, tais como o de Benjamim Zeller, mostram claramente este aspecto.

É natural que, num evento com essa temática, os participantes, muitas vezes seguidores das religiões que têm como objeto de estudo, sejam bastante particulares em relação às suas dietas, tendo suas escolhas alimentares permeadas por suas crenças.

Devido a esse fato, nas refeições servidas durante a conferência, tais como *coffee-breaks* e almoço, havia sempre duas mesas, uma com a comida tradicional e outra com alimentos veganos, sem glúten e sem lactose. As categorias *sem glúten* e *sem lactose* não estão inscritas em nenhuma religião, mas demonstraram, durante o simpósio, possuir públicos tão convictos quanto os das prescrições dietéticas religiosas.

Os participantes, de forma geral, em seus respectivos países, têm expectativas quanto à consolidação do campo de estudo "religião e comida". De qualquer forma, a iniciativa de um congresso específico nesta área demonstra que já há visibilidade no assunto. Os participantes tiveram até 31 de agosto para submeter seus artigos, o que significa que, em breve, o Instituto Donner lançará mão de mais um de seus exemplares eletrônicos do *Scripta*, desta vez sob o tema "*Religion and Food*". Os interessados nos artigos desse e de outros simpósios devem consultar o site do Instituto Donner: <http://www.abo.fi/donnerinstitute>.

Recebido: 15/09/2014

Aprovado: 30/09/2014