

**COMER E REZAR:
O PAPEL DAS PRÁTICAS ALIMENTARES NO ESTUDO DA RELIGIÃO
EAT AND PRAY:
THE ROLE OF FOOD PRACTICES IN THE STUDY OF RELIGION**

Patricia Rodrigues de Souza¹

Resumo

Entre as muitas abordagens que se pode utilizar no estudo das religiões, encontra-se a estética da religião, campo que busca compreensão do objeto pelo do uso dos sentidos. O artigo visa problematizar o uso dos sentidos versus fontes textuais como evidências. O artigo concentra-se no estudo da alimentação e nas questões relativas ao paladar como ferramenta para observação da experiência religiosa. Ressalta-se aqui o fato de que uma hierarquização dos sentidos deixa o paladar como o último sentido em escala de importância, isto, associado a uma maneira “protestante” de estudar as religiões nubla muitas das possibilidades de se utilizar os sentidos, em especial paladar e olfato, como fonte de evidências da experiência religiosa, ainda que praticamente “todas” as religiões utilizem-se da comida em seus rituais ou tenham algum tipo de norma acerca de sua produção e/ou consumo. O artigo contém breve estado da arte, bem como alguns exemplos do uso das comidas nas religiões, além de menções de estudiosos que estão se utilizando da alimentação para observação e compreensão das experiências religiosas.

Palavras-chave: alimentação e religião; estética da religião; religião; sentidos; paladar nas religiões.

Abstract

Among many possible approaches in studying religion, one can find the aesthetics of religion, a field that searches comprehension through the senses. This paper questions why not use the senses rather than textual sources as evidences for the religious studies, though the main focus lies in the study of food practices and taste issues as tools for religious studies, since every religion has a say on food practices or uses food to specific goals. A hierarchy of senses leaves taste behind and added to that a “protestant” approach to studying religion clouds many

¹ Doutoranda em Ciência da Religião pela PUC-SP. Agência de fomento – CAPES. E-mail: patsouz@hotmail.com

possibilities of using senses, specially taste and smell, as evidence sources of religious experience, although “all” religions have a say on food. A brief state of art, associated to few examples about the use of food in religions, as well as, mentioning scholars that are using the study of food practices to comprehend religious experience compose the argumentation of this paper.

Key-words: Food and religion; religion aesthetics; religion; senses; taste.

1) Introdução: estética da religião

Conforme já defendido por muitos filósofos e teóricos cognitivistas, os sentidos constituem meios fundamentais de apreensão do mundo. Ao longo da história da humanidade, religiões têm restringido, reforçado e moldado alguns destes modos de percepção, condicionando à experiência. O condicionamento dos sentidos por parte da religião é tão determinante que o aceitamos, bem como a seus resultados, de forma quase “natural”, o que modela de maneira significativa nossa compreensão do mundo. Estes fatos deveriam nos fazer olhar com mais atenção para a *estética das religiões*. Como define Steven ENGLER, o significado básico de estética é o estudo dos sentidos. De forma mais ampla, qualquer consideração sobre a estética da religião deve levar em conta o lugar dos sentidos nos fenômenos religiosos e em seu estudo (ENGLER In: USARSKI, F. 2007, p. 214).

Para dar conta de seu objeto, a *Ciência da Religião* compõe-se de várias disciplinas. Em livros básicos utilizados pelos programas de ciência da religião tais como, o *Espectro disciplinar da ciência da religião* organizado por Frank Usarski, *O que é ciência da religião?* de Hans-Jürgen Greschat, *Introdução à ciência da religião* de Klaus Hock e o atual *Compêndio de ciência da religião*, organizado por João Décio Passos e Frank Usarski, são elencadas várias áreas de conhecimento, com suas respectivas descrições, abordagens, metodologias, autores de referência e, por vezes críticas. Entre as áreas de conhecimento nomeadas nas obras acima se encontram de maneira geral: história, sociologia, antropologia ou etnologia, fenomenologia, filosofia, psicologia, teologia e até geografia, todas aplicadas ao estudo da religião. Outras áreas de conhecimento tais como política, economia e biologia aparecem num ou noutro.

No *compêndio* há a maior diversidade de temas, dos clássicos aos mais atuais. Entretanto, a estética da religião é abordada como disciplina apenas em HOCK e USARSKI (texto de Steven Engler), enquanto GRESCHAT chama a atenção para o estudo de fontes não

verbais de informação, mas não o coloca como uma disciplina autônoma. Tais menções são bastante breves, trazem poucas referências, não apontam metodologia, assim como também não apresentam críticas sobre este tipo de estudo. Tais evidências sugerem que o campo da estética da religião permanece ainda pouco explorado, embora evidências empíricas para tal estudo não faltem:

O mundo das religiões disponibiliza um grande número de estímulos e tem também distintas técnicas ou “tradições” da privação de estímulos, (por exemplo, práticas meditativas e exercícios ascéticos), da inundação por estímulos (por exemplo, determinadas formas festivas) ou da concentração em estímulos selecionados (por exemplo, a aplicação de incenso na missa). Desse modo é exercida uma influência não insignificante sobre o desenvolvimento da capacidade de percepção e sobre os modos de percepção humanos, que formou e determinou os sentidos humanos (HOCK 2010, p. 191).

“Os fenômenos religiosos são citados como exemplos que apoiam afirmações quanto à importância relativa dos sentidos. Isso enriquece nossa compreensão de outras culturas religiosas e chama nossa atenção a uma mais larga variedade de evidências.” (ENGLER in: USARSKI 2007, p. 215) E, no entanto, o tipo mais comum de evidência é a textual, “religiões escriturais, como a maioria das ocidentais, que definem a adesão e a identidade pelas crenças tendem a dar muito mais atenção aos textos e às crenças do que às imagens e práticas.” (ENGLER in: USARSKI 2007, p. 213).

As evidências textuais, entretanto, são limitadas na sua capacidade de descrever certas experiências e refletem certos segmentos de sociedade mais do que outros. (ENGLER in: USARSKI 2007, p. 217) Embora símbolos, tais como a escrita possam ser mais rápidos na transmissão de ideias, já que são mais econômicos em termos de linguagem, limitam a experiência, podendo excluir dados fundamentais, como mostra o exemplo a seguir:

Em *maidu*, uma língua indígena americana do norte da Califórnia, apenas três palavras são utilizadas para descrever o espectro das cores. Dividem o espectro como se segue: *lak* (vermelho), *tit* (verde-azul) e *tulak* (amarelo-laranja-marrom). Enquanto os seres humanos são capazes de fazer 7.500.000 distinções de cores diferentes no espectro de cores visíveis, os falantes nativos de *maidu* agrupam sua experiência nas três categorias fornecidas por sua língua. [...] Isto significa que, os falantes de *maidu* tipicamente descreverão sua experiência da situação idêntica do mundo-real como sendo a mesma (BANDLER e GRINDER 1977, p. 31).

Caso se deseje comunicar algo específico, em detalhes, pode ser que sejam necessários mais símbolos, mais palavras e então a linguagem deixa de ser econômica, e ainda assim não conseguirá reproduzir a mesma experiência, que caso fosse percebida através do sentido adequado seria muito mais eficaz e completa. O testemunho a seguir, do cientista da religião Ernst Benz nos elucida tanto a questão da limitação da linguagem verbal, como também a riqueza de informações que se pode obter considerando a estética da religião:

Apesar de ter realizado diversos estudos anteriores no âmbito da ciência da religião, foi apenas minha estrada em países budistas que me elucidou sobre religiões não cristãs. Momentos como os seguintes contribuíram espontânea e inconscientemente para a mudança do meu olhar: o contato cotidiano com amigos budistas; a discussão franca sobre problemas existenciais do ponto de vista do *dhamma* [doutrina budista em páli]; a influência imperceptível de experiências estimuladas por conviver em um ambiente budista; o impacto estético da arte budista, que não se restringe a ícones ritualistas, mas se estende a uma determinada apresentação artística de todas as formas de vida; as caminhadas em terrenos espaçosos e jardins de templos; a vista de paisagens budistas características, que impressionam não somente pela distribuição sensível de edifícios religiosos, como também pela aparência natural de arborização das montanhas e colinas com cedros, cerejeiras e ameixeiras; e até mesmo a cozinha japonesa. Tudo isso contribuiu para a mudança de minha postura, embora só tenha percebido isso quando voltei para minha pátria (BENZ *apud*: GRESCHAT 2005, p. 94).

O testemunho acima está contido em *O que é ciência da religião?* de Hans-Jürgen Greschat. Embora GRESCHAT veja a estética da religião como um recurso da história da religião, e não como disciplina autônoma é o autor que mais considera a percepção sensorial combinada à informação textual:

Cientistas da religião que trabalham apenas com textos são como cegos que falam de paisagens que lhes foram descritas, em palavras, por pessoas que podem ver. Abandonando essa postura, esses cientistas parariam de se referir às religiões alheias “de olhos fechados”. Deveríamos usar todo nosso instrumental sensorial nessa tarefa, uma vez que os seguidores das religiões diferentes da nossa não omitem nenhum dos sentidos quando as praticam. A metáfora da torre de marfim simboliza o mundo acadêmico superespecializado, distanciado da realidade cotidiana. Em que sentido essa analogia caracteriza os cientistas da religião? Eles falam sobre o *mazzot*, mas na verdade, manifestam interesse apenas pela etimologia da palavra, sem pretender experimentar o sabor desse pão ázimo dos judeus (GRESCHAT 2005 p. 77).

2) Prato Principal: paladar e olfato no estudo das religiões

Consolidar uma estética da religião que considere de fato todos os sentidos é também uma tarefa embrionária porque fomos tão condicionados a privilegiar a visão em detrimento de outros sentidos que o termo *estética* tornou-se praticamente um sinônimo do julgamento das coisas visuais, do belo. Há, porém, uma antropologia sensorial e uma história dos sentidos que pode comprovar que os diferentes sentidos já foram priorizados e considerados de forma diferente. Uma evidência disso reside no estudo sobre os odores realizado por Alain Corbin em seu livro *Saberes e odores: O olfato e o imaginário social nos séculos XVIII e XIX*. Neste livro, CORBIN nos conta que no século XIII os diversos cheiros passam a ser analisados e classificados, e os desagradáveis, antes tolerados, provavelmente por constituírem indícios de várias situações, tornaram-se insuportáveis, arautos da morte e da doença. Uma espécie de mania de desodorização toma conta não só dos responsáveis da saúde pública, como da

população em geral, tendo como resultado o "silêncio olfativo" que hoje nos cerca. Também em *A Razão Gulosa: filosofia do gosto*, Michel ONFRAY menciona uma desvalorização do gosto, através de uma hierarquização dos sentidos:

A tradição espiritualista e idealista os hierarquiza, dando os primeiros lugares à visão e à audição: esses dois sentidos têm a vantagem da mediação; tratam com imagens e sons, duas espécies de objetos que se comprometem pouco com a matéria. O gosto coloca em evidência o corpo: mastigação, deglutição, digestão, excreção, ele é excessivo ao mostrar o quanto o homem é matéria (ONFRAY, 1999, p.85).

O mesmo autor reforça a desvalorização do paladar, quando constata que a cozinha, embora complexa e requerendo talentos específicos que contemplem de uma só vez todos os sentidos, não é reconhecida como arte, permanecendo como simples satisfação de uma necessidade fisiológica:

Arte do tempo e das memórias, as mais primitivas, estética da boca, do nariz, da carne, metafísica do corpo e dos órgãos, da matéria e da imanência, a cozinha nunca se beneficiou do favor dos pedantes, que não lhe dão a honra e a vantagem de figurar entre as belas-artes. Vulgar porque trata dos sentidos menos intelectuais, demasiado vil por lembrar aos homens, com muita insistência, que eles são também animais e que não se alimentam apenas de ideias e reflexões, a arte culinária não tem status de cidadã nas estéticas clássicas. (ONFRAY, 1999, p.123)

Angelina B. NASCIMENTO também fala de uma hierarquia dos sentidos presente em Kant:

Kant tentou estabelecer uma distinção hierarquizada entre os vários níveis de percepção sensorial. Na sua concepção, o paladar e o olfato seriam, entre os cinco sentidos, os menos nobres porque mais distantes e menos controláveis pelo intelecto. Quando formulou sua teoria, determinou os superiores e objetivos – o tato, a visão e a audição – e os inferiores e subjetivos – o olfato e o paladar. O nariz e o palato foram considerados órgãos das funções sem nobreza, pois exercem mais a representação do deleite que do conhecimento dos objetos exteriores (NASCIMENTO 2007, p. 50).

Como exemplo desta afirmação destacamos o texto de Steven ENGLER, que embora desenvolva todo um capítulo sobre a estética da religião, no *espectro disciplinar da ciência da religião*, mas acaba por concentrar-se na visão e na audição, cita brevemente o odor, mas se quer menciona as palavras como paladar, sabor ou gosto, quando todas as religiões tem algo a dizer sobre alimentação ou mesmo possuem algum tipo de prática alimentar.

Há a hipótese de que o uso de outros sentidos seja de fato uma questão histórica e que tenhamos mudado nossa relação sensorial com o mundo ao longo do tempo. Isto é particularmente observável no caso religioso, como aponta HATZFELD: “A religião mudou ao longo dos tempos, se tornou mais discursiva, ao mesmo tempo em que reduzia o espaço dos rituais.” (1997, p. 10) Na antiguidade todos os rituais religiosos envolviam comida, quer

fosse na forma de oferendas e sacrifícios, quer fosse na forma de banquetes. Mais tarde, com o cristianismo extinguiu-se o sacrifício e a tradição cristã da Idade Média, condimentada pelo estoicismo, ou platonismo, condenou os sentidos ligados ao ato de comer restringindo o consumo de certos alimentos, estabelecendo regras de moderação e jejuns obrigatórios. A gula tornou-se um pecado bastante condenável, a moderação foi enaltecida e a comida não poderia ser distração, ao contrário da música sacra, da pintura, escultura e arquitetura, que embora possuíssem suas regras, foram exaltadas. Assim, a estética ficou limitada à audição e à visão.

Outra hipótese, segundo Graham Harvey, seria a de que mudamos a forma de olhar como os cristãos professam sua religião. Segundo ele, como cristãos ou herdeiros do pensamento cristão, “fomos levados a estudar muito mais a interioridade, a transcendência definidas pelas autoridades do que as relações e as interações entre os ‘religionistas’. Desde que o estudo do Cristianismo Protestante tem desempenhado um papel definitivo no estudo de todas as religiões, isto tem enfatizado sobremaneira a representação” (HARVEY, 2015, p.35). Quando fala em representação o autor sugere que na transição das religiões da antiguidade para o cristianismo há também uma transição do “acreditar na coisa em si mesma” para a representação, conforme ele exemplifica:

Católicos romanos insistem que rezar pelos finados, ou pedir a ajuda deles é eficaz e valioso (especialmente na presença das relíquias). Protestantes proclamam que na morte, as pessoas vão para o céu ou inferno e não desempenham outros papéis em determinar a salvação eterna de seus familiares ainda vivos. [...] O pão e vinho, transubstanciado nos divinos corpo e sangue, como os padres católicos entoam nas frases escriturais e litúrgicas “este é meu corpo” e “este é meu sangue” tornaram-se representações (sem que sejam fisicamente transformados) nos ritos protestantes (HARVEY, 2015, p.41).

Seria possível estudar o cristianismo em todas as suas variantes geográficas e históricas somente através do estudo de sua alimentação, dada a riqueza de dados que este campo pode fornecer. Seguindo a proposta de HARVEY, também demonstramos não observar como cristãos professam sua fé (em termos alimentares) quando não se percebe que apenas cristãos tem simpatia pela carne suína. E que entre os cristãos podemos ainda encontrar variações desta regra se considerarmos os Adventistas do Sétimo Dia e algumas linhas vegetarianas que tentam resgatar valores do início do cristianismo presentes entre os antigos valdenses e cátaros, por exemplo. Esta abordagem das religiões, através das práticas alimentares, serviria não apenas no estudo do cristianismo, mas de qualquer outra religião. “Religiões tem aspectos, cheiros e sabores diferentes” (HOCK 2010 p. 192).

A *Harira* é a sopa do Magreb por excelência. Ela é chamada de “sopa do Ramadan”, porque, embora consumida no ano todo e especialmente no período mais frio, durante o mês sagrado do Ramadan todos os fiéis, quase diariamente rompem seu jejum com ela. Não é exagero afirmar que na hora do *iftar* (quebra do jejum), ao pôr do sol, toda a zona do Magreb recende a *harira* (JAMAL 2005, p. 105).

De muitas maneiras o estudo da alimentação pode nutrir o estudo de religiões. Há pelo menos duas abordagens possíveis para tal realização: uma antropossocial (bem mais explorada) quando os alimentos e a forma de consumi-los exercem função simbólica e outra biológica, já que muito mais do que se imagina a comida está fisiologicamente associada memória (ALLEN 2012, p. 44). A alimentação, através do paladar e do olfato, é muito eficaz ao construir certas memórias associadas ao sabor. Isso tem a ver com o instinto de preservação, uma experiência de dor pode associada a um cheiro característico, evitará que o indivíduo passe novamente pela mesma experiência, pois quando sentir o cheiro, evitará a experiência, assim como lembranças boas associadas a certos cheiros serão repetidas uma vez que o cheiro é sentido. Muitos cristãos pensam no Natal ao sentirem cheiro de panetone, pode ser que tenham agradáveis lembranças de reunião em família.

Ao distribuir o estímulo recebido para várias estruturas cerebrais, o “relé para gustação” permite a associação entre um determinado alimento e eventos ocorridos na vida de uma pessoa. Daí pode resultar que um mesmo alimento, evocando sensações prazerosas em uma pessoa, possa, em outra, suscitar sensações contrárias e, até é o mesmo mal estar, caracterizado por náuseas e vômitos, por exemplo. O mecanismo para explicar tal fenômeno é a ativação de outros “relés cerebrais”, principalmente aqueles responsáveis pelas memórias corpórea e emocional. É o mesmo mecanismo responsável pela produção de um estado de bem-estar ao ouvir-se uma música que marcou ‘gostosamente’ um momento de vida na história de uma pessoa” (PINHEIRO 1999, p. 34).

A associação entre sabor e memória é amplamente utilizada pelo Judaísmo, que marca cada acontecimento de sua história com pratos típicos. Poderíamos dizer que o calendário litúrgico judaico, não deixa de ser um calendário gastronômico. Judeus de nascimento crescem ouvindo as histórias de seu povo sempre associadas a um sabor característico, Vejamos a seguir exemplos de dois acontecimentos rememorados todos os anos associados a alimentos:

O *Chanukkah* (que significa inauguração ou consagração) é também conhecido como o Festival das Luzes, e simboliza a reconquista do Templo de Jerusalém em 165 a.C. Quando o Templo foi profanado e a luz eterna que ardia expirou, os Macabeus conseguiram preservar da devastação um pequeno frasco de óleo que queimou por oito dias e noites, o tempo exato para que mais óleo pudesse ser preparado. A partir desta história surge a prática de se acender, neste período, velas por oito dias, uma para cada dia, e também come-se tudo frito, para lembrar o óleo que miraculosamente durou tanto tempo. Alguns deste pratos fritos tornaram-se consagrados como por exemplo o *latke*, uma espécie de panqueca de batata e os *fritters*, um tipo de bolinho de frutas frito (SOUZA, 2015, p. 70).

O *Shavuot* celebra tanto o recebimento da Torá por Moisés, quanto a colheita dos primeiros frutos da terra. É costume comer pelo menos uma refeição de leite em *Shavuot*, como símbolo da “terra que emana leite e mel”, fazendo alusão à sagrada terra prometida. Neste período também é proibido abater animais, portanto, o principal aporte proteico vem do leite. Faz-se refeições com muitos pratos à base de leite. O *cheesecake* coberto com geleia de frutas é um dos mais comuns (SOUZA, 2015, p. 72).

A associação entre memória e sabor, entre os judeus é de fato muito presente, conforme aponta o sociólogo Gilberto Freyre. Os judeus tinham uma alimentação tão própria que eram mesmo encontrados por esse indício em tempos de perseguição:

Os próprios judeus conservam a sua personalidade de nação, fluante no espaço, mas sólida através do tempo, guardando os pratos, os doces e os pastéis que mais lhe recordam as palmeiras e as oliveiras dos seus primeiros dias de povo e cujo preparo apresenta tanta coisa de ritual ou de litúrgico. Por insistirem em comer alguns desses quitutes proibidos, vários judeus no Brasil colonial foram denunciados à Inquisição e presos. Mártires do paladar e ao mesmo tempo da fé (FREYRE 2007, p. 74).

Também Ariel Toaff, estuda a questão da alimentação no Judaísmo do ponto de vista sensorial, e não simbólico como mais comumente se vê:

Quando, na Europa do século XV ou XVI, referia-se a um determinado alimento, definindo-o “à hebraica” ou “à judia”, não significava certamente que aquele prato deveria ser considerado kasher do ponto de vista das regras rituais judaicas, mas apenas que ele era imediatamente reconhecido por todos – em seus ingredientes, no gosto, no aspecto – como tipicamente judaico, diferente de um alimento análogo produzido por cristãos. Assim, para dar alguns exemplos, o marzipã, as panquecas com mel e canela, o patê de fígado gordo, etc (TOAFF, 2008, p. 182).

Até hoje se observa um “gosto judeu” em que, mesmo espalhados pelo mundo e arriscaria dizer, menos ortodoxos em sua maneira de seguir as regras alimentares, sua estética permanece. Tais exemplos podem ser encontrados na cidade de São Paulo. Há uma infinidade de restaurantes judaicos, não necessariamente kasher. O *Lox deli* é um deles. Localizado na rua Batataes, 403, nos Jardins. O *Lox* serve o tradicional sanduíche de *lox* (salmão curado ou *grav lax*, finamente fatiado) e o sanduíche de *pastrami*, carne bovina do peito (já que os judeus não comem o quarto traseiro do boi), bem condimentada, assada e fatiada, além de outras iguarias judaicas.

Da mesma maneira que há sabores característicos no judaísmo, bem como alimentos carregados de símbolos, podemos encontra-los em todas as religiões, tal qual no hinduísmo. Segundo a mitologia hindu, a vaca é a morada de todos os deuses, assim, tudo o que sai dela carrega, segundo a visão hinduísta, propriedades mágicas, curadoras ou sagradas. Assim, o leite, considerado poderoso, é usado como um dos principais alimentos e como oferenda a todos deuses. É comum encontrar num único prato o leite sob várias formas, como por

exemplo, o *malai kofta*, um bolinho à base de *paneer* (queijo típico indiano), frito em *ghee* (manteiga clarificada) e imerso em um molho de creme de leite, acompanhado de *lassi* (bebida tradicional à base de iogurte).

Se o leite é alimento e elemento ritualístico, caracterizando o sabor do hinduísmo, cabe ao dendê fazer o mesmo no candomblé, ele é o emblema gustativo da “comida de santo”. Sua ausência nas oferendas só pode ter um significado: que a comida está sendo oferecida a Oxalá (as comidas de Oxalá devem ser todas absolutamente brancas). Exceto por este caso, o ingrediente não pode faltar, ele é considerado uma espécie de “sangue sacrificial vegetal” (SANTOS 1986, p. 228) nos rituais, Como dizem os pais de santo: sem dendê não tem axé! Ao mesmo tempo, ele também está no acarajé da baiana de rua e na moqueca servida nas casas e nos restaurantes.

3) Considerações finais

A pesquisa sobre a alimentação nas religiões e o número de estudiosos da religião que tem se utilizado de tais recursos para a compreensão das religiões tem crescido. Índícios podem ser encontrados em eventos como o 1º. simpósio sobre comida e religião, “*Religion and Food*” realizado em 2014 sediado no Instituto Donner, da Åbo Akademi University, Turku, Finlândia. O simpósio reuniu convidados dos quatro cantos do mundo que estudavam a relação entre comida e religião, ou que se utilizam da questão alimentar para melhor compreender religiões, nos mais diversos sistemas de crença. Entre eles, destacamos Benjamim E. Zeller, professor de estudos religiosos do Lake Forest College, que estuda primordialmente aspectos religiosos nas escolhas alimentares. Sua apresentação consistiu na aplicação de teorias de conversão religiosa às supostas “conversões alimentares”, Zeller estudou indivíduos que se “converteram” ao vegetarianismo.

Colocaria como maior expoente do evento, entretanto, o já citado neste artigo, professor de estudos religiosos da Open University, Inglaterra, Graham Harvey. No simpósio, Harvey apresentou o trabalho: “*Respectfully eating or not eating: Food at the centre of religious studies*” (Respeitosamente comer ou não comer: A comida no centro dos estudos religiosos). Onde sumariza sua tese de anos, demonstrando que para se compreender de fato as religiões é preciso estudar como as pessoas, em suas respectivas religiões realizam as tarefas cotidianas. Por esta tese, já explorada em seu trabalho anterior, *Food, sex and religion*, 2013, Harvey acredita que o estudo de práticas alimentares pode não somente revelar dados sobre um grupo religioso em si, mas pode fornecer ferramentas para a própria definição de

religião. Diz ele: “Ao estudar religião e comida estamos reavaliando o foco de nossa disciplina e suas abordagens” (HARVEY, 2015, p.34). Mais indícios do crescimento deste campo de estudo tem sido o aumento do número de publicações (a partir de 2010) sobre práticas alimentares nas religiões sob as mais diversas abordagens, tais como: teológica, sociológica, histórica, antropológica, biológica, entre outros.

Referências bibliográficas:

- ALBALA, Ken. e EDEN, Trudy.(Org.) *Food and faith in Christian culture*. New York: Columbia University Press, 2011.
- ALLEN, J. *The omnivorous mind. Our evolving relationship with food*. Cambridge: Havard University Press, 2012.
- BANDLER, R. e GRINDER, J. *A estrutura da magia*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 1977.
- CAMARGO-MORO, F. *Arqueologias culinárias da Índia*. Rio de Janeiro, São Paulo: editora Record, 2009.
- CORBIN, A. *Saberes e odores*. São Paulo: Cia. Das letras, 1987.
- _____. *Histoire et antropologie sensorielle*. *Antropologie et sociétés*, 14 (2) : 13-24, 1990.
- CORBIN, A. COURTINE, J-J. e VIGARELLO, G. *História o corpo*. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.
- EZQUIBELA, I. J. *Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones*. In: *Distribucion y Consumo*. Barcelona, Novembro-Dezembro, 2009.
- FREYRE, G. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Global, 2007.
- GRESCHAT, H-J. *O que é ciência da religião?* São Paulo: Paulinas, 2005, p. 77.
- GRUMMET, David. e MUERS, Rachel. (Ed.) *Eating and believing: Interdisciplinary perspectives on vegetarianism and theology*. London: T&T Clark, 2008.
- HARVEY, G. *Food, Sex and Strangers. Understanding religion as everyday life*. Durham: Acumen Publishing Limited. 2013.
- _____. *Respectfully eating or not eating. Putting food at the centre of religious studies*. Turku, Finland: Scripta Donnerianni Instituti Aboensis, Religion and Food, Vol. 26, 2015. Disponível em: <http://ojs.abo.fi/index.php/scripta/issue/view/74/showToc>.
- HOCK, K. *Introdução à ciência da religião*. São Paulo: edições Loyola, 2010.

- JAMAL, S. *Aroma árabe: receitas e relatos*. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2005.
- MONTANARI, M.(Org.). *O Mundo na cozinha. História, identidade, trocas*.São Paulo: Senac São Paulo, 2009.
- NASCIMENTO, A. B. *Comida: Prazeres, gozos e transgressões*. Salvador: EDUFBA, 2007.
- ONFRAY, M. *A Razão Gulosa. Filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1999.
- PASSOS, J. D. e USARSKI, F. (Orgs.) *Compêndio de ciência da religião*. São Paulo: Paulinas: Paulus, 2013.
- PINHEIRO, R. *Hábitos Alimentares*. Salvador: Casa da Qualidade. 1999.
- POLLAN, M. *O Dilema do Onívoro. Uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- SANTOS, J. E. *Os Nagô e a morte.Pàde, Àsèsè e o culto Égun na Bahia*. Petrópolis: Vozes, 1986.
- SOUZA, P. R. *A religião vai à mesa. Uma degustação de religiões com suas práticas alimentares*. São Paulo: Editora Griot, 2015.
- USARSKI, F. *O espectro disciplinar da Ciência da Religião*. São Paulo: Paulinas, 2007.
- ZELLER, B.; Dallam, M.; NEILSON, R.; RUBEL, N. *Religion, Food and Eating in North America. Arts and Traditions of the table perspectives on culinary history*. New York: Columbia University Press, 2014.