

Da Bíblia ao século XXI: lei, comida e identidade

As leis dietéticas judaicas e o povo de Israel: uma breve introdução.¹

Marta Francisca Topel (Departamento de Letra Orientais-USP, São Paulo)

PALAVRAS CHAVE: Judaísmo, leis dietéticas, sagrado.

INTRODUÇÃO

A definição mais simples da *kashrut* remete a um conjunto de regras pelas quais os judeus identificam os alimentos aptos para o consumo, segundo um corpus de leis religiosas desenvolvido ao longo de História. No Levítico, capítulos 11 e 14, aparece uma longa lista de animais puros e impuros dos três domínios cósmicos (terra, água e ar) e os requisitos exigidos daqueles aprovados para o consumo dos judeus. Em outros capítulos da bíblia são enunciados interditos relativos à ingestão ou toque de animais mortos e à proibição de ingerir sangue e determinados tipos de gordura. À primeira vista, as regras da *kashrut* pareceriam ser arbitrárias, o que levou os codificadores judeus de diferentes épocas a tentar decifrar a lógica por trás delas, apesar de as leis da *kashrut* serem consideradas *chukim*². Assim, se a Lei judaica ou *Halachá* tem um caráter universal, no sentido das leis que a compõe ser obrigatórias para todos os judeus, homens e mulheres, pobres e ricos, eruditos e ignorantes, as leis dietéticas, além de obrigatórias, têm um status singular.

Foi só em 1966, com a publicação do ensaio “Abominações do Levítico” de Mary Douglas (1966), que pela primeira vez é criado um modelo que tenta dar conta da lógica que rege as leis alimentares judaicas, insistindo em que elas devem ser entendidas no contexto mais amplo da ideia de santidade e separação defendidas pelos sacerdotes que redigiram o livro.

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

² O que caracteriza as *mitzvot* definidas como *chukim* (leis) é que sua base lógica permanece oculta ao homem em contraposição aos *mishpatim* (julgamentos), cujo significado e razão de ser podem ser decifrados pelo ser humano, que também consegue apreciar seus impactos positivos na sociedade e no indivíduo.

As definições de *kashrut* e as explicações sobre a sua importância para os judeus observantes são numerosas; encontramos um leque abrangente delas em livros e em *sites* da *internet* produzidos por grupos identificados com o judaísmo ortodoxo. À fundamentação teológica das leis dietéticas seguem-se os múltiplos mandamentos e costumes necessários para levá-las à prática no século XXI. De fato, na atualidade não é fácil manter uma dieta *kasher*, uma cozinha *kasher* e celebrar as festividades do calendário judaico de modo *kasher*.

A *kashrut* constitui um dos pilares do judaísmo rabínico, uma das dimensões que permitiu dar continuidade a uma identidade étnico-religiosa singular ao longo dos séculos. Conseqüentemente, a *kashrut* não é um elemento secundário no judaísmo, é parte constitutiva dele e os que não respeitam as leis da *kashrut* não são considerados bons judeus. Além do mais, e como acontece com os outros preceitos da *Halachá*, os que respeitam os preceitos serão abençoados enquanto os transgressores sofrerão castigos.

No livro *Cashrut e Shabat na cozinha judaica: leis e costumes* – de autoria do rabino Shamaï Ende, identificado com o movimento Chabad-Lubavitch³ do Brasil –, no capítulo: “Cashrut: qual é a razão? ”, lemos o seguinte: ao longo dos séculos às leis da *kashrut* foram atribuídos diferentes funções e significados, como zelar pela saúde física dos judeus e estimular o povo a manter a higiene. Entretanto, o autor destaca que o único motivo para seguir as leis dietéticas é a obediência absoluta à aliança feita entre Deus e o povo de Israel na outorga da *Torá*⁴, fato que o leva a concluir que a *kashrut* foi instituída por Deus por razões que fogem à compreensão humana (ENDE, 2006, p. 9). Por sua vez, o rabino Halevy-Donin (1985, p. 117) salienta que “a única alusão ou indicação que o texto bíblico nos dá quanto ao motivo de todos esses regulamentos é a exortação à santidade”, porque todas as vezes que as leis dietéticas são mencionadas, segue-se o imperativo de Israel ser um povo de sacerdotes, um povo santo. O rabino lembra que no final do Levítico, no qual aparece pela primeira vez a lista dos animais puros e impuros, lemos: “Porque Eu sou o Eterno, vosso Deus, santificai-vos e sejais santos, porque eu sou santo” (Lev. 11:44). Alguns versículos mais adiante nos encontramos com a seguinte

³ Chabad ou Chabad-Lubavitch: nome da corrente ortodoxa *hassídica* fundada no século XVIII, que teve um papel preponderante na aproximação de judeus laicos e liberais da ortodoxia, liderada, nas últimas décadas, pela figura carismática do Rebbe de Lubavitch: Menachem Mendel Shneerson.

⁴ Momento da epifania bíblica na qual Deus selou uma aliança com o povo de Israel.

injunção “E me sereis homens santos; portanto, não comereis carne dilacerada no campo” (Ex. 22:30). Já em Deuteronômio (14:21), lemos “Porque tu és um povo consagrado ao Eterno, teu Deus. Não cozerás o cabrito no leite da sua mãe”.

Além das múltiplas regras e costumes relativos ao que é permitido e ao que é proibido ingerir, o judaísmo considera o ato de comer um ato imbuído de intenção, uma vez que antes e depois de ingerir qualquer alimento, sólido ou líquido, é necessário recitar uma bênção. É interessante destacar que cada uma das bênçãos que antecede a ingestão de alimentos finaliza com “*ve kidshanu be mitzvotav*” (e nos santificou por meio de Seus preceitos). É através das preces que o mandamento Divino se mantém atualizado. O fato de as preces serem recitadas no tempo presente indica que Deus é o criador de todos os alimentos; Deus criou e cria os alimentos. Kramer (2009, p. 75) afirma que ter instituído preces para cada alimento retira o ato de comer da esfera mundana transformando-o em um ato religioso, no qual a presença de Deus é um componente fundamental. Além do mais, as bênçãos fazem do ato de comer um ato sagrado.

A *kashrut*, no entanto, não se restringe aos alimentos consumidos; ela também rege os modos de preparar os alimentos e os utensílios nos quais eles são preparados. Obviamente, era mais fácil seguir as leis dietéticas no passado longínquo, quando a diversidade dos alimentos era menor e a mobilidade geográfica dos judeus, mais restrita. Com o advento da Modernidade e a crescente incorporação da tecnologia na produção de alimentos, seguir uma dieta *kasher* tornou-se mais difícil e mais complexo. E, embora os judeus ortodoxos acreditem que no século XXI eles seguem as leis dietéticas como elas foram respeitadas desde tempos imemoriais, se pensarmos no período bíblico e na Idade Média, é muito o que tem mudado na *kashrut* ao longo dos séculos.

Os séculos XX e XXI e incorporação da tecnologia: mudanças na dieta kasher?

Os nove capítulos do livro *Jewish Eating and Identity Through the Ages* são eloquentes: as preocupações dos codificadores judeus mudaram à medida em que a História avançou, o que indica que a dieta dos judeus sofreu modificações desde seu primeiro registro na narrativa bíblica. À guisa de exemplo, se no período bíblico o tema principal das leis dietéticas são os animais proibidos e os permitidos, no período rabínico a preocupação

maior é com as misturas, basicamente, com a mistura de leite e carne e, na atualidade, a ameaça maior para manter uma dieta *kasher* é a ingestão de insetos.

Chegados nesse ponto, o que me interessa destacar é que se as leis dietéticas têm uma importância seminal na demarcação de limites intergrupais e na conformação da identidade do grupo, as mudanças assinaladas tiveram um impacto sobre a identidade judaica. Paralelamente, com o surgimento dos selos *kasher* nos alimentos industrializados, um outro fenômeno ganhou espaço: o consumo de comidas *kasher* por não judeus; aliás, os maiores consumidores de produtos *kasher* nas diásporas judaicas são não judeus. É minha hipótese que esses fenômenos apagam os limites anteriormente fixos entre judeus e não judeus ao mesmo tempo em que desarticulariam uma das funções mais importantes da *kashrut*.

Há um consenso entre os estudiosos das leis dietéticas: a partir da década de 1980, a ingestão involuntária de insetos se transformou no problema mais crítico para aqueles que seguem à risca as leis da *kashrut* (KRAMER, 2009; FISHKOFF, 2010; TOPEL, 2023). Segundo a Lei judaica, é proibido consumir insetos, vermes e outros bichos rastejadores. Existem proibições específicas sobre aqueles que vivem em rios e lagos, aqueles que rastejam e aqueles que voam. Ingerir um inseto, vivo ou morto, equivale a transgredir cinco preceitos de uma vez só. De acordo com os codificadores judeus, isto se deve à onipresença dos insetos nos mais diversos alimentos.

Com o objetivo de evitar a ingestão de insetos, nas últimas décadas foram instituídas novas práticas, a exemplo do uso de instrumentos tecnológicos de alta precisão como microscópios, negatoscópio e lupas na supervisão de frutas, verduras, legumes e hortaliças. Uma literatura especializada no tema circula nas comunidades de judeus observantes, além da capacitação de peritos especializados no que tem se transformado numa área específica da *kashrut* (VAYA, 2010-2011; ADAMS, 2017).

Em 2015, quando fiz trabalho de campo em Israel, entrevistei o rabino Moshe Vaya, honrado com o título de Grande Legislador de Nossa Geração sobre Insetos. Na longa conversa em Jerusalém, perguntei ao rabino por que alimentos que nunca tinham constituído uma ameaça para seguir uma dieta *kasher*, transformaram-se, não só numa grande ameaça, mas no que pareceria ser uma obsessão nas comunidades ortodoxas da

atualidade. O rabino Vaya me mostrou um dos volumes de sua trilogia sobre insetos⁵ e me explicou que vivemos numa época globalizada na qual os alimentos circulam entre inúmeros países e, com eles, circulam os insetos. À diferença de épocas passadas nas quais a dieta de uma região era a mesma durante séculos, continuou o rabino:

Hoje a nossa dieta é tão diversificada, e muda tão rápido, que a dona de casa judia não sabe ao certo como verificar os alimentos para limpá-los completamente de insetos. Essa situação levou a que fossem capacitados supervisores de *kashrut* especializados que trabalham nas lavouras, nas fábricas e nos comércios.

A isto, o rabino Vaya acrescentou:

O supervisor que verifica verduras, por exemplo, precisa conhecer todas as espécies de insetos, precisa verificar todo dia no campo como está a situação, precisa fazer exames nos laboratórios, coar, precisa ver se têm insetos ou não têm insetos, se tem ovos, se tem vermes, precisa ter bons olhos... Então, é muito mais difícil. Por exemplo, aqui [em Israel] nas estufas... É um trabalho muito difícil porque, no verão, nas estufas a temperatura é superior aos 50 graus.

O trabalho de verificação de insetos é tão importante, segundo o rabino Vaya, que olhar os vegetais a olho nu é insuficiente, faz-se necessário a utilização de instrumentos de precisão para detectar insetos nos diferentes alimentos, além de cuidados redobrados na hora de limpá-los.

Algumas décadas antes de os insetos terem se transformado numa obsessão nas comunidades ortodoxas, a crescente industrialização na área dos alimentos provocou um fenômeno novo na *kashrut*: a aparição dos selos *kasher*. Os selos surgem como resultado da impossibilidade de a dona de casa decidir se os alimentos industrializados são idôneos para o consumo dos judeus observantes. Conservantes, estabilizantes, aromatizantes e muitos outros componentes constituem uma ameaça porque grande parte dos conservantes e das gelatinas encontradas em alimentos industrializados são elaborados com componentes extraídos do porco (DEMIRHAN, ULCA & ZENYUVA, 2012; FISCHER, 2015). Os selos, outorgados por agências certificadoras privadas nas diásporas e pelo Rabinato central em Israel, cumprem com a função de rastrear todo o processo produtivo para identificar possíveis misturas ou ingredientes que violam as leis dietéticas

⁵ VAYA, M. **Bedikas Hamazon** - Laws and Practical Methods for Checking. Jerusalem: Feldheim, 2010.

judaicas. O resultado foi um elaborado sistema de certificação de terceiros, o primeiro desse tipo, que agora é a espinha dorsal de uma indústria de bilhões de dólares que não deixa de prosperar⁶. Dentro de um curto espaço de tempo, grandes corporações de alimentos começaram a imprimir selos *kosher* em suas embalagens. Hoje, dois quintos dos alimentos vendidos nos supermercados norte-americanos têm esse selo (SELBY, 1997)⁷.

Até certo ponto, os alimentos embalados com o selo *kasher* revelam um paradoxo: incorporam rituais e estilos de vida tradicionais em um mundo moderno, altamente tecnológico. As leis do mercado se colocam ao serviço das leis bíblicas! Weiss (2004, p. 48/9) observa que os selos constituem a reificação de um ritual antigo ao mesmo tempo em que expressam um emblema da conveniência moderna; assim, são a intersecção do racional e do irracional, do prático e do impraticável, do esotérico e do banal.

Os dois fenômenos brevemente analisados, a obsessiva procura por insetos e o surgimento dos selos *kasher*, revelam a singularidade dos mecanismos através dos quais a ortodoxia judaica tem incorporado a tecnologia no afã de seguir à risca as leis dietéticas. Se no caso dos insetos a tecnologia entra em cena como um complicador da vida e não como um facilitador, no caso dos selos, estamos diante de uma situação diferente, talvez mais complexa. Porque se é bem mais fácil e seguro para a dona de casa comprar alimentos com o selo *kasher*, isto é, certificados como idôneos para o consumo dos judeus, a quantidade de ingredientes de cada um dos alimentos os torna ameaçadores. Num artigo introdutório sobre *kashrut* divulgado no site da OK, uma das maiores agências certificadoras norte-americanas, consta que desde a década de 1950, mais de 3.000 aditivos foram legalmente introduzidos em nossos alimentos, incluindo corantes, aromatizantes e conservantes com características técnicas ou vagas em nomes.⁸

⁶ Lytton (2013).

⁷ No Brasil, o mercado *kasher* também cresceu exponencialmente nas últimas décadas, cf. Geraldo (2010).

⁸ [<http://www.ok.org/consumers/kosher-anoverview/kosher-supervision/>], acessado em 21 de agosto de 2022.

A “guerra dos selos”, a procura por insetos e o surgimento de identidades fragmentadas.

Tanto em Israel como nas comunidades da diáspora existem vários selos *kasher*, geralmente outorgados por diferentes agências certificadoras ou por rabinos ortodoxos pertencentes a distintas correntes. É comum que uma família ortodoxa consuma alimentos pertencentes a um ou dois selos *kasher*. Não menos comum é a concorrência entre os agentes que outorgam o selo. Assim, por exemplo, no que diz respeito à carne *kasher*, é frequente que os consumidores de um dos selos não considerem *kasher* os produtos dos outros selos. Kramer (2009) e Fishkoff (2010), tendo como universo empírico o mercado norte-americano, descrevem em detalhe as batalhas entre os diferentes selos e suas consequências. Ambos os autores assinalam que nas últimas décadas, a radicalização da ortodoxia tem deixado a sua marca no âmbito da *kashrut*. Isto se reflete no fato de que na atualidade não só é importante o processo de *kasherização*, mas, também, quem faz a certificação dos produtos, outorgando prioridade às empresas cujos donos seguem a Lei judaica de modo mais rígido.

No que diz respeito à carne, numerosos casos de fraude, somados à impossibilidade de aplicar as minuciosas leis de compaixão com os animais antes do abate, no abate e depois do abate⁹ em granjas e frigoríficos industrializados, têm questionado a idoneidade da carne vendida como *kasher* (GRADIN, 1980; KEISAR, 2017).

Na mesma ordem, o princípio de compaixão com os animais (em hebraico, *tzar baalei chaim*) estabelece que é proibido causar sofrimento desnecessário aos animais, o que contraria a crueldade estrutural do sistema industrializado de produção e distribuição de carne nos dias de hoje. Trata-se de preceitos bíblicos, obrigatórios como todos os preceitos. Segundo a *Halachá*, o objetivo de regras precisas para o abate é evitar ao máximo o sofrimento do animal, levando-o à rápida inconsciência e insensibilidade através da sua degola ainda vivo (corte das artérias carótidas e veias jugulares). Para a realização do abate se utiliza uma faca extremamente afiada que deve ser verificada reiteradamente por um *bodek* (verificador de facas).

⁹ Para uma análise dos problemas relacionados à idoneidade da carne vendida como *kasher*, cf. Topel (2023).

A crueldade exercida com bois e galináceos nas modernas granjas e frigoríficos levou a que algumas figuras destacadas da ortodoxia judaica chamassem a atenção para um fato sem precedentes: os judeus observantes que consomem carne estão transgredindo sistematicamente a Lei judaica. Esses rabinos, entre os quais têm destaque as figuras de Assa Keisar e Amnon Ytzchak, defendem uma dieta vegana ou vegetariana salientando que o judeu que consome carne não pode ser considerado um judeu observante. E apesar de que as vozes dos rabinos citados sejam marginais, o movimento em prol de uma dieta sem carne está crescendo nas duas maiores comunidades ortodoxas: a israelense e a norte-americana.

O que revelam estes dados? Primeiro, a procura por insetos com instrumentos de precisão em verduras, frutas, farinhas e leguminosas, de algum modo, rompe uma tradição milenar ao colocar alimentos que durante séculos foram consumidos pelos judeus sem quaisquer preocupações entre os alimentos que exigem cuidado, como laticínios e carne e derivados. Além do mais e como observei alhures¹⁰, essa inovação, produto da radicalização da ortodoxia nas últimas décadas, incorre na violação do princípio de “respeito às gerações que nos precederam”, seminal na continuidade da identidade e cultura judaicas. Segundo, os selos *kasher*, ao serem escolhidos por um segmento importante de não judeus, retira do judaísmo a singularidade de sua dieta, embora, como fora mencionado, manter uma dieta *kasher* vai além dos alimentos consumidos e diz respeito aos utensílios utilizados na sua preparação e às preces recitadas antes e depois de comer. Terceiro e mais importante, a violação do princípio de compaixão com os animais e o estabelecimento de uma dieta sem carne como único modo de manter uma dieta *kasher*, cria duas dietas *kasher* diferentes: a vegana e vegetariana, por um lado, e a dieta com carne, por outro. Separar os judeus dos gentios, uma das funções mais importantes da *kashrut*, tem sofrido uma mudança significativa uma vez que na atualidade a *kashrut* separa judeus de judeus, mais precisamente, judeus ortodoxos carnistas de judeus ortodoxos vegetarianos ou veganos.

Por último, se a carne que hoje consomem os judeus ortodoxos de Israel e de comunidades judaicas de grande porte como a norte-americana não é idônea para o consumo, poderíamos concluir que a dieta da grande maioria de judeus observantes não é *kasher*?

¹⁰ Cf. Topel (2023).

Se essa for a realidade, é possível concluir que os judeus que consomem carne não cumprem os princípios de pureza exigidos de Israel para ser considerado um povo santo; um povo de sacerdotes cuja missão é servir a Deus por meio dos mandamentos? Uma conclusão como essa implicaria em que estamos diante do abandono da ideologia judaica criada há milênios e cristalizada ao longo de séculos. Em outras palavras: ao comer carne não *kasher*, os judeus ortodoxos estariam cometendo uma grave transgressão, distanciando-se da sua missão original: serem santos como Deus é santo, fazer jus ao *status* de povo escolhido.

Bibliografia

ADAMS, S. The Scientific Revolution and Modern Bedikat Tola'im Trend. **Akirah: the Flatbush Journal of Jewish Law and Thought**. 22, 2017.

DEMIRHAN, Y.; ULCA, P.; ZENYUVA, H. Detection of porcine DNA in gelatine and gelatine-containing processed food products—Halal/Kosher authentication. **Meat Science**. v. 90, Issue 3, 2012.

DOUGLAS, M. **Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo**. London: Routledge & Kegan Paul, 1966.

ENDE, Sh. **Cashrut e shabat na cozinha judaica: leis e costumes**. São Paulo: Beit Chabad Central, 2006.

FISCHER, J. Keeping enzymes kosher Sacred and secular biotech production. **Science & Society**. May 4, 2015.

FISHKOFF, **Kosher Nation: Why more and more of America's food answers to a higher authority**. New York: Schocken, 2010.

GERALDO, D. A. **O mercado kasher em São Paulo**. Dissertação (Mestrado) Programa de Pós-Graduação em Língua Hebraica, Literatura e Cultura Judaicas. São Paulo: FFLCH-USP, 2010.

GRADIN, T. Problems with Kosher Slaughter. **International Journal for the Study of Animal Problems**. n. 1(6), 1980.

HALEVY-DONIN, H. O ser judeu. Guia para a observância judaica na vida contemporânea. Jerusalem, OSA, 1985.

KEISAR, A. **Não colocarás obstáculos na frente de um cego: O que está escrito na Torá, Profetas, Escritos, Mishná, Talmud, primeiros e últimos sábios sobre o derramamento de sangue dos seres vivos (versão íntegra)**. Jerusalém: 2017/8 (hebraico).

- KRAMER, D.C. **Jewish eating and identity through the Ages**. New York: Routledge, 2009.
- LYTTON, T. D. **Kosher: private regulation in the age of industrial food**. London: Harvard University Press, 2013.
- SELBY, J. J. **The booming kosher food market**. An honors thesis. Ball State University, Indiana, 1997.
- TOPEL, M. O SAGRADO E O IMPURO NO JUDAÍSMO: LEI, COMIDA E IDENTIDADE. Rio de Janeiro: Telha editora, 2023.
- VAYA, M. **A verificação dos alimentos segundo a Torá**. Jerusalem: Machon Leanchalat Hahalachá, 2011.
- VAYA, M. **Bedikas Hamazon - Laws and Practical Methods for Checking**. Jerusalem: Feldheim, 2010.
- WEISS, E. “Packaging Jewishness: Novelty and Tradition in Kosher Food Packaging” em *Design Issues* , Winter, 2004, Vol. 20, No. 1.