

Algumas Considerações a Respeito da Sacralidade da Carne e Seu Cotidiano

Tereza de Fátima Mascarin¹

Resumo: A presente análise situa-se no lastro da produção teórica preocupada em discutir e desvendar o campo epistemológico das denominadas Ciências Humanas, com ênfase no aspecto da religiosidade, cujo objetivo é o de contribuir para o conhecimento histórico-religioso e científico em construção. Analisar atualmente se a carne pode ser considerada alimento sagrado é importantíssimo para todas as ciências que se preocupam com as práticas humanas e suas formas de manifestação. Segundo Marvin Harris o consumo de carne é altíssimo em todo o mundo. Neste sentido a discussão da presente análise sob a perspectiva de Mary Douglas, Mircea Eliade, Marvin Harris e Michel de Certeau é importantíssima. Valorizar os mínimos e muitas vezes desvalorizados gestos, como o acender de um fogão a lenha e não a modernidade de apertar o botão de um microondas para se preparar um alimento, ou a satisfação em cortar a carne de um animal manuseando-a, e não comprando-a nas bandejas prontas de um supermercado. Alguns desses gestos muitas vezes considerados ultrapassados fazem com que as pessoas de um modo geral consigam, muitas vezes sem entender como, pensar em aspectos da vida como geradores de satisfação. Ao matar e escarnar um porco, um cabrito, ou qualquer outro animal se processa o ciclo vital, ou seja, interrompe este ciclo para gerar vida àquele que come. Neste sentido, esta análise tem por escopo resgatar uma das discussões temáticas fundamentais sobre a sacralidade da carne enquanto alimento e suas formas de preparação, seguindo muitas vezes rituais para que ela possa ser comida, assim como, aspectos que a tornam não sagrada. Destarte, comer uma carne assada ou cozida, ou crua, possui precedentes que a tornarão alimento para o corpo e para o espírito, ou apenas para manter-se vivo. Por exemplo, uma costela de boi cozida numa panela de pressão, antes de ser cozida, passou pela aprovação de que pode ser comida, e de que sua preparação, juntamente ao corte e aos temperos utilizados, darão satisfação a pessoa como ser humano, digno de se alimentar para estar vivo. De outra forma, por exemplo, se um judeu necessitar comer carne de porco para não morrer de fome, ele estará muito contrariado, a ponto de não conseguir comê-la satisfeito, estará apenas ingerindo proteínas para sobreviver. A carne enquanto alimento e sua relação com a sacralidade, assim como, sua relação com a satisfação humana, ou seja, saciar a fome do corpo e do espírito traz princípios humanos como a dignidade, a moral e a disciplina. Salienta Mary Douglas que em certos períodos não comer carne é algo muito importante para purificar o espírito, tem-se como exemplo religiões cristãs cujos períodos de quaresma evitam comer carne. Portanto, compreender quais são os pressupostos de puro e impuro. Analisar qual o papel da vontade humana diante do sagrado, da pureza e impureza na ânsia pela carne é fundamental. Assim como, a importância de resgatar os hábitos de preparação da carne, são os tópicos principais desta análise.

Palavras-chave: Carne. Sagrado. Cotidiano.

O antropólogo Marvin Harris² destaca que o consumo de carne é altíssimo, aponta que no passado os australoptécos às vezes encontravam um animal maior, morto por causas naturais ou por predadores felinos e comiam aquela carne putrefata. Assim como matavam a pauladas gazelas ou antílopes que estavam fora da proteção materna e os comiam. Esta ânsia para se alimentar de carne é de origem primitiva. No entanto, seria apenas para saciar a fome? Quando teria surgido a sacralidade da carne? De que forma? Estas questões são intrigantes!

Para M. Harris, os hábitos alimentares são acidentes da história, os quais expressam ou transmitem mensagens derivadas de valores fundamentalmente arbitrários ou crenças religiosas inexplicáveis. Em seus estudos M. Harris concluiu que praticamente em todas as aldeias estudadas existe o hábito de comer carne e este hábito serve também para reforçar os vínculos de união entre parentes e companheiros. Com isto, segundo este autor fica claro que a carne é um alimento consumido desde épocas remotas e que serve também para socializar as pessoas, ou seja, dividir a carne significa conviver socialmente com aquele que a recebe e vice-versa.

Mas, onde se pode encontrar o aspecto religioso, no que tange ao hábito alimentar? O que é pureza, impureza, sagrado, profano? Para esta análise Mary Douglas trata da questão da impureza e pureza destacando que cada cultura adquiriu esses conceitos de forma diferenciada. A autora cita R. Driver, o qual em 1895 escreveu que o animal puro e impuro como fonte de alimentação, pode estar ligado a vários princípios, ninguém teria encontrado uma explicação única que abarcasse os diferentes casos. Neste sentido, pode-se verificar que existe uma riqueza de possíveis possibilidades que levaram as pessoas no passado e atualmente a considerarem a carne um alimento sagrado, ou não sagrado. Muitas são as interpretações. Neste sentido torna-se cada vez mais importante, analisar os motivos que possam trazer respostas para estas questões.

O aspecto sagrado concernente a carne como alimento e sua ligação com o mundo religioso devem ser analisados cientificamente com o máximo cuidado e profundidade, assim como a negação de sua sacralidade.

Na citação abaixo, Mary Douglas aponta o aspecto incompreensível das restrições alimentares da bíblia, citada pelo professor Stein:

Quanto à tradição de que as regras são alegorias de virtudes e vícios, o Professor Stein remonta-a à mesma influência de Alexandria sobre o pensamento judaico (p. 145 e s.). Citando a carta de Aristeias, Stein refere que o sumo-sacerdote Eleazar admitia que a maioria das pessoas acha incompreensíveis as restrições alimentares da bíblia. Se Deus é o criador de todas as coisas, porque não de as suas leis ser tão severas ao ponto de excluírem certos animais nos quais nem sequer se deverá tocar (128)? Na sua primeira resposta, associa as restrições alimentares ao perigo da idolatria. [...] Na sua segunda resposta, procura refutar alguns ataques específicos por meio de exegese alegóricas. Todas as leis relativas a alimentos proibidos têm a sua razão profunda. Se Moisés cita o rato e a doninha, não é por ter grande consideração por eles (143). Pelo contrário, os ratos são particularmente odiosos porque destrutivos; e as doninhas, o próprio símbolo da maledicência, concebem pelo ouvido e dão à luz pela boca (164). É mais provável que estas leis sagradas tenham sido decretadas em nome da justiça, para acordar em nós pensamentos devotos e para formar o nosso carácter (161-168). Por exemplo, os pássaros que os judeus podem comer são todos mansos e puros e só vivem à base de milho. O que não é o caso dos pássaros selvagens e carnívoros que atacam os cordeiros e as cabras e até os seres humanos. Qualificando-os de impuros, Moisés exortava os fiéis a não fazerem mal aos fracos e a desconfiarem do seu próprio poder (145-148). As alusões aos animais físpedes simbolizam o seguinte preceito: em cada uma das nossas acções devemos dar provas de superioridade moral e aspirar ao Bem. [...] A ruminação é o símbolo da memória. (DOUGLAS, 1991, p.39).

Esta transcrição aponta para o aspecto da moral, das virtudes, partindo do tipo de animal e seus respectivos hábitos, interpretados de forma a estabelecerem a formação do carácter da pessoa que se alimenta dele. Portanto, existe uma relação entre o que se come e a

interpretação sobre o alimento. A moral disciplina os atos tornando-os sagrados perante a religião. Segundo esta autora a pureza e impureza da carne estão na interpretação do modo de viver e de ser dos animais a serem comidos, mais que a higiene, para ela, a disciplina, a moral estão ligadas ao tipo de animal que se deve comer.

Entre as variadas interpretações conclui a autora supracitada, que a concepção de pureza e impureza está ligada a cultura de cada povo, e que nem sempre impureza significa algo destrutivo, podendo tornar-se algo criador. Com isto pode-se verificar que explorar o campo epistemológico em relação a alimentação derivada de carne, analisando-a sob o aspecto do sagrado, profano, do puro ou impuro, é um campo vasto e necessita ser mais explorado.

Ao longo da história desde os símios, segundo Marvin Harris³, nossos antepassados *erectus*, eram criaturas extremamente inteligentes, se comparadas com os chimpanzés. Os registros arqueológicos sugerem segundo Harris, que a capacidade mental da espécie humana permitiu que aplicassem a experiência coletiva de cada geração a um crescente e evolutivo repertório de tradições sociais e tecnológicas. De forma sumária pode-se constatar segundo este autor que as culturas humanas, crescem, se expandem e evoluem. Porém os símios segundo ele possuem escassas tradições, em contraposição aos humanos, cujas tradições são inumeráveis.

Aduz este autor que a água era considerada um bem gratuito, não sendo encontrada apenas em habitats áridos. Em outros habitats era abundante. Porém a comida sempre requereu um esforço produtivo, e muitas vezes, passou por períodos de abundância e escassez⁴. Cita como exemplo, que nos Estados Unidos muitas pessoas chegam ao dia de ação de graças, depois de meses precários sem alimentos, necessitando repor suas calorias. Cita também que na Amazônia em períodos de chuvas frequentes, os rios enchem e ficam demasiado rápidos para pegar os peixes, assim como os animais se dispersam mais, ocasionando enormes dificuldades para caçar.

Salienta Harris, que as variações culinárias, aparentemente arbitrarias têm a ver com causas ecológicas ou econômicas, explicita como exemplo que querer comer basicamente em todas as refeições alimentos fortes e picantes, coincide com climas quentes, dietas fundamentalmente vegetarianas, a base de legumes em lugar de carne, com pouco consumo de calorias, assim como, com pouca variedade de alimentos de um dia para outro⁵.

Com base nestas poucas e ricas informações, podem-se verificar os mais variados tipos de alimentos. Inclusive a prática do canibalismo, que Marvin Harris aponta como refutável, devido a crenças, práticas espirituais e ética humana:

Uma vez más me gustaría poder decir que la aparición de las grandes religiones del mundo obedeció a la tendencia innata em nuestra especie de adoptar principios, creencias y prácticas espirituales y éticas cada vez más elevados y más humanos. Por el contrario, lo realizado em el transcurso de la historia por las grandes religiones de amor y misericórdia constituye una refutación categórica de tal idea. (HARRIS, 2000, p.406).

Mas é no mínimo curioso pensar sobre a prática do canibalismo entre tribos indígenas, por exemplo, em que cada parte do corpo do guerreiro tinha um significado transcendental, isto é, comia-se determinadas partes de seu corpo para tornar-se mais forte e poderoso. Neste sentido alimentar-se, mesmo entre aquelas pessoas consideradas por muitos como ignorantes e primatas, já trazia a conotação subjetiva da espiritualidade, comia-se não apenas para “encher o bucho”. Esta conotação subjetiva enriquece o espírito humano. Liga-se o alimento com a sua função de manter o indivíduo vivo, alimentando seu corpo e seu espírito. O canibalismo é um assunto que traz muitas formas de análise, ricas e profundas, no entanto não é o foco principal do presente trabalho.

Pensar sobre o aspecto de que a carne é consumida mundialmente, é assumir a existência de uma ânsia de comer carne, conforme preceitua Harris. Mas até que ponto ela é considerada pura ou impura?

A análise feita por Mary Douglas explicita sobre a pureza ou impureza. Ou seja, aquilo que é permitido ou não dentro da religião:

A reflexão sobre a impureza implica uma relação sobre a relação entre a ordem e a desordem, o ser e o não-ser, a forma e a ausência dela, a vida e a morte. Onde quer que as idéias de impureza estejam fortemente estruturadas, a sua análise revela que põem em jogo estes profundos temas. É por isto que o conhecimento das regras relativas à pureza é uma boa maneira de entrar no estudo comparado das religiões. As antíteses de S. Paulo - sangue e água, natureza e graça, liberdade e necessidade –, bem como a idéia de Deus do Velho Testamento, podem ser esclarecidas pela interpretação que os Polinésios ou os Centro-africanos dão para temas semelhantes. (DOUGLAS, 1991, p.9)

Para esta autora é ignorado quando surgiu a noção de pureza ou impureza nas sociedades sem escrita, no entanto, devem parecer eternas e inalteráveis, mas estão sujeitas a mudanças.

Mary Douglas vai além da noção de impureza ligada a falta de higiene, afirmando que a tese moderna sobre as prescrições alimentares possuem conotação moral e disciplinar e não simbólica. Cita a nota de Epstein sobre o talmude babilônico e sua história, considerada popular no judaísmo:

Estas duas séries de leis têm um objectivo comum: (...) a santidade. Os preceitos positivos destinam-se a promover no crente o culto da virtude e também daquelas qualidades delicadas que distinguem o ser verdadeiramente religioso do ser moral; os preceitos negativos, ao contrário, têm por fim combater o vício e suprimir as outras tendências e instintos que conduzam ao mal e que constituem um obstáculo à procura da santidade. (...) As leis religiosas negativas têm também finalidades educativas, entre as quais figura, em primeiro lugar, a interdição de comer a carne de certos animais considerados impuros. Esta lei não tem nada de totémico. As Escrituras associam-na expressamente ao ideal de santidade. O seu verdadeiro fim é incitar os israelitas à autodisciplina, a primeira condição da santidade. (DOUGLAS, 1991, p.37).

Contudo, relacionar o consumo de carne com a noção de pureza e de auto disciplina é apenas uma das variadas formas de considerar esse alimento. Até mesmo porque, levando em consideração que a sua preparação, principalmente nos dias atuais, é o reflexo de disseminação do paladar, as receitas cada dia mais ganham espaço por meio da televisão, internet, além daquelas compartilhadas entre a vizinhança. Portanto, muitas vezes se come a carne, sem ter a consciência do que realmente se come, tanto é assim que, algumas pessoas comem carne de gato pensando que está comendo carne de coelho, constantemente perguntam ao açougueiro: que tipo de carne é esta? Isto faz com que muitas vezes se coma sem saber o que se come. Os supermercados e açougues vendem carnes, porém os consumidores veem a etiqueta de aprovação do órgão competente e não sentem a necessidade de saber o que realmente está comprando. Tudo é mais fácil, porém, o sabor não é o mesmo, tudo já está embalado, pronto para o consumo.

Entretanto são muitas as formas de se analisar um alimento, todavia, não se pode esquecer suas origens. Câmara Cascudo explicita que os alimentos milenares são indeformáveis, que vieram aos nossos dias na integridade do aspecto pré-histórico, como por exemplo a carne assada na brasa, pois o espeto, afirma, é uma forma bem posterior. Também assevera que no Brasil, o gado bovino foi trazido pelo português, assim como, a cabra, porcos, patos, gansos, carneiros, galinhas, pombos, etc. Ou seja, se pensarmos que a cultura portuguesa era, cristã, e que para os cristãos esses alimentos são comíveis, não existindo restrições, não há nenhum problema. No entanto, quando num país colonizado por portugueses, cujos nativos indígenas tinham outros hábitos alimentares, inclusive alguns praticavam o canibalismo, e que os escravos africanos trazidos, tinham seus costumes alimentares, também diferentes, neste momento se instaura uma riqueza enorme de hábitos alimentares, especificamente tipos de carne que serão assimilados como alimento, ou não, diante da diversidade de culturas que passam a conviver e a se confrontarem na forma de

preparos e tipos de dietas de carnes. Se pensarmos que o índio comia carne de cobra e o português não tinha esse hábito em sua refeição, ou que os africanos comiam tripas, bucho de animais e os portugueses não comiam, com esses exemplos, pode-se verificar que muitas vezes a diversidade cultural cria situações que acabam sendo assimiladas por outra cultura como no último exemplo citado, pois, o escravo comia tripas de porcos por exemplo, já o português não comia, porém com o tempo acabou sendo um prato da cozinha brasileira, principalmente a feijoada tão saboreada hoje em dia, inclusive por turistas internacionais, e que era desprezada pelos colonizadores. O próprio sarapatel, feito com miúdos de porco ou de gado, cuja origem, segundo Cascudo é hindu e não africana, é muito saboreado no Brasil, não só por negros.

Todas essas formas de alimentação devem ser pensadas no seu cotidiano, pois, pensá-las genericamente é menos palpável. Michel de Certeau, traz uma importante análise em relação a cozinha, os gestos para prepará-la, assim como o espaço da cozinha. Este autor assemelha todos estes requisitos como uma alquimia para se chegar a satisfação culinária. Trata-se da relação do corpo e das mãos, principalmente no preparo dos alimentos. Poder manusear uma carne, desossá-la, e picá-la em vez de comprá-la pronta no açougue ou supermercado. Existe uma outra conotação que vai além do saborear, aquela da relação de fazer uma carne preparando-a como se ela fosse uma obra prima, sentindo a inspiração para deixá-la pronta.

Quando um alimento é bem preparado, a interação com a forma de fazê-lo, de temperá-lo, é perceptível. A boa cozinheira, ou o bom cozinheiro, sempre terá essa espécie de namoro com o que está preparando. Inclusive, sempre faz para ser saboreado e não apenas comido.

Essa relação cotidiana não é algo que dá prazer a todos, existem pessoas que detestam cozinhar, mas será que realmente nunca sentiram esse prazer em preparar uma refeição? Já tentaram dessa forma? Se isso aconteceu, jamais será esquecido. As melhores lembranças, geralmente envolvem comida. Quem não se lembra da avó, ou da mãe preparando um doce ou um bolo, geralmente fica na memória até a morte, principalmente quando se lembra de uma carne assada, ou cozida, que foi preparada especialmente para ele. Quanto mais o manuseio e preparo se aproximam do abate do animal, mais se sente próximo da carne que será comida. Essa proximidade é que torna o ser humano mais primitivo na acepção do termo. Ele sente a vida e a morte travadas ao mesmo tempo. É a luta pela sobrevivência. Como seres dotados de razão, que este preparo e o ato de comer sejam por inteiro deleite.

Mesmo na pobreza os melhores momentos são aqueles relacionados com um mísero pedaço de carne. Aquele comprado, ou ganho de alguém, geralmente é de carne dura, que se coloca no fogão a lenha e demora a cozinhar. Quando a fome é tanta, não se espera todo o tempo, é longo por demais para que se possa esperar para comer. A fome é muita e a ânsia por aquela carne é maior que o tempo, na maioria das vezes.

Matar a fome, quando não se tem nada para comer, é pensar geralmente numa carne bem saborosa, aquela, do seu jeitinho, naquele ponto e com aquele tempero. Chega a dar água na boca.

Mas tudo isso, tem a ver com a concepção que se tem do que é devido ou não comer. Daquilo que Mary Douglas chama de puro ou impuro. Pois, não se come todo tipo de carne, existem aquelas que não são apreciadas para serem consumidas num determinado lugar ou cultura.

Nem todos gostam de carne de cabrito, ou de jacaré, ou de cobra, ou de frango, ou de porco. Alguns preferem o frango a um porco. Mas por trás destes gostos tem toda uma tradição, pespontada da essência de uma religião, de um não querer comer tal tipo de carne inconscientemente inexplicável, que arrasta o hábito do avô, ou avó, ou bisavós, enfim de toda uma tradição familiar que é contada até a presente geração. Quando se é alguém adotado, na complexidade muitas vezes de sua identidade, pela própria condição de não saber de sua

geração, por mais peralta, agitado que seja, sempre se lembrará daqueles dias que lhe prepararam uma refeição, aquela que lhe acalmou os ânimos, que lhe fez viajar para um lugar sem dono, mas com algo que fortaleceu suas estruturas psíquicas. Não comeu para satisfazer apenas o corpo, mas também o espírito.

Comer! Comer! Muitas vezes é algo que está sendo realizado inescrupulosamente, a obesidade está sendo causadora de problemas de saúde seriíssimos, as carnes gordas, muitas massas, doces, sanduíches, enfim, não se está preparando a comida para se tornar alimento, está se preparando a comida para ser digerida, e muito mal, diga-se de passagem. Sem entrar no mérito, inclusive, a preocupação é preparar o alimento para ser consumido, não importa se é saudável. Vender é a ordem de todo dia.

Muitos são os problemas, sociais, econômicos, políticos, etc., mas no cotidiano, pensar a alimentação como algo prazeroso, algo que remete a compreensão do ciclo da vida, saber o que comer é buscar a sabedoria para a vida.

Pelo menos no âmbito familiar a relação e interação dos irmãos, pai ou mãe, no aguardo de uma refeição unem as pessoas. Esperar que a mãe, a avô, a esposa ou esposo, prepare um alimento que é especialmente para os seus queridos, é algo que aguça a sensibilidade. É algo que aproxima as pessoas. Isto ocorre desde o princípio dos tempos. Segundo Marvin Harris as pessoas de tribos diferentes estavam em clima de paz, quando dividiam a caça. Em época de matança de animais, eram mais solidários uns com os outros.

Portanto, desde que as pessoas passaram a viver em tribos, sua forma de adquirir e preparar os alimentos estabeleciam as relações sociais. Muitas vezes, guerras, saques, pilhagens eram fruto da necessidade de saciar a fome.

Destarte, saciar a fome é mais que digerir alimentos para se estar vivo, é dentro de cada ser restabelecer o ciclo de vida e morte. Todos os dias a morte bate a porta, quando se come continua a estar vivo, quando se não pode comer, estará fadado a morte. Pois então que esta vida seja renovada cada dia com prazer, sabendo o que e porque se come.

Michel de Certeau assevera sobre a importância dos gestos antigos, expressa que os mesmos não foram relegados simplesmente por causa da entrada dos aparelhos eletrodomésticos na cozinha, mas também pela transformação de uma cultura material e da economia de subsistência que lhe é solidária. Quando a natureza das provisões muda, mudam também os gestos de preparação culinária. As receitas desaparecem, restam somente as lembranças interiorizadas em sabores antigos, presos na doçura da infância perdida.

Diante deste quadro, pode-se concluir que preparar um alimento é interagir com o mesmo, é namorá-lo e colocar o tempero esperado. Como quando se presenteia alguém com um perfume. Neste sentido, tanto quem prepara o alimento, como aquele para quem o alimento é preparado, tem expectativas em relação a este prazer.

Atualmente também quem prepara um alimento, faz de forma que, bem feito lhe gere lucros. Neste sentido, preparar um alimento é uma arte. Fora do âmbito familiar, tem seus custos e seus lucros. No âmbito familiar tem seus custos e seus prazeres, os quais são levados na memória desde a infância a velhice.

A carne em específico é um alimento que exige muita atenção: escolhe-se o tipo de animal, deve estar sadio, observa-se o tempo de vida que este deve ter para ser abatido, de que forma será abatido, quais partes dele podem ser comidas, enfim, é todo um trabalho que envolve tempo e lida-se com a vida ao lidar com sangue. É diferente de uma plantação de feijão, de trigo ou de legumes e frutas. Se lida com o sangue. Portanto, não considerar que alimentar-se de carne envolve questões de cunho sagrado, profano, puro, ou impuro, é desconsiderar a vida que existe sobre a terra. Em suas variadas formas de ser são interpretadas de acordo com a cultura de cada povo. De acordo com a emanção espiritual de cada cultura, ou religião, conforme existe na literatura mundial.

Percebe-se que cada dia que passa a vida está sendo menos respeitada em todos os aspectos, mata-se o ser humano por motivos torpes e fúteis, será que ele próprio não

deveria começar a observar melhor como ele está lidando com o sangue daquele que ele come, independente de crença ou não, alimentar-se de carne é alimentar-se da fonte maior de vida. Quando Marvin Harris nos informa índices de nível mundial em relação ao tipo de alimento mais consumido, que muitos pesquisadores também encontram índices de prescrições religiosas milenares, devemos prestar mais atenção na forma sacralizada com que lidamos com a carne, ela deve saciar a fome do corpo e do espírito, não importa de que sacralidade procede, importa que existe respeito com o alimento que mais que qualquer outro está perto do homem, pois sangra, assim como o ser humano. Comer carne para saciar a fome, é prazeroso. Esta vida que alimenta é repleta de práticas sagradas desde o princípio dos tempos, como temos exemplos bíblicos, e de outras variadas culturas religiosas que consideram a existência de vários deuses. Todas fazem menção a algum tipo de restrição a carne. Com isto, conclui-se que preparar a carne para se alimentar, seja num fogão a lenha, num fogão moderno, seja comê-la crua, como fazem algumas culturas, importa ter consciência de como se lida com seu preparo. Partindo desse pressuposto pode-se comê-la e sentir-se completo, saciando a fome do corpo e satisfazendo o espírito.

Portanto, preparar uma carne para comer, é mais que alimentar o corpo, é alimentar o espírito, é unir as gerações com as lembranças agradáveis da avó preparando um assado com seus segredos culinários, ou da figura da mãe que aprendeu com a avó e acrescentou aos segredos dela os seus. E da filha ou filho que aprenderá tudo isso e acrescentará os seus segredos. Mas a experiência daqueles tornam a carne mais saborosa.

Referências Bibliográficas

CASCUDO, Luiz da Câmara. *Folclore do Brasil*. Rio de Janeiro: Editora Fundo de Cultura S/A, 1967.

CERTEAU, Michel de. GIARD, Luce. MAYOL, Pierre. *A Invenção do Quotidiano: 2. Morar, Cozinhar*. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. Rio de Janeiro: Edições 70, Brasil Ltda, 1991.

ELIADE, Mircea. *O Sagrado e o Profano*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

HARRIS, Marvin. *Nuestra Espécie*. Antropologia Alianza Editorial, S.A. Madrid, 2000.

¹ Graduada em História pela Universidade Estadual de Maringá.

² Segundo este autor o índice da população mundial que não come carne voluntariamente é de um por cento. Harris, Marvin. *Bueno para Comer*. Antropologia Alianza Editorial. 1999. Printed in Spain, p. 25.

³ Idem, ibidem. p. 51.

⁴ Idem, ibidem. p. 126.

⁵ Idem, ibidem. p.146.