



## A HISTÓRIA DO ALIMENTO KASHER NA CULTURA JUDAICA

Jefferson Lima da Silva

Mestrando no Mestrado Profissional em Ensino de História

Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP

Jefferson00000861360@unicap.br

**RESUMO:** O presente trabalho aborda a história do alimento Kashér na cultura judaica, tendo como objetivo analisar seu desenvolvimento e significado dentro dessa tradição, destacando seus fundamentos religiosos, simbólicos e socioculturais. A alimentação kasher, regida pelas leis dietéticas descritas na Torá (Bíblia) e codificadas na Halachá (Lei Judaica), representa um dos aspectos mais significativos da identidade e da prática religiosa do povo judeu. Por meio de uma pesquisa bibliográfica, são analisados os discursos do sociólogo Max Weber, sob a perspectiva da prática sociocultural dos costumes do povo judeu no judaísmo antigo e as contribuições da antropóloga Mary Douglas, cujas teorias sobre pureza e impureza auxiliam na compreensão das particularidades culturais judaicas. Além disso, os estudos dos rabinos Ezra Dayan e Zalman Goldstein oferecem uma visão prática sobre a origem e a evolução dessas normas ao longo dos séculos, com destaque para suas manifestações no século XXI. Os resultados permitem compreender o processo de kasherização durante o Shabat e nas principais festas judaicas — Pessach, Shavuot, Sucot, Rosh Hashaná e Chanucá —, bem como o sistema de certificação que garante a procedência dos alimentos consumidos nas famílias judaicas. Essa análise evidencia a permanência da alimentação kasher como elemento espiritual, religioso e de relevância comunitária. Espera-se que este estudo contribua para novas pesquisas sobre as leis dietéticas judaicas na contemporaneidade, considerando seu valor e importância diante das transformações do mundo globalizado. Também se destaca o impacto pessoal e social do consumo de alimentos com certificação kasher, que reflete a crescente valorização de práticas alimentares éticas e conscientes, bem como seu papel biopsicossocial. Conclui-se que o alimento kasher, no judaísmo, possui uma relevância tridimensional — envolvendo corpo, alma e espírito —, configurando-se como uma marca de identidade histórico-sociocultural da comunidade judaica e como expressão de uma aliança contínua com Hashem (Deus), que conecta tradição e modernidade nas gerações presentes e futuras.

**Palavras-chave:** kasher; judaísmo; cultura alimentar; tradição religiosa; identidade cultural.

## INTRODUÇÃO

“Adon Olam asher malách, betérem col ietsir nivrá”.<sup>1</sup>

A história do povo hebreu, não deve ser apenas retratada, pelas guerras e dominações territoriais, mas lembrada pela resistência de um povo judeu<sup>2</sup>, que através de seus costumes e tradições, mantem-se a sua prática do alimento kasher viva e permanente na religião e no seu entorno familiar, respeitando os princípios, crenças e singularidades.

A centralidade do nosso estudo é o alimento sagrado (Kasher), através das Leis de Kashrut<sup>3</sup> (dieta alimentar judaica) que se baseia na Torá, que determinam quais alimentos são “aptos” (Kasher) para o consumo.

É importante mencionar que o termo “Kasher” ou “Kosher” aparecerá com frequência ao longo deste trabalho. A diferença entre as formas ocorre apenas na pronúncia e na forma de transcrição, que variam conforme a comunidade judaica ou a região onde a palavra é empregada.

O termo Kasher, apresenta significado “adequado”, que está direcionado a um propósito específico e o “apropriado” a um contexto ou a conveniência social, que ambas interligam a imagem dos alimentos que foram preparados de acordo com as leis alimentares judaicas.

O alimento é sagrado, pois é “providência divina de Deus”. Na cozinha de Deus, segue-se mandamentos, instruções, em especial deixada por Hashem<sup>4</sup>, através da Bíblia, no livro Levítico. As leis alimentares de Levítico (capítulo 11), o Eterno menciona sua prescrição sobre os alimentos “puros” e “impuros” para o consumo:

“E o Eterno falou a Moisés e a Aarão, dizendo-lhes: “Falai aos filhos de Israel: Estes são os animais que comereis de todo animais que se acha sobre a terra: todo o que tem o casco fendido e a unha separada em 2, de cima até abaixo, e o que ruma entre os animais-esse comereis. Mas estes não comereis dos que ruminam e têm o casco fendido: o camelo - que ruma e não tem casco fendido -, ele é impuro para vós. E o coelho – que ruma e não tem casco fendido -, ele é impuro para vós. E a lebre – que ruma e não tem casco fendido -. Ela é impura para vós. E o porco – que tem casco e é de unha separada em 2, mas não ruma -, ele é impuro para vós. De sua carne não comereis e no seu cadáver não tocareis; eles são impuros para vós. Isto comereis de tudo o que está nas águas: todo o que tem barbatanas e escamas, nas águas, nos mares e nos rios, comereis; e todo o que não têm barbatanas e escamas, nos mares e nos rios, de todo réptil de água e de todo ser vivo que não está nas águas – eles são abominação para vós”.<sup>5</sup>

Moisés e Arão desempenharam um papel fundamental na instituição e na

comunicação do povo de Israel, recebendo as leis alimentares Kasher, dadas por Deus no Monte Sinai, segundo a tradição judaica. Com o propósito de orientar o povo Hebreu, para que obedecer-se e seguir-se a alimentação do criador, proveniente para o consumo em seu lar, em sua congregação e no seu cotidiano.

O patriarca “Moshé”<sup>6</sup> teve a missão especial de transmitir ao povo de Israel, as Leis de Deus, descrita do livro de Levítico. Essas observâncias são realizadas desde o Shabat, as festas Judaicas, Bar-mitzvá<sup>7</sup>, Kidushim<sup>8</sup> e na mesa da família Judaica.

Esses ensinamentos das Leis de Kashrut<sup>9</sup>, menciona que se pode comer animais terrestres com casco fendido e que ruminam, exemplos de: gado e ovelhas; peixes com barbatanas e escamas são permitidos, exceto peixes de couro, as aves limpas incluem aquelas que não são de rapina e não comem outros animais. Sendo complementados ainda na alimentação frutas, cereais e legumes variados, pois “tudo que é produzido na terra é de Deus e é bom”.

Em todo momento da vida judaica, o alimento Kasher está presente. Cada alimento tem um elemento, uma história, seguida de uma oração com benção para o alimento que está sendo provado, seja para alcançar uma graça, uma prosperidade, uma cura ou mesmo para adorar a Deus.

## **1 ESTRUTURAS HISTÓRICAS DO POVO JUDEU**

No Contexto histórico, com a diáspora, que começou com a destruição do Segundo Templo de Jerusalém, na cronologia histórica, aproximadamente por volta do ano 70, depois da Era Comum, os judeus da Palestina, na época do Cristianismo, formaram-se duas comunidades distintas na Europa, chamadas de comunidade Ashkenaze<sup>10</sup> e a comunidade Sepharade<sup>11</sup>.

O que observar-se nos escritos de alguns autores, é que essas duas comunidades sofreram influências tanto no idioma, como nos padrões culturais que modificaram provavelmente alguns aspectos da própria gastronomia. A autora Algranti (2023), destaca:

“De fato, existem grandes diferenças entre os estilos de cozinha Ashkenaze e Sepharade. Basicamente, vindos de uma região fria, os Ashkenazim se utilizavam de gordura de galinha, cebola, alho repolho, cenoura, beterraba e batata, além de peixes defumados e salgados, como a carpa e o arenque. Mais afastados do que os sefaradim do mundo não judeu, já que grande parte vivia confinada em guetos ou em pequenas aldeias e áreas restritas, ficavam mais limitados no aspecto da alimentação, além de sua história, desde o décimo segundo século, ter sido repleta de perseguições e expulsões”<sup>12</sup>.

Essa divisão de comunidades gerou aquisição de novas culturas, pensamentos e tradições que contribuíram na formação do povo judeu. Um ponto que podemos destacar é que a culinária varia conforme a origem da família, seja ela Ashkenaze, Sefaradi ou Mizrahi (Oriente Médio).

A historiadora Piñe, em seu livro sobre a história da culinária sefardita, reúne receitas da comunidade judaica originária da Península Ibérica, especialmente da Espanha, desde o século XIII até a contemporaneidade. Seu trabalho evidencia o legado desse povo, que foi perseguido pela Inquisição, e destaca seus costumes gastronômicos, sobretudo as receitas de origem andaluza.

Com base em documentos do período inquisitorial, a autora analisa mais de mil receitas para identificar pratos característicos da cozinha judaica sefardita. Ela se dedica a compreender a culinária dos descendentes de judeus que viviam na Espanha antes da expulsão de 1492, bem como dos conversos que foram denunciados à Inquisição. Mesmo perseguidos, muitos judeus sefarditas continuaram a praticar sua fé em segredo.

A culinária sefardita carrega marcas profundas dessa história de perseguição e resistência, revelando elementos de identidade cultural em seus ingredientes e métodos de preparo. As receitas tradicionalmente utilizam vegetais, carnes e outros alimentos simbólicos, mostrando como história, cultura e comida se articulam para expressar identidade, memória e migração. Como afirma a pesquisadora Piñe, em sua célebre frase: “comer é lembrar”. A comida faz parte da história, sendo um resgate histórico, antropológico e social.

Segundo o historiador Pinsky, a formação do povo judeu ocorreu em meio a diversas situações históricas e sociais, nas quais esse povo lutou para constituir um Estado Nacional dotado de território, estrutura jurídico-política, língua própria, cultura e religião. As leis de Deus, foram soberanas para o desenvolvimento do povo judeu, que seguindo as mitsvót<sup>13</sup>, construíram identidades que foram passadas de geração. De acordo com o rabino Ezra Dayan, foram passadas 613 mitsvót, sendo que 248 permanece ativas, direcionadas para a elevação espiritual da pessoa e 365 são passivas, que segundo o rabino, essas são mitsvót orienta o ser humano, de uma forma para protegê-la de perigos existentes da humanidade, onde o conselho fundamental, “seria não fazer, não praticar tal coisa”, para não se prejudicar e muito menos perder as bênçãos e a aliança eterna com o criador.

Mencionamos a seguinte menção do rabino Ezra Dayan, quando se refere a guardar as diversas leis de Kashrut ou Cashrut :

“As diversas leis de Kashrut podem encaixar-se nestas duas categorias, parte delas visa, ativamente, o desenvolvimento do judeu, determinando de que forma deve agir, e outra parte, afasta a pessoa de alimentos que prejudicam a sua alma e a realização de seu papel no mundo”. (DAYAN, 2022, p.21).

Na história do povo judeu, a palavra sempre esteve associada a termos como aliança com Deus ou Berith. A referência a Berith é encontrada em uma citação de Max Weber, em seu estudo sobre o judaísmo antigo, volume 3, na qual ele apresenta a seguinte explicação:

“O nome “Israel”, independentemente de ele ter designado diretamente “o povo do deus combatente” ou sido originalmente pronunciado “lesorel” (improvável), e portando o significado do deus “em que se confia”, exprime esse caráter. Em todo caso, “Israel” foi não um nome de tribo, senão o nome de uma associação, a saber: de uma aliança cúltica<sup>14</sup>. (2019, p.106).

Dando continuidade à explicação sobre a aliança entre Deus e o povo escolhido, o sociólogo Max Weber aponta que a expressão “Berith” apresenta diversos significados ao longo dos diferentes momentos da formação do povo judeu.

Essa expressão pode representar uma aliança política, uma aliança econômica ou ainda aliança religiosa. Vejamos, a seguir, como essas similaridades se manifestam nos registros e na análise sociológica de Max Weber: “antes, a particularidade é acima de tudo o alcance extremamente amplo da “Berith” religiosa como fundamento efetivo (ou construído) das mais diferentes relações jurídicas e morais”. (WEBER, 2019, p.98).

## **2 CONTRAPONTO: OLHARES ACERCA DAS QUESTÕES ANTROPOLÓGICAS**

Neste ponto, chegamos ao cerne das discussões antropológicas de nosso trabalho, onde buscamos destacar a importância e a contribuição da cultura judaica. Nosso objetivo não é formular juízos de valor ou preconceitos, tampouco julgar a Kashrut nem criticar os alimentos permitidos ou proibidos.

Pretendemos, antes, ressaltar que a existência do alimento kasher representa um sistema complexo de práticas espirituais, culturais e sociais que, há milênios, influenciam profundamente a vida do povo judeu.

Complementando esse assunto, a autora de Pureza e Perigo, Mary Douglas, enfatiza em seus questionamentos sobre as leis dietéticas dos judeus, influenciam no comportamento alimentar e na identidade, que segundo a antropóloga faz parte de um ritual ou abrange questões mais específicas, entre religião, saúde ou ética, onde a mesma

faz a seguinte reflexão, “como um animal social o homem, o homem é um animal ritual”<sup>15</sup>.

Compreendendo os rituais de “origem primitivas”, poderemos esclarecer melhor os “ritos seculares”, como lembra a autora Mary Douglas. Esse seria o ponto de partida ou podemos elucidar que os ritos ajudam a entender comportamentos e estereótipos de uma determinada cultura. Indagando essa questão, Mary Douglas foi a frente, justificando que o ritual, “focaliza a atenção por enquadramento; ele anima a memória e liga o presente com o passado relevante”, (DOUGLAS, 2013, p. 82).

Se o ritual “anima a memória” entre a linha do tempo — presente e passado —, como menciona Mary, o sociólogo francês Émile Durkheim vai mais além ao refletir sobre a relação entre o sagrado e o profano. Para ele, podem existir contrastes universais e variações nessa relação, pois, segundo Durkheim:

[...] o sagrado e o profano foram sempre e em toda parte concebidos pelo espírito humano como gêneros separados, como dois mundos entre os quais nada existe em comum. As energias que se manifestam em um não são simplesmente as que se encontram no outro, com alguns a mais; são de outra natureza. (DURKHEIM, 1996, p.22).

Nessa perspectiva, o sagrado e o profano não compartilham da mesma função, havendo uma separação entre os valores socialmente significantes, que integram o processo antropológico. E no judaísmo, os alimentos sagrados são compreendidos como (alimentos, cujo consumo é permitido pela religião) ou profanos (alimentos, cujo consumo é proibido pela religião).

Encontramos esse trecho na obra de Mary Douglas, os seguintes entendimentos sobre as barreiras espirituais:

“Desse modo, Radcliffe Brown, removeu com sua mão a barreira entre sagrado e profano, mas colocou-a de volta com outra. Tampouco seguiu a ideia de Durkheim de que o ritual pertence a uma teoria social do conhecimento, mas tratou-o como parte de uma teórica ação, tomando sem críticas alguns pressupostos sobre “sentimentos”<sup>16</sup>.

São referências que, nos nuances do tabu alimentar e dos sentimentos, que nos levam a refletir: quais considerações podem ser encontradas dentro das leis dietéticas judaicas? O passado desses costumes permanece presente no comportamento do povo judeu. Esses escritos antropológicos nos ajudam a compreender a relação entre a “ação simbólica” e suas particularidades religiosas, especialmente no preparo dos alimentos.

### 3 ENTRE LEIS E SIGNIFICADOS: A IMPORTÂNCIA DA COMIDA PARA QUEM PREPARA

A importância do ritual para os pesquisadores é sempre destacada como um fator primordial na análise da diversidade cultural. Segundo a teoria de Mary Douglas, “o objetivo do ritual não é enganar a Deus, mas reformular a experiência passada”. (DOUGLAS, 2013, p.85).

Para alguns pesquisadores, existem críticas relacionadas às leis dietéticas, como se houvesse um estresse generalizado, especialmente nas práticas festivas, onde ocorre uma maior cobrança por parte dos rabinos.

A antropóloga Topel, em sua publicação “O sagrado e o impuro no Judaísmo”, destaca sua preocupação durante a pesquisa que deu origem ao livro, especialmente no que diz respeito aos manuais, às orientações rabínicas, aos comportamentos religiosos da congregação judaica e aos termos utilizados em hebraico.

A autora evidencia essa questão ao afirmar:

“Apontar a minha ignorância da linguagem haláchica em geral e da kashrut em particular é correto: nos anos em que pesquisei a ortodoxia, sempre que tive dificuldade em compreender um texto em hebraico mishnaico ou medieval, procurei ajuda.” (TOPEL, 2022, p. 42 -43).

Não é de se estranhar que o estudo das Leis Dietéticas Judaicas apresenta configurações que exigem anos de estudo e profundo conhecimento da Cultura Judaica, além do domínio do idioma hebraico, para que seu valor e significado possam ser plenamente compreendidos.

Os rabinos atuam sob a ótica da responsabilidade de seguir as mitsvót, sem limitar as missões deixadas pelo Criador. O ato de amor e proteção do Altíssimo para com a criatura humana busca protegê-la de perigos e, especialmente, daqueles pecados que quebram a santidade.

Guardar as leis dietéticas possui um significado maior relacionado à obra do Criador; esses limites externos encontram explicação em Deus, que, por meio das escrituras sagradas — a Torah—, estabelece um plano para o homem.

Deus quer proteger o homem dos perigos, cada lei sobre alimentos proibidos, tem uma razão profunda e explicativa para o criador. Maimônides<sup>17</sup>, considerava que o sacrifício “como o ato mais importante da religião judaica”.

Sacrifício ou ato de obediência, os judeus carregam consigo o desejo de obedecer ao

Altíssimo, buscando os princípios de santidade, bênção individuais ou familiares, cura ou até prosperidade.

A mesa de um judeu, pode ser equiparada como um templo sagrado, como menciona a autora Topel : “segundo a tradição, o lar de cada judeu é como um “pequeno Santuário”, um local de morada da Presença Divina, e a mesa de um judeu é comparada ao altar do Templo Sagrado”. (TOPEL, 2022, p.36).

Para muitos, podem parecer estranhos atos como não comer carne de porco, não misturar carne com leite, não consumir alimentos com sangue de animais ou a proibição do uso de fermento durante o Pessach. Contudo, a questão que queremos levantar é que não se pode olhar para o judaísmo com uma ótica particular, sem respeitar as diversidades e particularidades da religião, as quais são primordiais para a compreensão de sua organização.

### 3.1 OS RABINOS

Os rabinos são autênticos conhecedores da vontade divina e, conforme Max Weber, a etimologia do termo remonta ao judaísmo antigo.

“Há de se observar de antemão que, até onde tanger as fontes judaicas, só depois da queda do templo o nome “rabi” (derab, grande, logo “rabi” = “meu mestre”) tornou-se título permanente. Antes disso, “sofer”, versado na escrita, era uma designação com conteúdo fixo, técnico; porém a pessoa de respeito”.(WEBER, 2019, p.444).

Esses estudiosos são dotados de profunda sabedoria, sendo sua presença fundamental tanto nas sinagogas quanto nos lares das famílias judaicas. Formados nos ensinamentos da Torah, conhecem também as particularidades dos membros da congregação, que recorrem aos rabinos em situações de dúvida ou nas emergências cotidianas, buscando orientação para os desafios e dilemas humanos. Sua ajuda está sempre disponível àqueles que os procuram, oferecendo respostas sábias e consolo para as inquietações que afligem a alma. O cuidado e o respeito pelo próximo são mandamentos divinos. Por isso, nenhum membro que busque a orientação de um rabino sai sem receber uma palavra atenciosa, gentil e confortadora. Aqueles que procuram a reflexão adequada para cada momento, ou uma interpretação fundamentada nos princípios da Torah, reconhecem no rabino o verdadeiro mestre espiritual — pois a melhor palavra é sempre aquela que está em consonância com a Torah.



Como conselheiros nas dificuldades financeiras, familiares, pessoais e também diante da enfermidade ou da morte, que chega sem aviso, os rabinos orientam toda a comunidade com o auxílio de Deus. Seu apoio manifesta-se também nas recitações de bênçãos e Salmos, que atuam de forma espiritual nos diversos aspectos da vida humana.

São necessários muitos anos de estudo e preparação para compreender a profundidade da alma humana e atender ao chamado divino. A missão dos rabinos vem acompanhada de grande responsabilidade: conduzir as comunidades judaicas com sabedoria e fé. Estão preparados para celebrar casamentos, Brit Milar<sup>18</sup>, Bar Mitzvá e Bat Mitzvá<sup>19</sup>, sepultamentos, períodos de luto e as celebrações das festas judaicas — Pessach, Shavuot, Sucot, Rosh Hashaná e Chanucá.

Mediante essas funções, o pensador Max Weber com sua análise sociológica, detalha melhor a importância dos rabinos na Comunidade judaica.

“Sua propriedade religiosa específica era o “saber”. Isso, contudo, era extremamente bem estimado. Em honradez, ele superava os idosos e mesmo os pais: “saber acima de tudo”. Sua importância como autoridade pessoal residia em especial no exemplo que dava: em sua conduta exemplar de vida. Sua marca característica, porém, era apenas a estrita orientação à palavra divina”. (WEBER, 2019, p.468).

O papel do rabino consiste em orientar a comunidade na compreensão e na prática das leis e tradições religiosas, assegurando a observância adequada de cada celebração. Sua atuação abrange desde a condução das técnicas ritualísticas de preparação do mikveh (banho ritual), abate ritual (shechita)<sup>20</sup> e orientações relativas ao comportamento sexual, à higiene e à alimentação, bem como à realização de outras cerimônias religiosas e comemorativas.

Acerca das leis alimentares judaica, o rabino desempenha o papel central de certificação de alimentos, garantindo que seu processo de produção esteja em conformidade com as leis dietéticas judaicas (Kasher), que se baseia nas seguintes etapas: inspeção e auditoria, verificação de ingredientes, supervisão da produção, determinação de procedimentos, abate ritual (shechita) e finaliza com a emissão do certificado/selo.

A Certificação Kasher para indústrias alimentícias segue os mesmos trâmites das demais certificações Kasher, de acordo com os padrões estabelecidos pelas legislações judaicas vigentes. Sem a avaliação de um rabino ortodoxo, especialista nesse assunto, o Certificado Kasher jamais poderá ser emitido.

O selo Kasher pode ser encontrado em embalagens de produtos industrializados, restaurantes e em algumas redes farmacêuticas, onde indica que o produto cumpre os

padrões e preparo das leis dietéticas judaicas (Kashrut).

No Brasil, os selos são emitidos por entidades certificadoras como a BDK, BKA e OU KOSHER<sup>21</sup>. A relação de alimentos que tem certificações Kashher pode ser consultada no endereço eletrônico da BDK do Brasil, onde é possível encontrar, por exemplo, produtos da marca Bauducco, na categoria de pães, que possuem o selo BDK.

É preciso entender que existiram especificações na hora de comprar o produto de origem alimentar nos supermercados, devem verificar se produto consta na “Lista verde” e “Pat Yisrael”, que se referem a níveis específicos de certificação e supervisão rabínica. Na lista amarela, por exemplo, figuram alimentos que podem conter: algum bitul (anulação), conter leite comum (chalav stam) ou ser Pat Palter<sup>22</sup>. Na lista verde não nenhum produto que contenha essas especificações.

Encontraremos também a indicação “Parve”, nos produtos Kashher que significa ausência de carne ou leite no produto, sendo importante destacar que o mercado consumidor, tem procurado a alimentação com selo Kashher para atender consumidores vegetariano ou aqueles consumidores que apresentam intolerância à lactose.

Em Israel, é natural encontrar, em supermercados e restaurantes, produtos com procedência Kashher. No Brasil, porém, isso não ocorre com a mesma facilidade, especialmente no Recife. Para obter alimentos Kashher nessa região, muitas pessoas recorrem à ajuda de rabinos, Mashguiach<sup>23</sup> ou membros mais experientes da congregação, como avós judias, que, com sua sabedoria e experiência na cozinha, sempre auxiliam aqueles que estão começando no preparo da alimentação Kashher.

Cada vez mais judeus observantes têm pesquisado e buscado preparar seus alimentos kasher sob supervisão rabínica. Assim, passam a fazer a própria Challah e a adquirir carnes e aves provenientes de abatedores rituais. E algumas lojas especializadas em produtos judaicos, na internet, passam a vender suco e vinho de procedência Kashher, além do pão ázimo para ceia judaica.

Publicações sobre a alimentação Kashher também têm se tornado cada vez mais difíceis de encontrar no Brasil. Em Israel, porém, isso não ocorre, pois lá é muito mais fácil encontrar materiais, publicações e referências sobre as leis dietéticas do Kashrut.

O consumo de alimentos com selo de procedência Kosher não apenas atende às comunidades religiosas judaicas, mas também beneficia pessoas com alimentação restritiva ou vegana. Além disso, alcança consumidores mais exigentes, que buscam selos de qualidade nos alimentos.

#### **4 A ALIMENTAÇÃO KASHER**

As primeiras referências às leis alimentares do Judaísmo estão escritas na Torá, especialmente no livro de Levítico, capítulo 11, e no livro de Deuteronômio, capítulo 14.

Os alimentos apresentam significados profundos e marcas para a religião, onde não poderão ser separados na cultura judaica. Na Tanah, no livro de Deuteronômio (8:8), observar-se na citação bíblica, sete espécie de alimentos: “terra de trigo e de cevada, de parreira, de figueira e de romeira; terra de oliveira que dá azeite, e de tamareira”.

Os primeiros sistemas de certificação kasher, surgiram entre os séculos XIX e XX, especialmente na Europa e nas Américas. Regras adicionais e interpretações rabínicas foram adicionadas com o passar do tempo, dando origem ao modelo de certificação kasher, que conhecemos atualmente.

O conhecimento milenar sobre a preparação das comidas judaicas era transmitido oralmente, como um costume entre mães e filhas, fortalecendo ainda mais a identidade cultural e social judaica.

A base de toda refeição começa com a bênção — a bênção posterior para o alimento ou para alimentos diversos e, igualmente, a bênção inicial para a lavagem das mãos. O procedimento começa com as mãos que devem ser abluídas<sup>24</sup>, onde vertendo água de uma caneca, realizando três vezes consecutivas sobre as mãos, até o pulso, iniciando pela mão direita (o canhoto inicia pela esquerda), esse copo pode ser comprado em lojas especializadas.

O último procedimento, antes de enxugar as mãos, esfrega-se levemente uma na outra e segue-se a bênção. A bênção é sempre recitada com as mãos erguidas juntas, enxugando-as em seguida: “Baruch Atá Adonai, Elohênu Mêlech haolam, asher kideshánu bemitsvotav, vetsivànu al netilat yadáim”.<sup>25</sup>

Essa é uma bênção inicial, mas existem outras bênções que devem ser recitadas antes de ingerir alimentos, como pão, vinho, suco de uva, entre outros. As orientações sobre essas práticas estão descritas nas leis dietéticas do judaísmo.

A religião e a culinária estão profundamente entrelaçadas. Esses elementos revelam as origens de diversas comunidades judaicas, que contribuíram para a formação da culinária praticada atualmente.

#### **4.1 ORIENTAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO**

O abate ritual, no caso do produto de origem animal, um rabino especializado deverá

realizar esse abate, de acordo com as regras específicas (shechita), sem oferecer sofrimento para o animal, que passará por processo de inspeção para certificar-se de que não há qualquer doença, depois a retirada de sangue e o processamento deve ser realizado com utensílios kasher.

O rabino Zalman, explica claramente o procedimento da técnica do abate de animais e aves Kasher

“Ele deve utilizar uma faca extremamente afiada (qualquer defeito ou indentação no fio da faca, na sua lâmina, a torna imprópria para o abate). O shochet deve cortar rapidamente as artérias do pescoço do animal (cortando a carótida, a jugular, o esôfago e a traquéia). Cortando estas artérias, os animais ficam imediatamente inconsciente (pois o sangue cessa de ir ao cérebro), falecendo imediatamente”. (GOLDSTEIN, 2007, p.60).

Após todo o procedimento de inspeção, e uma vez considerada saudável, a carne deve ser salgada para drenar o sangue, e certas veias e gorduras são removidas. Em relação ao sangue, o consumo é proibido, pois ele representa a vida.

Os peixes são considerados kasher apenas quando possuem escamas e barbatanas; já moluscos e crustáceos são proibidos.

A observância quanto aos ovos também segue critérios específicos: ovos que contenham manchas de sangue não podem ser consumidos.

As hortaliças passam por rigoroso processo de inspeção. Devem ficar de molho em água com vinagre, ácido acético ou germicida por aproximadamente 30 minutos; o uso de algumas gotas de detergente é indicado para facilitar a retirada de possíveis vermes. Em seguida, as folhas são enxaguadas e examinadas uma a uma, em ambos os lados, para verificar a presença de insetos.

O mesmo procedimento se aplica a frutas, legumes e verduras: é necessário examinar cuidadosamente cascas e partes internas para assegurar que não haja insetos e contaminações.

Também não é permitido combinar carne com produtos lácteos, seja no preparo ou no consumo. Por isso, os utensílios destinados ao preparo de carnes e laticínios devem ser separados, evitando qualquer confusão. Em muitas cozinhas judaicas, é comum encontrar pias distintas: uma para alimentos com leite e outra exclusiva para o preparo de carnes.

A base para essa separação vem da interpretação de um mandamento da Torá, que afirma: “Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe” (Êxodo 23:19; 34:26). Após uma refeição de carne, recomenda-se aguardar um período de seis horas antes de consumir laticínios. No entanto, é importante informar-se sobre os costumes de cada comunidade, pois os intervalos podem variar.

A cozinha judaica caracteriza-se pela preparação de refeições compartilhadas e carregadas de afeto, nas quais cada integrante contribui com um prato típico das

festividades judaicas. Durante a festa de Pessach, por exemplo, seguem-se regras dietéticas específicas, como a proibição de consumir Chametz (alimentos fermentados), incluindo pães e massas. O pão especial dessa celebração é o matzá, um pão ázimo (sem fermento) que, segundo a tradição judaica, simboliza a pressa na fuga do povo judeu do Egito.

Na festa de Purim, por sua vez, é tradicional o doce Oznei Haman, também conhecido como Hamantaschen, um biscoito triangular que representa literalmente as “orelhas de Haman”<sup>26</sup>, o vilão descrito no Livro de Ester.

Em Hanucá, a Festa das Luzes, acredita-se que o ano deve começar de forma doce; por isso, as receitas preparadas para esse momento costumam levar açúcar, como o bolo de mel, os sonhos e diversos outros doces. Esses alimentos simbolizam a doçura do novo ciclo, e as crianças costumam se divertir muito durante as celebrações. Casamentos também são servidos alimentos Kasher, como bolo de mel (simboliza doçura e bons auspícios), tortas de frutas, Rugelach (biscoito doce enrolado) e demais pratos.

As demais festas judaicas também seguem as leis de kashrut, assim como o Shabat, com seus pães trançados (challah). Dessa forma, a comunidade mantém o costume de compartilhar os alimentos entre si e preservar as tradições milenares do judaísmo.

#### **4.2 ASPECTOS BIOPSIKOSSOCIAIS NA ALIMENTAÇÃO KASHER**

Os aspectos biopsicossociais na alimentação kasher possui significados que são importantes mencionar: o biológico (as regras dietéticas ajudam na ingestão nutricional e na saúde física, pois com todo esse controle rigoroso de qualidade e higiene na manipulação dos alimentos, traz benefícios à saúde, como evitar proliferações de doenças, devido às contaminações dos alimentos).

O psicológico, a preocupação com a comida, está interligada na fé, na obediência divina a Deus, na santificação do ‘corpo-alma-espírito’, promovendo consciência e reflexão no que se consome.

O social entra em cena nas práticas comunitárias de guardar e atualizar as leis dietéticas, de realizar as refeições em família, de participar das festas judaicas sempre presentes na rede comunitária, fortalecendo assim laços sociais, identidade cultural e religiosa dos seus membros.

#### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Por fim, compreendemos nesse estudo, a relação da alimentação judaica não só no contexto religioso, mais na sua conjuntura histórica, na compreensão do papel do alimento sob os pontos de vista biopsicossocial, discutindo os desafios e as possibilidades que esse conteúdo oferece para o entendimento da diversidade religiosa na sociedade.

Essas leis são vistas por muitos judeus como mandamentos divinos, que devem ser respeitadas, marcada pelos propósitos de fé, resistência e resiliência, que configuram uma marca de identidade histórico-sociocultural da comunidade judaica e como expressão de uma aliança contínua com Hashem (Deus), que conecta tradição e modernidade nas gerações presentes e futuras.

Neste trabalho foram mencionadas a pesquisa bibliográfica e a minha experiência como membro de uma comunidade judaica. Espero contribuir de forma significativa, auxiliando pesquisadores e estudantes de áreas afins a compreender melhor a comunidade judaica e sua tradição alimentar kasher, bem como incentivar futuras pesquisas no campo acadêmico.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALGRANTI, Márcia. **Cozinha Judaica**. Rio de Janeiro: Record. 7.ed., 2023. 80 à 85 p.  
BDK DO BRASIL. **Certificação Kosher para o ramo alimentício**. São Paulo, s. d.  
Disponível em: <https://www.bdk.com.br/>. Acesso em: 12 nov. 2025.
- BERGER, P. **O dossel sagrado: elementos para uma teoria sociológica da religião**. São Paulo: Paulus, 1985.
- BIRNBAUM, Eliahu; ROSENBERG, Shalom. **O que é cashrut: antologia do pensamento judaico sobre as leis dietéticas judaicas**. São Paulo: Sêfer, 2003. 96 p.
- BONDER, Nilton. **A cabala da comida**. Rio de Janeiro: Rocco, 2010. 142 p.
- CARMELL, Aryeh. **Judaísmo para o século 21**. São Paulo: Sêfer, 2003.
- CORDEIRO, Hélio Daniel. **O que é judaísmo**. São Paulo: Brasiliense, 1998. (Coleção Primeiros Passos, v. 311).
- DAYAN, Ezra. **Casher na prática**. São Paulo: Sêfer, 3. ed., 2022. 191 p.
- DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo: um ensaio sobre as noções de poluição e tabu**. Tradução de Celso Nucci. São Paulo: Perspectiva, 2013.
- DURKHEIM, E. **The elementary forms of religious life**. Nova York. 1961. Trad. De J. Swain.
- ENDE, Shamai. **Cashrut e Shabat na cozinha judaica: leis e costumes**. São Paulo: Beit Chabad Central, 2006.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação/sob a direção de Jean-Louis; (tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J.F. Teixeira**.

– São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**/Ariovaldo Franco. – 2ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

FRIDLIN, Jairo. **Sidur** : completo: com tradução e transliteração. São Paulo: Sêfer, 1997. 1600 p.

GOLDSTEIN; Zalman. **Fazendo Kasher em 30 dias**: Um guia prático passo a passo. Rio de Janeiro: Editora Beith Lubavitch, 2012, 280 p.

MORENO, Mário. **Receitas Judaicas Festas Bíblicas**: Purim, Pessach, Shavout, Sucot, Chanucá, Shabat, Rosh Hashaná.1. ed. São Paulo: Consulte, 2016. 239 p.

PIÑER, Hélène Jawhara. **Sefardí**. Cocinar la historia: recetas de los judíos de España y la diáspora, desde el siglo XIII hasta nuestros días. Col&Col Ediciones, 2021. PINSKY, Jaime. **Os judeus**: a luta de um povo para se tornar uma Nação.1. ed. São Paulo: Contexto, 2024. 256 p.

SÊFER (Ed.). **Tanah**: completo: hebraico e português. São Paulo: Sêfer, 2018. p. 10–11. TOPEL, Marta Francisca. **O sagrado e o impuro no judaísmo**: lei, comida e identidade. São Paulo: Editora Telha, 2022.

WEBER, Max. **Ética econômica das religiões mundiais**. Volume 3: o judaísmo antigo. Tradução de José Marcos Mariani de Macedo. Petrópolis, RJ: Vozes, 2019.

YERUSHALMI, H. **Zakkor**: História judaica e Memória judaica. Rio de Janeiro: Imago, 199.

## Notas

<sup>1</sup> Tradução da música Adon Olam, em hebraico, do músico: Eitan Katz, Álbum: L'maancha. [...] “Ele é o Senhor do Universo, sobre qual reinou antes mesmo de toda criatura ser criada”.

<sup>2</sup> O termo yehudi (judeu), referia-se inicialmente aos habitantes do Reino do Sul - Judá - que foram levados ao cativeiro babilônico no séc.VI A.E.C. sendo que, esse vocábulo, foi posteriormente associado aos seguidores da religião judaica e aos hebreus em geral.

<sup>3</sup> Kashrut ou Cashrut, refere-se as leis dietéticas do judaísmo que definem o que é considerado kosher (próprio para consumo).

<sup>4</sup> "Hashem" significa "o Nome" em hebraico e é uma forma reverente de se referir a Deus no judaísmo, como alternativa a não pronunciar o nome sagrado do Criador, YHWH.

<sup>5</sup> Citação retirada da Tanah, livro Levítico (capítulo 11, Versículos: 1 á 10). Tanah denominada, em hebraico, pelo acrônimo “Tanach” ou Tanakh” i”nt, corresponde ao conjunto de textos que contém a Torá (Pentateuco), o Nevi'im (profetas) e o Ktuvim (outros escritos ou escritos sagrados).

<sup>6</sup> Moisés em hebraico מֹשֶׁה (pronuncia-se Moshé ou Mosheh).

<sup>7</sup> Momento bastante esperado pela família e pela Comunidade Judaica, onde se realiza uma cerimônia judaica, comemorando o aniversário de 13º anos. Consequentemente esse jovem, atinge a maioria religiosa, passando a ter as responsabilidades e deveres, como um membro na comunidade judaica.

<sup>8</sup> Significa casamento Judeu, hebraico Kidushim ou Kiduxim ("santificação").

<sup>9</sup> Mencionamos neste artigo que a denominação Kashrut, vem sendo empregada em nosso trabalho, tendo importância significativa neste artigo científico.

<sup>10</sup> Segundo Algranti, (p. 41), no idioma hebreu a palavra “Ashkenaze”, vem do hebraico Ashkenaz (Alemanha). Trata-se de Judeus procedentes da Alemanha estabelecidos também no Norte da França, da Europa Central e da Oriental, assim como seus descendentes.

<sup>11</sup> A autora Algranti, ainda na p.41, aponta outras características geográficas da comunidade Sepharade ou Sepharadim, de influência árabe, que viveram na Espanha e em Portugal até sua expulsão na década de 1490. São hebreus originários da Península Ibérica, empregados para indicar o ramo do Judaísmo a que pertencem por sua ascendência genealógica, rito, cultura e língua.

<sup>12</sup> Menciona Algranti, na p. 45, a relação dos gostos alimentares e suas escolhas na preparação dos alimentos, dos dois grupos de Judeus: Ashkenaze e Sepharade.

<sup>13</sup> Refere-se a preceitos na tradição judaica.

<sup>14</sup> No mito, Jacó recebe o nome “Israel” depois da sua Berith com Deus (Gn35,10)

<sup>15</sup> Mencionamos através da antropóloga Mary Douglas, em nosso estudo, termos empregados na sua obra, como pureza alimentar, simbolismo e ritual. A frase “como um animal social o homem, o homem é um animal ritual”, encontrar-se

em seu livro Pureza e Perigo, p.80.

<sup>16</sup>A antropóloga cita a importância de Radcliffe Brown e Durkheim, onde ambos mostram um diferencial em suas teorias, onde o primeiro autor aponta para ideia de ‘sentimentos’, muito utilizada na área de psicologia da época

<sup>17</sup>Influente filósofo, médico e estudioso judaico medieval. Encontra-se essa citação na p.65, livro Pureza e Perigo.

<sup>18</sup>A cerimônia de circuncisão de meninos aos oito dias de vida.

<sup>19</sup>Cerimônia judaica que celebra a maioridade religiosa de uma menina judia aos 12 anos.

<sup>20</sup>No judaísmo, Shechita (também transliterado shehitah, shechitah, shehita ), é o abate ritual de certos mamíferos e aves para alimentação de acordo com a kashrut . Aquele que pratica isso, um açougueiro kosher é chamado de shochet.

<sup>21</sup>O símbolo OU é um selo de certificação Kosher, amplamente reconhecido, que indica que o alimento foi produzido de acordo com as leis alimentares judaicas (Kashrut).

<sup>22</sup>Este pão é denominado “Pão de Padeiro”. Pão, bolo ou outra massa assada por um não judeu, de modo industrial. Aquele que não é judeu, denomina-se de “Gentio”(em hebraico: goy ou góí).

<sup>23</sup>Supervisor de Kashrut.

<sup>24</sup>Lavadas, purificadas, limpas com água.

<sup>25</sup>Benção de Netilat iadáim, a tradução em Português: “Bendito sejas Tu, HaShem, nosso D’us, Rei do universo, que nos santificou com seus mandamentos e nos ordenou a respeito da lavagem das mãos”, do livro Sidur completo, p.16.

<sup>26</sup>Alto ministro do rei persa Assuero, considerado inimigo do povo Judeu.