



Ismael Fuckner\*

## RESUMO

O presente relato é a exposição sobre os hábitos alimentares dos Adventistas do Sétimo Dia, que assim se autodenominam porque aguardam a segunda vinda de Jesus à Terra para restaurá-la e se empenham na preservação do sábado como um dia de descanso e adoração. Além disso, os adventistas procuram manter estritos cuidados com o corpo por meio de uma dieta alimentar “natural” e vegetariana ou, pelo menos, em conformidade com as restrições contidas nos textos bíblicos da Thorá hebraica, conhecida como Pentateuco pelos cristãos. Neste texto, o leitor conhecerá, mais especificamente, a relação desse grupo religioso com alimentos de origem animal, registrados no Levítico e no Deuteronômio. Trata-se da análise dos hábitos de adventistas do sétimo dia residentes na cidade de Belém, no Pará (Brasil – Amazônia). Compara-se tais práticas com tabus alimentares encontrados na região, conhecidos popularmente como reima. A palavra é utilizada na localidade para referir-se aos alimentos que podem fazer mal a determinadas pessoas, em certas circunstâncias específicas. Por exemplo: mulheres parturientes ou menstruadas e pessoas detentoras de algum ferimento, entre outras possibilidades. Muitos paraenses utilizam as expressões “comida remosa” para identificarem aquilo que não serve para sua alimentação, conceito utilizado nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do Brasil. A narrativa é resultado de trabalho de campo em duas igrejas adventistas, cuja etnografia é acompanhada com interpretações de Mary Douglas e de antropólogos da região Norte do país: Maria Angelica Motta-Maués e Raymundo Herald Maués.

**Palavras-chave:** Hábitos Alimentares. Dieta adventista. Comida reimosa.

## The food of Adventists in the Amazon: reima in the daily life of the population of the state of Pará and its similarities with the adventist diet

## ABSTRACT

The present relate is an exposition on the eating habits of Seventh-day Adventists, who call themselves that because they await the second coming of Jesus to Earth to restore it and are committed to preserving the Sabbath as a day of rest and worship. In addition, Adventists seek to maintain strict body care through a “natural” and vegetarian diet or, at least, in accordance with the restrictions contained in the biblical texts of the Hebrew Torah, known as the Pentateuch by Christians. In this text, the reader will know, more specifically, the relationship of this religious group with food of animal origin, recorded in Leviticus and Deuteronomy. It is specifically about the analysis of the habits of Seventh-day Adventists residing in the city of Belém, in Pará (Brazil – Amazon). Such practices are compared with food taboos found in the region, popularly known as reima. The word is used in the region to refer to foods that can harm certain people, in certain specific circumstances. For example: pregnant or menstruating women and people with injuries, among other possibilities. Many people from Pará use the expression “comida remosa” to identify what is not suitable for their diet; This concept can be found in the North, Northeast and Midwest regions of Brazil. The narrative is the result of fieldwork in two Adventist churches, whose ethnography is accompanied by interpretations by Mary Douglas and anthropologists from the northern region of the country: Maria Angelica Motta-Maués and Raymundo Herald Maués.

**Keywords:** Eating habits. Adventist diet. Reimosa food.

\* Doutor em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará (UFPA). Professor de História e Antropologia no Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Pará – Campus Belém. E-mail: ismaelfucner@yahoo.com.br. Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0735247456511493>. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9758-2040>.

A alimentação dos adventistas na Amazônia: a reima no cotidiano da população do Estado do Pará e suas similaridades com a dieta adventista

## Introdução

O artigo apresenta uma análise dos hábitos alimentares de um grupo religioso que pode ser encontrado em diversos países, inclusive no Brasil. Refiro-me aos Adventistas do Sétimo Dia (ASD), que assim se autodenominam porque aguardam a segunda vinda de Jesus à Terra para restaurá-la e se empenham na preservação do sábado como um dia de descanso e adoração. Além disso, em seu cotidiano, procuram manter estritos cuidados com o corpo por meio de uma dieta alimentar “natural”<sup>1</sup> e vegetariana<sup>2</sup> ou, pelo menos, em conformidade com as proibições contidas nos textos bíblicos da *Thorá* hebraica, conhecida como *Pentateuco* pelos cristãos. Neste texto, o leitor conhecerá, mais especificamente, a relação desse grupo religioso com alimentos de origem animal<sup>3</sup>, registrados no *Levítico* e no *Deuteronômio*.

A Igreja Adventista do Sétimo Dia é um grupo religioso cristão formado dentro da tradição protestante e milenialista que impõe diversas restrições alimentares a seus membros. Essas restrições alimentares são ensinadas como cuidados com a saúde e indispensáveis para o processo de santificação, na qual todo adventista do sétimo dia deve estar envolvido a fim de poder participar, como vitorioso por ocasião da volta de Cristo, das recompensas celestiais (SCHUNEMANN, 2005, p. 80).

A Igreja Adventista do Sétimo Dia foi organizada formalmente nos Estados Unidos da América em 8 de maio de 1863, com 3.500 membros. Este movimento formou-se a partir do agrupamento de dissidentes de diversos grupos religiosos tradicionais que acreditavam no retorno de Jesus Cristo à Terra ainda naquela geração e que era possível marcar precisamente a data daquele último acontecimento histórico. Logo após uma espera fracassada, os adventistas se uniram como instituição e lutaram para defenderem-se de práticas alimentares consideradas nocivas, do uso de certos trajes e ornamentos e, também, das inovações tecnológicas consideradas perigosas, como o cinema, uma novidade naquela época. Nas décadas que se seguiram à sua criação, os fundadores deram ênfase ao ensino de uma

---

<sup>1</sup> A expressão “natural” é comumente utilizada pelos próprios adventistas ao se referirem a alimentos de origem vegetal, especialmente quando servidos sem cozimento.

<sup>2</sup> Segundo dados apresentados pelo pesquisador adventista Haller Schunemann, apesar das insistentes recomendações à adoção da dieta vegetariana, “a presença de vegetarianos, a rigor lacto-ovo-vegetarianos, na comunidade adventista, deve estar por volta de 10% de membros” (SCHUNEMANN, 2005, p. 93).

<sup>3</sup> Os dados relacionados à dieta natural e vegetariana, ou seja, ao uso de alimentos de origem vegetal, foram apresentados em outro artigo: (FUCKNER, 2012).

rigorosa prática alimentar como um dos elementos do que ficou conhecido como “a grande reforma de saúde” e à observância do sétimo dia da semana como um dia reservado exclusivamente às atividades religiosas ou assistenciais e que ficou conhecida como “a grande reforma do sábado”.

O relato que segue trata de resultados de pesquisas de campo realizadas na cidade de Belém, no estado do Pará<sup>4</sup>. O *lócus* inicial do trabalho etnográfico foi a Igreja Adventista do Marco, geralmente associada, pelos belemenses, ao HAB, que lhe fica bem próximo<sup>5</sup>. Essa igreja agregava à época aproximadamente 2 mil membros; pessoas de um nível socioeconômico superior às demais igrejas adventistas da cidade e até do estado. A membresia era formada, em grande parte, por estudantes universitários e pessoas com formação acadêmica de nível superior, inclusive alguns professores e profissionais de saúde ligados às escolas adventistas da cidade e ao hospital adventista, respectivamente, além de profissionais liberais e empresários. A percepção de que seus membros pertenciam a uma classe social média, evidentemente não foi uma novidade, em função das características socioeconômicas peculiares ao bairro do Marco, uma das áreas consideradas em expansão em Belém pelo mercado imobiliário e por atrair pessoas com boa renda familiar.

O trabalho de campo teve duração de oito meses, durante o Curso de Mestrado. Nesse período, entrevistei 8 homens e 4 mulheres, identificados por codinomes escolhidos a partir de uma seleção de nomes de personagens bíblicas<sup>6</sup>. Nem todos residiam no bairro do Marco, mas todos frequentavam a Igreja do Marco. Dois homens e uma mulher possuíam o Ensino Fundamental incompleto, duas mulheres haviam concluído o Ensino Médio, uma mulher e seis homens completaram curso de graduação: dois médicos, dois pastores, um engenheiro e um advogado. São pessoas

---

<sup>4</sup> As pesquisas foram iniciadas no Curso de Mestrado em Antropologia, junto ao Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Pará (2002-2004), com bolsa da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) no Curso de Doutorado em Ciências Sociais (2012-2015), junto ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, atual Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Pará.

<sup>5</sup> Inaugurada em 1979, está localizada na Travessa Barão do Triunfo - entre a Avenida Almirante Barroso e a Avenida João Paulo II -, no Bairro do Marco, em Belém do Pará, em quadra contígua ao HAB.

<sup>6</sup> Moisés (professor, 41 anos), Lia (doméstica, 46 anos), Ana (secretária, 49 anos), Davi (advogado, 37 anos) e Lucas (médico, 59 anos). Abraão (pastor aposentado, 69 anos) e Marcos (médico, 39 anos) residiam em bairros próximos. Jeremias (comerciante, 44 anos), Samuel (engenheiro, 51 anos), Noemi (pedagoga, 31 anos), Sara (dona de casa, 34 anos) e Balaão (aposentado, 74 anos). Das 4 mulheres, apenas Lia não é adventista, mas trabalhava na residência de uma família adventista na época da pesquisa. Entre os homens, Balaão que não era adventista, morava na casa do filho adventista.

que afirmavam seguir as orientações da Igreja, algumas cozinhavam e cuidavam da alimentação da família, outras ensinavam e promoviam curso sobre alimentação saudável no âmbito institucional. As entrevistas formais duraram aproximadamente 6 meses, mas as conversas informais e a convivência com essas pessoas, na intenção específica de escrever a dissertação, duraram pouco mais de um ano, período em que procurei desenvolver um certo estranhamento àquilo que me era muito familiar, haja vista pertencer a uma família adventista desde a infância<sup>7</sup>.

Durante o curso de doutorado, a pesquisa foi ampliada na Comunidade Encontro Vida<sup>8</sup>, uma igreja instalada no interior do HAB. Ali os cultos eram realizados num pequeno auditório, contando com atuação marcante de profissionais de saúde. Nesse espaço, a observação-participante foi reiniciada no dia 8 de dezembro de 2012, durante um culto de sábado, juntamente com a utilização de questionários autoaplicáveis (GIL, 1999, p. 128), contendo perguntas abertas, fechadas e dependentes (relacionadas), entregues aos membros com quem mantive contato mais próximo, desde então. As entrevistas foram ampliadas com a inclusão de mais três pessoas: um funcionário do hospital, uma professora da escola adventista e uma nutricionista<sup>9</sup>.

Foi confirmada, no decorrer da pesquisa, minha impressão de que os tabus encontrados entre adventistas são conhecidos também entre os não adventistas que vivem em solo paraense e que os consideram como alimentos “reimosos”. No entanto, ficaram evidentes certas diferenças no tratamento desses alimentos, o que será destacado adiante.

Muitos paraenses utilizam as expressões “comida remosa” ou “alimento remoso” para identificarem aquilo que não serve para sua alimentação. A palavra reimoso/reimosa é utilizada na região para referir-se aos alimentos que podem fazer

---

<sup>7</sup> Tais entrevistas tiveram como modelo o que Antonio Gil (1999, p. 120-121) denomina “entrevista por pautas” e Antonio Chizzotti (1991, p. 92-94) denomina de “entrevista não-diretiva”.

<sup>8</sup> Trata-se de uma igreja instalada no interior do HAB. As atividades foram iniciadas em um antigo auditório destinado a orações e palestras para funcionários e pacientes, sob a coordenação do capelão. Atualmente, esse grupo, bastante ampliado, se reúne num amplo templo construído nos autos da área do estacionamento.

<sup>9</sup> A pesquisa foi retomada com uso de questionários entregues para 24 pessoas que buscavam um maior aprofundamento das doutrinas bíblicas através de publicações denominacionais. O que de certa forma confirmava-se com as respostas afirmativas da maioria quando perguntado se estariam lendo ou já haviam lido livros ou revistas com orientações sobre saúde. Uma parte dos questionários foi devolvida logo no sábado seguinte na própria Igreja. Recebi 17 questionários: 12 respondidos por mulheres e 5 por homens. A faixa etária dos participantes variou de 28 a 62 anos.

mal a determinadas pessoas, em certas circunstâncias específicas. Por exemplo: mulheres parturientes ou menstruadas e pessoas detentoras de algum ferimento, entre outras possibilidades. Pesquisadores já demonstraram que este conceito pode ser encontrado nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste do país, porém, segundo Antônio Rodrigues (2001, p. 140), em algumas regiões do país “a expressão costuma ser substituída por carregado”. Nesse texto são feitas algumas aproximações com a pesquisa realizada por Maria Angelica Motta-Maués (1978, 1980) e Raymundo Heraldo Maués (1978, 1980), sobre os hábitos alimentares dos habitantes de Itapuá, um pequeno povoado de pescadores no município de Vigia, no Pará, buscando-se tecer comparações com a dieta adventista.

As interpretações dos textos bíblicos em que os ASD baseiam suas práticas de comensalidade foram mediadas por pesquisas de uma autora muito conhecida no campo específico, a britânica Mary Douglas (1976), que discute os tabus alimentares do *Levítico*, destacando o ambiente e o contexto social no qual aquelas regras foram construídas. A autora adverte que “[n]enhum conjunto particular de classificação de símbolos pode ser entendido isoladamente, mas pode haver esperança de que eles façam sentido em relação à estrutura total de classificação da cultura em questão” (DOUGLAS, 1976, p. 7-8). Os que se aliam a esta abordagem simbólica defendem que os hábitos alimentares e os sistemas de classificação estão íntima e funcionalmente ligados à ordem social vigente, que, no caso dos ASD, é uma ordem social onde predomina, a meu ver, a higiene e a domesticação.

Por meio da análise dos tabus alimentares do povo hebreu, Douglas concluiu que essas proibições refletem categorias que não são classificáveis na ordem social vigente. Portanto, ao estudar os hábitos alimentares entre ASD, que reinterpretem tais tabus em seu dia a dia, acabei me aproximando desta autora e busquei extrair, dos resultados de sua profícua atividade acadêmica, elementos para a sustentação de minha própria pesquisa. Outro motivo que me levou a optar por esta autora como principal base teórica é que “no momento de interpretar os dados etnográficos, a mesma prefere optar pela observação direta e pela análise, seguindo o estilo proposto por Geertz” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 60), caminho que escolhi seguir em minha própria produção etnográfica.

A meu ver, a perspectiva metodológica de Mary Douglas pode ser encontrada, até certo ponto, já em Durkheim, que, ao se referir aos tabus entre os hebreus, os

interpreta no contexto de certas proibições muito peculiares encontradas no *Levítico*, portanto, características do sistema social hebraico, como poderá ser verificado a seguir:

A Bíblia, por exemplo, ordena à mulher que viva isolada durante todo mês, durante um período determinado; obriga-a a isolamento semelhante durante o trabalho de parto; proíbe o boi e o asno na mesma junta, usar roupa em que a lã estivesse mesclada com o linho, sem que se possa perceber o papel que a crença em Javé possa ter desempenhado nessas interdições (...). (DURKHEIM, 1989, p. 65).

### **Restrições alimentares: minha trajetória entre o familiar e o exótico**

No início do século XX, com os estudos de Malinowski (1976) sobre a importância do inhome nas relações sociais dos trobriandeses, a antropologia passou a preocupar-se com as relações entre o ato de comer e a vida social de forma mais ampla. Posteriormente, Audrey Richards (1939), aluna de Malinowski, publicou um estudo sobre hábitos alimentares e atividades diárias de populações africanas, mas foi com Margareth Mead (1943), fundadora do Comitê para o Estudo dos Hábitos Alimentares, que as pesquisas sobre a alimentação foram significativamente ampliadas. No entanto, foi com a contribuição de Lévi-Strauss e Mary Douglas que surgiram os estudos mais influentes sobre comida até a década de 1980, centralizados nas relações da alimentação com os aspectos estruturais da sociedade.

Segundo Jesus Contreras e Mabel Gracia (2011, p. 55), a principal contribuição de Lévi-Strauss e Mary Douglas “[...] está no claro reconhecimento de que o gosto e a aceitação do comestível são culturalmente conformados e socialmente controlados [...]”, evitando-se, assim, o reducionismo biológico presente em estudos de tendência materialista. Com a máxima “se bom para pensar, então bom para comer”, inaugura-se, segundo Contreras e Gracia (2011, p. 56), um tipo de análise sobre comida que nos leva a compreender que os alimentos considerados comestíveis em nossa mente, primeiramente, são “aceitos pelos significados sociais e depois digeridos por nosso organismo”. Desse modo, apreende-se, com esses autores, que “[a] cozinha de uma sociedade constitui uma língua na qual cada cultura traduz inconscientemente sua própria estrutura” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 57).

Através da leitura desses autores, pode-se perceber a amplitude e a complexidade do tema aqui proposto. Complexo por lidar com o caráter simbólico das

relações humanas, com a natureza e com a própria cultura. De acordo com Maria Eunice Maciel, parafraseando Lévi-Strauss,

[...] comida não é apenas 'bom para comer', mas também 'bom para pensar'. Pensar em comidas é pensar em simbolismos, pois ao comermos além de ingerirmos nutrientes (que permitem a sobrevivência), ingerimos também símbolos, ideias, imagens e sonhos (que permitem uma vivência). (MACIEL, 1996, p. 7).

Pessoalmente, posso afirmar que pensar em comida permite reviver muitas experiências, explorar intensas emoções, visitar velhos significados e ressignificar sensações outrora mal compreendidas, pois, na condição de um indivíduo formado desde criança em uma família adventista, guardo fortes recordações de práticas alimentares peculiares ao universo desse sistema religioso. Lembro-me, especialmente, dos pratos belos e cheirosos feitos por minha mãe no Sul do país: a cuca ou “cúquina”, como dizia ela, com cobertura de banana, de queijo ou de uma espécie de farofa feita com trigo, manteiga e leite. Os assados e suflês de palmito, de repolho, de ervilha e milho, feitos muitas vezes com a intenção de substituírem as carnes. Os pães caseiros feitos de trigo, milho, batata, aipim (macaxeira), colocados ao forno na sexta-feira para serem servidos ao pôr-do-sol (principal momento ritual de reclusão domiciliar e de cuidados espirituais entre os ASD). Perseguindo essa teia de relações, dediquei grande parte de minha pesquisa a investigar os usos de receitas e procedimentos culinários envolvendo o preparo de alimentos considerados saudáveis (FUCKNER, 2012).

Pensando ainda com Maria Maciel,

[a] comida envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. As expressões “comida da mãe”, ou “comida caseira” ilustram bem este caso, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal. Porém, se o “toque caseiro” é o toque mais íntimo em oposição ao “toque profissional”, em série, não-pessoal. O toque “da mãe” é uma assinatura, que implica tanto no que é feito, como na forma pela qual é feito, que marca a comida com lembranças pessoais. (MACIEL, 2001, p. 51).

Para Maciel (2001, p. 149), “o homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence e, ainda mais precisamente, ao grupo, estabelecendo distinções e marcando fronteiras precisas”. Segundo a mesma autora,

[a] cultura não apenas indica o que é e o que não é comida, estabelecendo prescrições (o que deve ser ingerido e quando) e proibições (fortes interdições como os tabus), como estabelece distinções entre o que é considerado “bom” e o que é considerado “ruim”, “forte”, “fraco”, ying e yang, conforme classificações e hierarquias culturalmente definidas. Igor de Garine, lembrando Margareth Mead, coloca que a seleção ou escolha das possibilidades alimentares feita pelos homens está ligada ao meio e aos recursos técnicos que possui, mas que estas potencialidades alimentares são deixadas de lado ou são utilizadas em virtude de outras dimensões da vida social (MACIEL, 2001, p. 149).

O interesse em pesquisas sobre hábitos alimentares tem crescido significativamente entre estudantes de graduação e pós-graduação de diversas áreas do conhecimento. Recentemente, foram publicados diversos artigos sobre alimentação na Região Norte do Brasil, o que demonstra a importância do tema nos estudos acadêmicos, como assinalam os autores do editorial do Dossiê: *História da alimentação e do abastecimento na Amazônia*, da Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará (IHGP).

Nos últimos anos, a análise da História da Alimentação vem ganhando cada vez mais espaço entre os cientistas sociais, especialmente entre os historiadores. Novas fontes de pesquisas, novos objetos de investigação, temas não descortinados têm surgido sob a forma de monografias, dissertações e teses de doutorado, para além da publicação de artigos, coletâneas e livros. Hoje já não é mais possível dizer que a História da Alimentação no Brasil é ainda uma promessa. Pelo contrário, já deu seus passos iniciais e vai se alargando cada vez mais em sua trajetória historiográfica, dialogando de forma enriquecedora com outras áreas do saber: antropologia, folclore, geografia, sociologia, turismo, letras, economia e a gastronomia. (ESPÍRITO SANTO; MACÊDO, 2020, p. 1).

Meu interesse no tema é antigo, pois, pelo fato de ter sido um ASD desde a infância, a questão sempre esteve presente em minhas relações sociais. Minha incursão em pesquisas sobre a culinária regional paraense foi mediada pela leitura das pesquisas de Motta-Maués e Maués (1978; 1980), que a princípio causaram certo estranhamento, especialmente pelo uso do conceito de reima, pouco utilizado na região onde fui criado. No entanto, após ultrapassar essa fase em que predominava o exotismo, aquelas práticas de comensalidade foram me parecendo familiares: a comida reimosa era nada mais nada menos do que conhecia como alimento imundo e proibido pelos líderes da Igreja Adventista do Sétimo Dia.

No quadro a seguir, pode-se verificar uma classificação alimentar construída a partir de minha pesquisa de campo, com uma escala de utilização que vai dos

alimentos recomendados aos proibidos, passando por aqueles que são apenas desaconselhados ou tolerados. De um lado, temos os alimentos ideais – “naturais” e “integrais”<sup>10</sup> – e, do outro, os alimentos de origem animal, sendo que o porco é colocado na posição mais distante do ideal (frutas e verduras frescas).

Quadro da classificação de alimentos consumidos por ASD em Belém do Pará

ALIMENTOS RECOMENDADOS	ALIMENTOS DESACONSELHADOS	ALIMENTOS PROIBIDOS
Frutas e verduras frescas		
Legumes e hortaliças frescos		
Batata e macaxeira (aipim)		
Todo tipo de farinha		
Mel de abelha e de cana	Pimentas e molhos picantes	
Açúcar mascavo	Açúcar refinado	
Soja, lentilha, ervilha, grão-de-bico etc.	Feijão preto	
Arroz e macarrão integrais	Arroz e macarrão refinados	
Pães e biscoitos integrais	Pães e biscoitos refinados	
Leite de soja e queijo de soja	Leite de origem animal e derivados	
Óleos vegetais: soja, canola etc.	Ovos e gordura animal	
“Carne” de soja e de glúten	Carne bovina	Carne suína
	Frango ou peru	Pato
	Peixes de escama	Peixes de couro/pele
		Caranguejo e camarão
		Toda espécie de mariscos
		Caças: paca, tatu, cotia etc.

Na região Norte do país há restrições alimentares bem conhecidas, denominadas como reima, conceito muito conhecido por populares residentes no estado do Pará, bem como em outras regiões do país, que mesmo não verbalizado, em seu cotidiano é acionado no ato de evitar determinados alimentos porque são reimosos, ou seja, contém reima. Entre os ASD, evitam-se todos os alimentos reimosos de origem animal, considerados nocivos à saúde em qualquer tempo ou

<sup>10</sup> Os alimentos “integrais” são aqueles que passaram por um processo de elaboração como o macarrão, porém não receberam grandes quantidades de substâncias químicas em sua composição.

circunstância. Desse modo, considero bastante apropriada a apresentação de um quadro que mostra, em três posições fixas, uma representação da dieta adventista. Os tabus alimentares adventistas são considerados absolutos, como adverte Sara, uma dona de casa, que afirmou não comer de “jeito nenhum” caranguejo, camarão, siri, peixe de pele (“o peixe tem que ter escama e barbatana”, disse ela), carne de porco e seus derivados: mortadela e presunto; e que só pode comer animal que tem casco fendido e que ruma e aves com papo e moela. Um conjunto de regras atualizadas a partir do *Levítico* 11 e *Deuteronômio* 14.

O pato, segundo a interlocutora, não deve ser comido porque “não tem moela” – incisiva afirmação, que não tem confirmação empírica, utilizada na tentativa de justificar a interdição daquela ave na alimentação diária. No entanto, o que poderia explicar a interdição é, somente, o fato de que esta ave não possui as patas fendidas, assim como o porco, diferentemente da galinha, condição que deve ser considerada para interdição alimentar (Lev. 11:3; Deut. 14:6). O pato, entre os paraenses, é considerado “remoso”, porém é utilizado em momentos especiais e preparado no tucupi (líquido extraído da mandioca brava) – primeira iguaria regional que tive a oportunidade de experimentar. Entre os ASD, mesmo sendo paraense, o pato é considerado imundo (os termos “reima” ou “reimoso” são raramente verbalizados no grupo pesquisado). É comum dizer que determinada carne é imunda, conforme o estabelecido no *Levítico* e no *Deuteronômio*, e que determinado alimento é saudável, quando preenche os critérios para ser ingerido nas refeições.

Segundo Rodrigues (2002, p. 141), a palavra reima pode se referir também a alimentos de origem vegetal; as frutas, por exemplo, “[o]riginárias do quintal ou campo, são usadas cruas, o que aumenta sua distância em relação ao doméstico”. No entanto, entre ASD, todas as frutas são comestíveis exceto, é claro, aquelas reconhecidamente venenosas. Seguindo esta perspectiva de análise, Rodrigues (2001, p. 141), argumenta que para uma parte da população brasileira, as frutas “são consideradas comidas de alto risco”, pois estão distantes da casa e da cozinha e, portanto, são consideradas selvagens e impróprias para o consumo. Tal conclusão está associada ao pensamento de Edmund Leach, pois o mesmo afirma que as oposições binárias são intrínsecas ao processo do pensamento humano e resolveu, a seu modo, a questão da criação dos tabus. Para ele o “[...] tabu serve para separar o eu do mundo e, depois, para dividir o próprio mundo em zonas de distância social que

correspondem às palavras fazenda, campo e remoto” (LEACH, 1992, p. 192). Ou seja, os tabus alimentares funcionariam como uma espécie de argumento lógico na construção social das classificações, na qual certos alimentos de origem vegetal estariam distantes do domicílio, portanto, seriam perigosos e inadequados para alimentação humana. No imaginário adventista, no entanto, frutas, verduras, legumes e grãos pertencem a uma dieta original estabelecida no momento da criação e instalação do primeiro casal no Jardim do Éden, nos primeiros relatos do Gênesis. Daí a razão para que esses alimentos sejam altamente recomendados.

### **Porco: o vilão da dieta adventista**

No quadro que estamos utilizando, do lado oposto aos alimentos de origem vegetal (dieta considerada ideal), estão alocadas as carnes impuras e proibidas na dieta adventista. Nossos interlocutores, seguindo a regra geral entre os ASD, consideram que o uso da carne suína na alimentação é uma transgressão muito grave e a falta de higiene desses animais é apontada como a mais importante razão para sua exclusão. Concordam que a imagem do porco corresponde à ideia de sujeira, o que faz desse animal o mais rejeitado dentre todos. Desse modo, na mesa dos ASD são servidas as carnes consideradas “limpas”: carne bovina, carne de frango ou de peru e peixes de escama. Lucas considera o estômago humano pouco apropriado para ingerir carnes, mas “a carne de porco é a pior de todas, pois, mesmo após fritura ou cozimento em alta temperatura, as toxinas não são eliminadas”. Davi considera o porco um “faxineiro”, o “limpador da terra”, assim como o “urubu é o limpador do ar”.

No livro de Mary Douglas (1976), no qual a autora discute os conceitos de pureza e impureza, pode-se encontrar uma análise detalhada das prescrições registradas no *Levítico*. A autora considera o texto como “um velho e bolorento enigma da doutrina bíblica” (DOUGLAS, 1976, p. 57), para o qual já haviam sido feitas diversas tentativas de explicação. Tais explicações partem, segundo a autora, de três pressupostos básicos dos quais ela discorda: seriam regras sem sentido, alegorias de virtudes e vícios ou, ainda, que teriam uma fundamentação na fisiologia humana. Douglas buscava compreender os tabus do *Levítico* a partir de uma exposição sobre a cosmologia hebraica que era tripartite. Segundo essa visão de mundo, haveria animais da terra, do céu e do mar e cada grupo possuía características apropriadas

ao seu ambiente físico. Todo o animal que tivesse características dúbias, ou seja, que pudesse ser enquadrado em mais de um ambiente, seria considerado proibido para a alimentação humana. Só para ficarmos com um exemplo, posso citar o caso dos peixes de couro/pele, que são considerados imundos, pois considera-se que as escamas sejam a verdadeira “pele” deste animal e, deste modo, precisam excluí-lo da alimentação, o que entre os ASD é aceito sem reservas.

É perceptível, na leitura do *Levítico*, que os animais impuros são todos considerados anômalos e, possivelmente, seja este o principal fundamento das proibições e das escolhas alimentares dos ASD, assim como para os antigos hebreus. O porco, que é o exemplo mais marcante, é impuro porque “tem unhas fendidas, e a fenda das unhas se divide em duas, mas não ruma; entre vós será imundo” (*Levítico* 11:7); isto permite que se faça uma relação entre a restrição ao uso do animal anômalo ou impuro na alimentação com a conquista da santidade ou integridade perseguida pelos ASD. “Porque eu sou o Senhor vosso Deus; portanto vós vos santificareis, e sereis santos, porque eu sou santo; e não vos contaminareis com nenhum réptil que se arrasta sobre a terra” (*Levítico* 11:44). É seguindo o próprio texto bíblico que Douglas interpreta as “abominações do *Levítico*”. As restrições alimentares estão relacionadas à confusão, à ambiguidade, e são impostas como regra alimentar para conduzir à santidade (a ausência de ambiguidade e de sujeira). No caso dos répteis citados no texto bíblico, a ambiguidade se dá ao fato de que por serem terrestres, rastejam e não se locomovem em quatro patas, como seria de se esperar de um animal que não vive no ar nem nas águas.

Segundo Jean Soler (1998, p. 82), “[o]s critérios escolhidos para distinguir os animais ‘puros’ referem-se principalmente aos órgãos de locomoção: as patas para os animais terrestres, as barbatanas para os aquáticos”. Portanto, são declarados imundos os animais aquáticos que se fixam no fundo das águas (mariscos) e os animais terrestres que não possuem patas, ou seja, não estão de acordo com os “planos de Deus”. O autor também lembra que desde os primórdios da história da humanidade a serpente é amaldiçoada a caminhar sobre seu ventre (*Gênesis* 3:14). Portanto, passaria a viver numa condição anômala, por não possuir patas para caminhar.

Para os hebreus, o porco é o emblema da sujeira e da imundície, símbolo dos povos gentios e incircuncisos, que os criavam e comiam a sua carne. O profeta Isaías

refere-se ao consumo da carne de porco como uma grande abominação à divindade judaica, o que se verifica no capítulo 65, no verso 4, onde lemos: “[a]ssentando-se junto às sepulturas, e passando as noites junto aos lugares secretos, comendo carne de porco e caldo de coisas abomináveis nos seus vasos”. Ou ainda Isaías 66:17, onde se lê: “os que comem carne de porco, e a abominação, e o rato, juntamente serão consumidos, diz o Senhor”. Através de uma análise dos tabus alimentares é possível concluir que essas proibições refletem situações fora de ordem, ou seja, que não são classificáveis na ordem social vigente.

No Novo Testamento também há referências estigmatizantes em relação ao porco. No Evangelho de Mateus, no capítulo 8, versos 30 e 31, há o instigante relato de uma manada de porcos que recebeu, em seus corpos, uma “legião de espíritos malignos” que, segundo a narrativa, Jesus expulsara de um homem. No relato do Filho Pródigo, registrado no Evangelho de Lucas, capítulo 15, nos versos 11 a 32, é mostrado que o convívio de um judeu com o porco alcança a maior condenação, pelo fato de que o moço que havia fugido de casa estava cuidando de porcos e chegou a sentir o desejo de comer a comida daqueles animais.

Para os hebreus, o porco “era o animal impuro por excelência, pois é ao mesmo tempo herbívoro e carnívoro, híbrido, além de não ruminar. Não se alimentar de animais imundos era um dever religioso e, mais ainda, a condição para que fosse mantido o pacto que assegurava, aos israelitas, a proteção do Altíssimo” (FLANDRIN; MONTANARI, 1966 *apud* PAULA, 2002, p. 4). Mary Douglas (1976) comenta que não havia razão para que o povo hebreu criasse o porco, pois ele não fornece leite, nem couro, ou lã. Além disso, os hebreus, assim como outros criadores, não apreciavam a caça e comer carne selvagem seria sinal de um pastor fraco. Portanto, não ter os elementos necessários para enquadrar-se na definição de gado é, segundo a autora, a única razão dada, no Antigo Testamento, para evitar o porco. Naquele contexto, a caça só serviria para alimento se compartilhasse das características dos animais de criação, o que permitia a caça de antílopes, cabra e carneiro selvagem.

Entre ASD, é mantida a restrição e o simbolismo da impureza com tentativas de explicações médicas, tendo como base a citação de pesquisas sobre saúde. Portanto, não comer carne de porco é também uma questão de proteção contra doenças; por isso, é comum ouvir que “adventista não come porco” e também as

caças, abundantes no interior do estado do Pará, por conseguinte, são completamente descartadas da dieta adventista. Apesar de nenhum adventista acionar um argumento empírico ou de base científica para esta interdição, acredito que seja simplesmente pelo fato de não serem animais domesticados. Os animais prescritos como alimento são totalmente domesticados, como a vaca e a galinha.

### **Tabus alimentares regionais e a dieta adventista**

É interessante notar que, mesmo entre paraenses não adeptos do adventismo, existem restrições a certos alimentos de origem animal de modo similar às interdições estabelecidas entre ASD. É o caso verificado na localidade de Itapuá, em Vigia, no nordeste do Pará, *lócus* da pesquisa de campo dos antropólogos paraenses acima citados, onde

(...) os verdadeiros animais 'de cria' (...) são a galinha e o gado bovino comum [e que] de todos os animais domésticos considerados comestíveis, os únicos que não apresentam fortes indícios de poderem ser incluídos no grupo dos reimosos são a galinha (não o galo, nem o frango<sup>11</sup>) e o gado bovino. Outros animais, como o porco, o pato, o peru etc., são normalmente considerados como reimosos (...). (MAUÉS; MOTTA-MAUÉS, 1978, p. 127-128).

As proibições alimentares entre os ASD, diferentemente daqueles que não professam a mesma fé, são consideradas absolutas, como indiquei anteriormente, e pode ser confirmado nas observações dos informantes que geralmente utilizam as palavras “nunca” e “jamais”, quando questionados a respeito da ingestão de carnes consideradas impuras. No entanto, Durkheim (1989, p. 172) adverte, ao se referir aos australianos, que, “não é certo e sequer verossímil que a proibição [alimentar] tenha um dia sido absoluta. Parece que ela sempre foi suspensa em caso de necessidade”. O autor estava se referindo especificamente ao tabu alimentar associado ao totem do clã e dá o exemplo do totem da água, explicando que um membro deste clã só pode ingeri-la com a intervenção de alguém de outro clã. Ele esclarece também que se houver necessidade, os membros de um clã podem se alimentar do animal totêmico desde que seja morto por um elemento de outro clã. A concepção corrente de reima

---

<sup>11</sup> O grupo pesquisado por mim não faz distinção ao consumo da carne do frango e da galinha, o que é percebido entre os ASD residentes em outras regiões do país.

também estabelece que só existe perigo na ingestão de certos alimentos apenas em determinadas circunstâncias e depende mais da pessoa que vai ingeri-los do que propriamente da constituição do animal ou de certas características que ele possua. Desse modo, sempre há a possibilidade de ingeri-lo desde que a pessoa não tenha alguma limitação física, já mencionada anteriormente.

Os ASD criaram o consenso de que ovos e gordura animal só podem ser ingeridos com moderação. Lia comentava que, em sua casa, os ovos eram consumidos com limitação (apenas 3 por semana) e, eventualmente, ingeriam a gordura da carne, mas Ana afirma que, no caso das carnes com gordura, não há abertura: “nunca se deve comer”. No *Levítico 7:23*, há uma proibição clara ao uso da gordura como alimento. “Nenhuma gordura de boi, nem de carneiro, nem de cabra comereis”, prescreve o texto. O mesmo ocorre com os moradores de Itapuá, para quem se um animal possui gordura em excesso, provavelmente será considerado prejudicial à saúde, ou seja, será “reimoso”. Curiosamente, ao comentar sobre esses tabus, Durkheim explica que tais proibições tendem a atenuar-se à medida que a organização tribal é abalada:

Mas as próprias restrições que então se mantêm demonstram que essas atenuações não foram admitidas com facilidade (...). Aqui, a proibição subsiste inteiramente para as partes que são consideradas como mais preciosas, isto é, como mais sagradas; por exemplo, ovos e a gordura. (DURKHEIM, 1989, p. 171).

Os peixes de couro são considerados reimosos tanto para Motta-Maués e Maués (1980), Maués e Motta-Maués (1978), como para Mariza Peirano (1975), que estudou os hábitos alimentares de uma comunidade de pescadores no estado do Ceará. Para ambos, o peixe de couro é considerado reimoso se for seguido um conjunto complexo de relações conhecidas pelos nativos, que inclui a condição do peixe em si: sua aparência, sua cor, a existência ou não de esporão, a existência de couro ou lixa; mas, também, a condição de quem vai se alimentar dele e o modo como ele será preparado. Entre ASD não há utilização de um sistema tão complexo de classificação e os alimentos classificados como reimosos são denominados impuros e considerados proibidos. O que se verifica é uma dicotomia pura e simples (peixes de escama X peixes de couro/pele), sendo que os peixes de couro sempre são considerados prejudiciais à saúde. A justificativa utilizada pelos interlocutores vem do

*Levítico e Deuteronômio*, que prescrevem o uso de peixe com escamas e barbatanas para alimento humano de maneira muito explícita.

Mas todo o que não tem barbatanas, nem escamas, nos mares e nos rios, todo o réptil das águas, e todo o ser vivente que há nas águas, estes serão para vós abominação.

Ser-vos-ão, pois, por abominação; da sua carne não comereis, e abominareis o seu cadáver.

Todo o que não tem barbatanas ou escamas, nas águas, será para vós abominação. (*Levítico* 11:9-12).

Isto comereis de tudo o que há nas águas; tudo o que tem barbatanas e escamas comereis.

Mas tudo o que não tiver barbatanas nem escamas não o comereis; imundo vos será. (*Deuteronômio* 14:9-10).

O caso dos mariscos é muito marcante entre os ASD, que os excluem totalmente de sua culinária, sem utilizarem uma base bíblica consistente. Angelica Maués (1978, 1980) e Heraldo Maués (1978, 1980) comentam que em Itapuá, o caranguejo, por não ser animal doméstico, nem caça e nem peixe, apresenta fortes indícios de ser prejudicial ou reimoso, e que o siri é considerado reimoso por comer a carne de pessoas mortas por afogamento ou apodrecidas. Tais animais são classificados por Leach (1983) como mediadores, na medida em que comem carne, mas não matam para viver; desta forma são considerados perigosos para a alimentação. Há, no entanto, peculiaridades na aplicação do tabu no caso do caranguejo entre itapuaenses, pois no povoado de Itapuá pode ser encontrada uma variedade chamada de manicujá e “enquanto o caranguejo comum possui as unhas grandes de tamanhos diferentes, o tipo manicujá as possui de um só tamanho e, por isso, é muitas vezes encarado como mais reimoso do que o caranguejo comum” (MAUÉS; MOTTA-MAUÉS, 1978, p. 130). Aqui fica claro que tudo que escapa à normalidade é potencialmente perigoso para a alimentação humana.

Os ASD consideram que o caranguejo deve ser evitado na alimentação, sem exceção, pois não há distinção entre o mais perigoso e o menos perigoso e, normalmente, o caranguejo é considerado imundo por tratar-se de “limpador do mar”, assim como o siri e o camarão que são “responsáveis pela higiene” do local em que vivem. Seguindo nessa linha de raciocínio elaborado pelos meus interlocutores, Davi faz uma analogia com o urubu – “limpador do ar” – e com o porco – “limpador da terra”. Jeremias confessava gostar de caranguejo: “comia muito antes de me converter, mas

o bichinho é imundo, esquisito”. Não há alusão ao caranguejo no texto bíblico, mas Marcos explica que “o seu aparelho digestivo é muito simples, por isso é perigoso porque os dejetos se misturem dentro dele”.

### **A relação dos adventistas com as iguarias paraenses**

Os ASD que residem em Belém têm um grande desafio, pois precisam evitar certos alimentos que fazem parte da tradição culinária da região. O primeiro exemplo é o pato no tucupí, prato muito apreciado entre os paraenses e que faz parte da ceia do Círio de Nazaré – festividade considerada como o natal paraense. O tucupí é um líquido extraído da mandioca brava, que é venenoso, necessitando ser fervido para o consumo humano. Esta iguaria pode ser consumida por ASD se houver a substituição do pato pelo frango, uma prática frequente realizada por Lia, Noemi e Sara, que apreciam esta iguaria, desde que seja feita a substituição. É muito comum que esse prato seja oferecido desse modo, pois, sendo o pato substituído pelo frango, deixa de ser uma comida imunda. No entanto, ainda assim é “remosa”, na compreensão dos paraenses não adventistas, já que o frango, diferentemente da galinha, contém reima.

A maniçoba é excluída da mesa dos ASD por levar grande quantidade de carne de porco. É possível substituir, neste caso, a carne de porco por outras, mas não verifiquei a prática em minha pesquisa, possivelmente pela força da tradição paraense no preparo, o que não favorece o interesse em substituir os ingredientes considerados nocivos à saúde. A maniçoba que, junto com o pato no tucupí, é considerada um dos pratos mais representativos da culinária paraense, é comum em algumas localidades na Bahia, especialmente no Recôncavo Baiano e encontra-se, também, em vários países africanos, com outros nomes. A maniçoba é preparada com as folhas da mandioca “brava”, chamadas de maniva, que precisam ser moídas e, em seguida, são cozidas. Esse cozimento das folhas, que é prolongado, serve para que amoleçam diversos ingredientes que são gradativamente acrescentados a ela, em momentos diferentes do preparo, como: charque<sup>12</sup>, toucinho, entre outros derivados do porco, bem como certos tipos de vísceras do gado bovino.

---

<sup>12</sup> Atualmente, é possível ver na cozinha de adventistas a utilização do charque por ser de origem bovina; no entanto, houve uma época em que sua utilização era proibida por não se ter certeza se sua origem era de gado bovino ou equino.

O tacacá, mais uma das iguarias paraenses, pode ser ingerido desde que o adventista tenha o cuidado de retirar o camarão; assim, perde-se boa parte do sabor, o que torna a prática pouco usual entre os ASD. Este alimento, consumido como lanche, é servido num recipiente especial chamado cuia, uma espécie de tigela feita a partir do fruto de uma árvore denominada cuieira, através de um demorado processo de preparação.<sup>13</sup> Os paraenses apreciam ingerir tal iguaria com pimenta de cheiro, preparada no tucupi.<sup>14</sup> Ao que tudo indica, o camarão é associado ao caranguejo, desse modo os ASD o evitam como alimento por temer a falta de higiene do crustáceo. A pimenta, seja de que tipo ela for, não é bem-vinda na mesa dos ASD, por ser considerada um estimulante e agressor da flora intestinal e das paredes do estômago.

Em recente pesquisa realizada na Feira Municipal de Cametá, no estado do Pará, o autor destacou uma peculiaridade regional no uso das expressões “acompanhamento” e “mistura”, o que nos interessa particularmente aqui. “O acompanhamento, (...), é formado pelos cereais, grãos e semente, [e] a farinha, o feijão, o arroz e o macarrão. A mistura, por seu turno se configura por algum alimento de origem animal (...)” (DIAS JÚNIOR, 2020, p. 94). A partir dessa classificação, podemos dizer que os ASD podem lançar mão de uma variada gama de alimentos nas refeições diárias, que são considerados na região como “acompanhamento”. No entanto, a composição da “mistura”, considerada por Dias Júnior (2020, p. 94) como a parte “mais importante da comida”, por possuir “fortidão”, ficaria restrita aos ovos, ao glúten e à soja<sup>15</sup>.

Já os ASD que optam pela ingestão de proteína animal precisam se abster das carnes cuja proibição bíblica é clara, além do caranguejo, camarão e mariscos, abundantes e muito apreciados na região Norte do Brasil. Balaão, pai de Jeremias, reclamava da comida que a nora fazia e aconselhava: “um homem precisa de comida forte”, se referindo ao feijão preto, à macaxeira e às carnes em geral. O casal demonstrava preocupação com a influência dele sobre os netos, pois preparava

---

<sup>13</sup> O tacacá é composto por uma espécie de mingau bem consistente feito do amido da mandioca, chamado, nesta forma, localmente de goma, pelo tucupi, pelo jambu, vegetal folhoso verde, cozido e misturado ao tucupi, mistura à qual se acrescenta camarão seco (obtido por processo especial de salga).

<sup>14</sup> Para uma etnografia mais ampla e aprofundada sobre o tacacá, recomendo o artigo de Pascale de Robert e Lucia van Velthem (2009).

<sup>15</sup> O glúten e a soja são sobejamente utilizados pelos ASD no preparo de refeições, inclusive na forma de “bifes”, com o objetivo de substituir a ingestão de carnes. Para maiores detalhes, ver meu artigo: (FUCKNER, 2012).

eventualmente carne de porco em casa, e decidiram construir uma casinha para ele morar só próximo à sua residência, para que pudessem ter mais privacidade. A situação encontrada ali revela uma clara diferença entre o que os ASD consideram como alimento forte ou nutritivo e o conceito de fortidão veiculado entre os não adventistas na região.

### **Considerações Finais**

De Malinowski a Mary Douglas, a antropologia tem percorrido um longo caminho para buscar compreender as relações sociais estabelecidas em torno das práticas de comensalidade. Esses antropólogos, sejam da vertente materialista ou simbólica, vêm influenciando gerações de pesquisadores em todo o Brasil. A complexidade dos saberes populares tem sido objeto de estudo e reflexão e, aqui, procurei mostrar resultados de minha pesquisa sobre a reima e suas relações com práticas alimentares dos ASD em solo paraense. Ao que parece, esse grupo religioso tem feito esforços na manutenção de antigas regras bíblicas, aproximando-se de produtos considerados naturais e afastando-se de alimentos considerados nocivos, pois os ASD procuram manter-se preparados para o fim do mundo e a vida eterna neste planeta restaurado e sem maldades.

Pode-se constatar uma aproximação entre as prescrições adventistas e os tabus alimentares difundidos no Pará, mantidas certas especificidades práticas e conceituais no caso da expressão reima/reimoso, típicas da região aludida no artigo. A meu ver, em Itapuá as restrições, geralmente, são feitas às pessoas que estão em uma condição que Victor Turner (1974) denominou de liminar. Esse antropólogo faz uma observação interessante sobre a institucionalização de estados anteriormente definidos como provisórios da cultura e da sociedade, o que nos ajuda a entender as diferenças e semelhanças entre as práticas alimentares dos ASD em relação aos não adventistas que residem em Belém do Pará. Estabeleço uma aproximação dos itapuaenses às sociedades tribais ou “tradicionais” e identifico os ASD com as sociedades modernas ou “complexas”. Senão, vejamos:

O que parece ter acontecido é que, com o incremento da especialização da sociedade e da cultura, com a progressiva complexidade na divisão social do trabalho, aquilo que era na sociedade tribal principalmente um conjunto de

qualidades transitórias entre estados definidos da cultura e da sociedade, transformou-se num estado institucionalizado (...). A transição tornou-se, neste caso, numa condição permanente. (TURNER, 1974, p. 131).

Esta seria uma possibilidade de interpretação sobre as diferenças encontradas nas práticas dos grupos citados. Outra perspectiva de análise, porém, pode ser feita, haja vista a forte evidência de que os ASD estão constantemente aguardando uma vida em outra condição e lugar (“o Céu” – paraíso restaurado na Terra) e compreendem que vivem neste mundo apenas de passagem e devem manter-se puros para irem “ao Céu”. Para os hebreus, Jeová determina que eles devam ser santos, como Ele é santo. Para os ASD a prescrição é a mesma: manter os corpos saudáveis (santos) para estarem sempre preparados esperando o advento de Jesus, que será breve, embora ninguém possa saber quando. Desse modo, a dieta alimentar transformou-se em um dos componentes desse estado de pureza que deve ser mantido em todo o tempo e em qualquer circunstância, diferentemente dos itapuaenses que consideram liminares apenas situações específicas e transitórias de seu cotidiano.

O povo hebreu, à época da elaboração das prescrições levíticas, era nômade. É conhecida até hoje a imagem do judeu errante, um povo sem território. Os ASD também se consideram errantes, nômades em busca de um território: “a pátria celestial” – o paraíso estabelecido aqui mesmo na Terra, após um período de mil anos, durante os quais os salvos viverão com Jesus no Paraíso. Sua trajetória se inicia e se perpetua na expectativa do final da história deste planeta e na elevação para um mundo idealizado e, portanto, estão em constante proclamação da mensagem do advento.

## Referências

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 1991.

CONTRERAS, Jesus; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

DIAS JÚNIOR, Carlos: Comida de feira: Sociabilidade e alimentação em uma Feira na Amazônia paraense. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará - IHGP** (On line), n. 1, p. 91-108, mai./2020.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DURKHEIM, Émile. **As formas elementares de vida religiosa (o sistema totêmico na Austrália)**. São Paulo: Paulinas, 1989.

ESPÍRITO SANTO, Alvaro Negrão; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de: História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia: um presente ao IHGP. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará - IHGP** (On line), n. 1, p. 1-2, 2020.

FUCKNER, Ismael. A Igreja Adventista do Sétimo Dia entre a modernidade e a pós-modernidade. **Revista Mosaico**, n. 2, p. 159-169, jul./dez. 2012.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1999.

LEACH, Edmund. Aspectos antropológicos da linguagem: categorias animais e insulto verbal. In: DAMATTA, Roberto (Org.). **Edmundo Leach: antropologia**. São Paulo: Ática, 1992. (Coleção Grandes Cientistas, 38).

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Revista Horizontes Antropológicos: natureza e cultura**, n. 16, p. 145-156, dez./2001.

MACIEL, Maria Eunice. Introdução. **Revista Horizontes Antropológicos: comida**. n. 4, p. 7-8, dez. 2001.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976.

MAUÉS, R. Heraldo; MOTTA-MAUÉS, M. Angelica. O modelo da 'reima': representações alimentares em uma comunidade amazônica. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de (Org.). **Anuário Antropológico /77**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1978.

MEAD, Margaret. **The problem of changing food habits, report Committee on Food 1941-1943**. Washington: National Academy of Sciences, 1943.

MOTTA-MAUÉS, M. Angelica; MAUÉS, R. Heraldo. **O folclore da alimentação**: tabus alimentares da Amazônia. Um estudo de caso numa população de pescadores do litoral paraense. Belém: Falangola, 1980.

NERE, Jaime da Silva. **O papel do enfermeiro na gestão de uma farmácia hospitalar**: estudo de caso no Hospital Adventista de Belém. Dissertação em Ciências Económicas e das Organizações, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Lisboa, 2018.

PAULA, Arlete Rodrigues Vieira de. “A Comida e o Sagrado”. Resumo apresentado na **XXIII Reunião da ABA**. Gramado – RS, 2002. (mimeo).

PEIRANO, Mariza. **Proibições Alimentares numa Comunidade de Pescadores**. Brasília, Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade de Brasília (UNB), 1975.

RICHARDS, Audrey. **Land, labour and diet northern Rhodesia**. Oxford: Oxford University Press, 1939.

ROBERT, Pascale de; VELTHEM, Lucia van: A hora do tacacá: consumo e valorização de alimentos tradicionais amazônicos em um centro urbano (Belém – Pará). **Anthropology of food**, **S6** (Online), n. 6, p. 1-13, dez. 2009.

RODRIGUES, Antônio Greco: Buscando Raízes. **Revista Horizontes Antropológicos: natureza e cultura**, n. 16, p. 131-144, 2001.

SCHUNEMANN, Haller: Alimentação e salvação: o papel dos interditos alimentares na Igreja Adventista do Sétimo Dia. **Revista Religião e Cultura**, São Paulo, n. 7, p. 79-99, 2007.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

TELES, Alinic: 60 anos de serviço. **Revista Adventista**, n. 1260, p. 33-35.

TURNER, Victor. **O Processo Ritual: Estrutura e Antiestrutura**. Petrópolis: Vozes, 1974.

Recebido em: 02/01/2023.  
Aprovado em: 27/04/2023.