

Tradição ou tradicionalismo? O *high tech* na cozinha e na alimentação dos judeus ortodoxos

Marta F. Topel¹¹³

Resumo: O objetivo deste trabalho é compreender quais são as implicações da incorporação da tecnologia de ponta no sistema de leis dietéticas do judaísmo. Esta problemática tem várias facetas, entre as quais destaco duas que em princípio pareceriam contraditórias: a primeira diz respeito à facilitação na consumação de rituais e preceitos que diferentes máquinas e insumos prestam à população ortodoxa; a segunda se relaciona com a sua paradoxal complicação ou, dito de outro modo: a criação de novas tecnologias, em lugar de simplificar os rituais da *kashrut*¹¹⁴, os tornam ainda mais complexos. Outra pergunta à qual pretendo dar uma resposta, senão conclusiva, pelo menos inicial, é se a incorporação da tecnologia, não só na *kashrut*, mas em diversos âmbitos da vida privada e social dos judeus ortodoxos, foi um fator que coadjuvou na radicalização da ortodoxia nas últimas décadas.

Palavras Chave: KASHRUT – JUDAÍSMO – ORTODOXIA – TECNOLOGIA - PERITOS

Apresentação do fenômeno: algumas perguntas

As últimas duas décadas reafirmaram uma tendência já visível nos anos 1970 nas comunidades ortodoxas judaicas da diáspora e do Estado de Israel: a incorporação da alta tecnologia para resolver problemas suscitados pelas exigências cada vez mais rígidas das leis dietéticas judaicas ou *kashrut*.

A industrialização cada vez maior dos alimentos, somada aos processos de globalização e transnacionalização, levaram a que certificar um alimento ou refeição como *kasher*, isto é, colocar o

113 Antropóloga, Livre Docente, Professora e Pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Estudos Judaicos e Árabes (USP).

114 Do hebraico: substantivação de idôneo, em referência aos alimentos que os judeus consideram aptos para o consumo. Os adjetivos kosher ou kasher podem utilizar-se para certificar a idoneidade de alguns objetos da parafernália ritual judaica, a exemplo dos filactérios.

selo que ateste esse item como idôneo para o consumo dos judeus observantes, tenha se tornado um processo complexo e difícil. Por essa razão e outras que analisarei ao longo do trabalho, a incorporação não só da tecnologia, mas da alta tecnologia para comprovar a idoneidade dos alimentos que podem ser consumidos pelos judeus ortodoxos tem sido estimulada pelos Grandes Rabinos. Esse fenômeno desembocou na diversificação das atividades dos supervisores de *kashrut* ou, para dizer de outro modo, foi fundamental para a aparição de peritos em novas dimensões das leis dietéticas judaicas, além do tradicional abatedor ritual. Simultaneamente, cursos, workshops, sites na internet e uma vasta literatura foram criados para explicar a complexidade da *kashrut* nos dias de hoje e a necessidade de o judeu ou a judia observantes estarem informados acerca de mudanças, novas regras e novos interditos.

O objetivo deste trabalho é compreender quais são as implicações da incorporação da tecnologia de ponta no sistema de leis dietéticas do judaísmo. Esta problemática tem várias facetas, entre as quais destaco duas que em princípio pareceriam contraditórias: a primeira diz respeito à facilitação na consumação de rituais e preceitos que diferentes máquinas e insumos prestam à população ortodoxa; a segunda se relaciona com a sua paradoxal complicação ou, dito de outro modo: a criação de novas tecnologias, em lugar de simplificar os rituais da *kashrut*, os tornam ainda mais complexos.

Outra pergunta à qual pretendo dar uma resposta, senão conclusiva, pelo menos inicial, é se a incorporação da tecnologia, não só na *kashrut*, mas em diversos âmbitos da vida privada e social dos judeus ortodoxos, foi um fator que coadjuvou na radicalização da ortodoxia nas últimas décadas. Antes da análise, porém, é necessário conhecer um pouco a população sob estudo e como funciona a sua interpretação da *kashrut* e de outras áreas da vida. Outra questão importante é acrescentar que, sejam quais forem as respostas para as interrogações explicitadas acima, um fenômeno não abre espaço para dúvidas: a tecnologia é um subsídio fundamental que utilizam os judeus ortodoxos para manterem um sistema de vida pré-moderno em plena pós-modernidade, invertendo ou combinando de modo excêntrico as racionalidades subjacentes aos dois períodos.

A ortodoxia judaica contemporânea: alguns dados

Nos últimos quarenta anos, a ortodoxia judaica, definida como a religião ortoprática por excelência (BELL 1997), isto é, uma religião baseada no ritual, tem aumentado significativamente o escopo e o número de preceitos contidos na *Halachá* ou Lei Judaica. Livros, apostilas, artigos, sites na internet e vídeos explicativos foram criados para ajudar os judeus observantes a seguir à risca a *Halachá*. Às centenas de preceitos (613) foram acrescentados nas últimas décadas inúmeras regras e detalhes para a sua consumação, detalhes que é preciso destacar, têm o valor dos próprios preceitos. Consequentemente, quem transgrede um detalhe na realização de um ritual está transgredindo a própria Lei Judaica.

O incremento das *mitzvot*¹¹⁵ que hoje alcançou um nível sem precedentes é resultado de um processo histórico iniciado na Europa, mais precisamente, na Hungria do século XIX, e posteriormente cristalizado em Israel. De modo paradoxal, da perspectiva de seus arquitetos, esta mudança teve como objetivo dar continuidade ao judaísmo tradicional no momento em que a Emancipação dos judeus na Europa provocou uma “aluvião de hereges” nas comunidades judaicas. Convencidos de que não existia qualquer maneira de manter dentro do judaísmo rabínico os milhares de judeus que optaram pelo reformismo ou pela neo-ortodoxia, figuras como os rabinos Chatam Sofer e Akiva Yosef Schlesinger tomaram algumas decisões históricas que desembocaram na criação do que hoje se conhece como ultra-ortodoxia. Uma das preocupações das figuras mencionadas foi reafirmar a autoridade rabínica diante da autonomia individual em um mundo pletórico em incertezas e em constante mudança. Nesse afã, dois grandes passos foram dados. Primeiro, o isolamento das comunidades ortodoxas dos indivíduos e grupos que optaram por um judaísmo mais liberal. O segundo passo foi a transformação do modo judaico de legislar vigente durante séculos, escolhendo os códigos legais com regras claras como o *Shulchán Aruch*¹¹⁶, em lugar das deliberações talmúdicas polissêmicas com opiniões sempre em disputa. As incertezas que a Modernidade produziu no judaísmo levaram os rabinos da Hungria a eliminar qualquer manifestação de pluralismo no cumprimento dos preceitos. Simultaneamente, uma nova mudança foi criada por Chatam Sofer: a escolha pelo modo rígido no cumprimento dos preceitos ao partir da premissa que se todos os

115 Do hebraico: pl. de mitzvá: preceito, mandamento.

116 Livro de autoria de Yosef Karo cuja normativa é aceita por todas as correntes ortodoxas. À diferença do Talmud, o *Shulchán Aruch* é uma obra monossêmica.



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

elementos da tradição são igualmente sagrados, não haveria nenhuma razão em distinguir entre seus diversos estratos, relativizando o valor de cada um deles. Schlesinger, por sua vez, fez uma afirmação que se tornaria uma das chaves na criação da ortodoxia moderna: “Toda regra que consta no *Shulchán Aruch* equivale aos Dez Mandamentos, e todo costume judaico é igual aos Dez Mandamentos”¹¹⁷. No seu anseio de levar adiante seu programa de evitar quaisquer interferências externas no judaísmo ou qualquer desvio, de modo paradoxal, os rabinos ultra-ortodoxos ignoraram a tradição secular judaica de ponderar, descartar ou reconciliar afirmações que estavam em desacordo nos textos canônicos. Como bem assinala Silber (1999: 61)¹¹⁸: se, de fato, há uma razão para designar o judaísmo ultra- ortodoxo como ‘fundamentalista’, é precisamente por causa de sua tendência a ignorar a ‘tradição’ destas tradições em favor de uma leitura literal [dos textos canônicos].

No caso israelense, esta questão se complica uma vez que não existe em Israel uma separação entre Estado e religião segundo a tradição liberal, o que leva à ingerência institucionalizada da religião na esfera pública. No caso que nos ocupa, a *kashrut*, o Rabinato é o órgão incumbido de supervisionar os alimentos ingeridos em espaços como instituições públicas, escolas, exército e, também, em espaços privados, como restaurantes, lanchonetes, quiosques, etc. para conferir que nesses locais se sigam as normas exigidas por uma dieta *kasher*. Entretanto, correntes ortodoxas e ultra-ortodoxas têm suas próprias instituições de verificação dos alimentos por acreditar que o Rabinato não é suficientemente estrito nessa área. Aqui vemos clara e explicitamente uma disputa entre selos que reflete os critérios contingenciais na avaliação dos alimentos; disputa que, por outro lado, tem seus lados político e econômico. Entretanto, por ser este um trabalho exploratório com os primeiros dados de uma longa pesquisa, esses itens não serão analisados.

Do ponto de vista sócio-histórico, Liebman (1983) analisa o extremismo da ortodoxia judaica israelense nas últimas décadas tendo como base duas grandes dimensões: a expansão da *Halachá* e a relação da ortodoxia com o mundo exterior. Na primeira dimensão, o autor salienta três componentes: o escopo da Lei judaica, expresso no programa político de certas correntes ortodoxas; a elaboração de detalhes para a consumação dos preceitos, limitando a autoridade subjetiva, opcional

117 Cf. Silber (1999: 49).

118 Tradução do inglês da autora. No original: “If in fact there is a reason to designate ultra-Orthodox Judaism ‘fundamentalist’, it is precisely because of its tendency to ignore the ‘traditon’ of these traditions in favor of a literal reading”.

e pessoal de sua interpretação; e a adoção do rigor na interpretação da Lei judaica *vis-à-vis* posições lenientes. A segunda dimensão do extremismo religioso se caracteriza pelo crescente isolamento dos grupos ortodoxos que se radicalizaram nas últimas décadas. Segundo Liebman (1983: 84), o extremismo da ortodoxia é resultado do declínio da influência de fatores sociais externos que, no passado, levaram à criação de correntes liberais dentro do judaísmo com a Emancipação e o processo de adaptação dos judeus na Europa à sociedade maior e, posteriormente, dos judeus de todas as regiões nas quais existiam comunidades judaicas estabelecidas. A Modernidade e o decorrente secularismo foram fundamentais no dismantelamento de grande parte da ortodoxia do século XIX e na criação de grupos sectários conhecidos como ultra-ortodoxos.

Ortodoxia e tecnologia: ritualização normativa, subterfúgios e transgressões

As leis dietéticas judaicas foram estudadas por Mary Douglas em seu célebre “Abominações do Levítico” e em textos posteriores¹¹⁹. Muito sumariamente, a conclusão da autora é que as leis alimentares bíblicas e outras leis de pureza modificaram a antiga experiência israelita marcando e valorizando as categorias da cosmovisão de Israel. Através de suas práticas rituais, os israelitas continuamente reafirmam as estruturas do cosmos bíblico, ligando as idéias da santidade de Deus com as categorias da criação e o cotidiano através das leis alimentares. A análise de Douglas foi inovadora ao observar a existência de um princípio antropológico segundo o qual toda religião é ao mesmo tempo uma classificação, uma cosmologia e uma moralidade. Na análise dos animais permitidos e proibidos para o consumo dos israelitas, principalmente quando a antropóloga se interroga sobre a interdição de consumo do porco, Douglas salienta o horror que a ambiguidade despertava no sistema classificatório dos israelitas.

Entretanto, a religião do antigo Israel é a bíblia hebraica e são muitas as mudanças do texto bíblico que encontramos no Talmud, livro que serviu de base para a vida social e religiosa dos judeus no exílio. Em alguns tópicos, como os do direito penal, o Talmud tornou-se mais leniente que o texto bíblico, mas em outros, a exemplo da *kashrut*, as leis do Talmud se multiplicaram e fizeram das leis alimentares um sistema mais rígido e mais complexo. É importante assinalar que o Talmud é um

119 É preciso lembrar outros autores relevantes que analisaram as leis do Levítico discutindo as interpretações de Mary Douglas, como (Alter 1979) e Milgrom (1993).

compêndio de milhares de páginas escritas ao longo de vários séculos, no qual leis foram acrescentadas como resultado das novas condições de vida dos judeus. A sua leitura exige um método singular e a complexidade do raciocínio talmúdico levou a que já na Idade Média Grandes Rabinos escrevessem codificações com as leis judaicas escritas de modo claro e conciso, um tipo de manual para orientar a vida dos judeus contemporâneos a eles. Maimônides escreveu sua obra no século XI e é considerado até o dia de hoje a autoridade máxima na Lei Judaica. No século XV, Joseph de Karo escreveu um tratado escrito de modo preciso que abrange todo o espectro da Lei Judaica, conhecido como *Shulchán Aruch*: a mesa preparada. Apesar de inúmeras diferenças entre eles, tanto os primeiros escribas do Talmud, Maimônides e os criadores dos sites ortodoxos dedicados a explicar e divulgar as leis judaicas têm o mesmo objetivo: ensinar e transmitir a herança religiosa para que os judeus não cometam nenhuma transgressão na consumação dos preceitos ou *mitzvot*. Muitas coisas mudaram desde os tempos do Levítico até hoje, mas o chamado de Deus para que o povo de Israel seja um povo santo, um povo separado dos outros povos, que mantém uma relação especial com esse Deus, continua sendo um dos pilares da religião judaica, principalmente em sua versão ortodoxa.

Seguir à risca os preceitos, como é exigido dos judeus observantes, implica estar disposto, não só a cumprir as 613 *mitzvot* de Maimônides, mas as centenas de novas regras e milhares de novos costumes, conhecidos como o “cerco da Torá”. A complexidade da vida social, somada à radicalização da ortodoxia, produziram, como vimos acima, uma expansão da *Halachá*. Para continuar no caminho certo, no caminho ditado pelo Deus de Israel a seu povo em contextos sócio-históricos tão diferentes ao do antigo Israel, novas estratégias foram colocadas em prática. Assim, por exemplo, a automatização de casas para não profanar o sábado é relativamente comum entre famílias ortodoxas. O timer, que talvez tenha sido o primeiro dispositivo incorporado pela ortodoxia é o item mais utilizado e serve para ligar e desligar luzes, cozinhas e fornos elétricos sem a interferência do homem em horários pré-estabelecidos. É interessante que no artigo “Sabbath Day Home Automation: ‘It’s Like Mixing Technology and Religion’”, os autores observam que as primeiras casas tecnologicamente inteligentes foram criadas pelos judeus ortodoxos, não sem assinalar que para muitos céticos, a automatização das casas é interpretada como um artifício, um subterfúgio e, inclusive, uma trapaça. Poderíamos, com um pouco de ousadia, afirmar que o *shabes goi* (o servente

gentio que faz para seu amo judeu o que está proibido aos judeus em *shabat*¹²⁰) foi o primeiro artifício usado pelos judeus observantes para facilitar suas vidas no sábado e nas festas do calendário judaico. Além do mais, poderíamos esboçar a hipótese de que, uma vez legitimada pela maioria de correntes ortodoxas a figura do *shabes goi*, as inovações não pararam de surgir e, com elas, principalmente nas últimas décadas, soluções tecnológicas para resolver problemas suscitados pela Modernidade no sistema de vida de comunidades que, em muitos aspectos, levam um estilo de vida pré-moderno.

Elevadores de *shabat*, aplicativos para celular como o *Kosher or Not* que permite aos viajantes ortodoxos reconhecer se algum alimento em determinado restaurante é *kosher* ou não, o *Shabbat GPS* que mostra o momento em que devem acender-se as velas de *shabat* através de algoritmos que calculam a hora exata do início do descanso sabático em diferentes regiões; o *Lost Tribes* que possibilita ao viajante saber onde fica a sinagoga mais próxima de seu hotel, são só alguns exemplos da incorporação da alta tecnologia para satisfazer as necessidades de um grupo étnico-religioso específico. Existem, também, o barbeador, a caneta e o teclado de computador para *shabat*¹²¹. O lançamento e publicidade desses produtos e de muitos outros destacam a autorização de Grandes Rabinos e explicações de por que seu uso não implica uma transgressão à Lei Judaica.

Em Israel, o estabelecimento do Instituto Zomet revela a importância da tecnologia para os ortodoxos. Zomet é um instituto de pesquisa público, sem fins lucrativos, dedicado “à fusão do judaísmo ortodoxo e a vida moderna”. Segundo o site do Instituto, ao longo de 35 anos, vinte e cinco Rabinos, pesquisadores e engenheiros desenvolveram soluções práticas que seguem as diretrizes da *Halachá* para instituições, empresas e cidadãos. Os engenheiros do Instituto desenvolveram e implementaram tecnologias que permitem que produtos como detectores de metais, chips de segurança, elevadores, cadeiras de rodas elétricas e máquinas de café sejam usados no Shabat. A indústria alimentícia também se viu amplamente beneficiada pelo Instituto de diversas formas.

Várias das estratégias mencionadas acima são vistas por judeus liberais como hipocrisia e até como fraude¹²². Entretanto, as lideranças rabínicas recorrem a diferentes argumentos para legitimar

120 Do hebraico: descanso sabático que se estende desde sexta feira à noite até sábado à noite. Ao longo do shabat, muitas ações consideradas trabalho estão proibidas.

121 Aplicativos criados pelo Instituto Zomet em Israel, cujo objetivo é inventar aparelhos para suprir as necessidades dos judeus ortodoxos sem infringir a Lei judaica.

122 Algumas correntes chamadas ultra-ortodoxas não aceitam o princípio do shabes-goi.

o uso desses insumos durante o descanso sabático. Em relação ao *shabes goi*, o argumento mais comum é que, como as outras *mitzvot*, só os judeus devem respeitar as leis do descanso sabático, portanto, não é errado que um gentio execute ações proibidas aos judeus e que os judeus se beneficiem delas.

Apesar de que os exemplos trazidos são poucos, me parecem suficientes para compreender que estamos diante de um sistema religioso-legal que, em sua própria matriz, tem codificado modos específicos para burlar ou, se se quer, contornar a própria lei. Consequentemente, um leigo com conhecimentos mínimos sobre os costumes do *shabat*, se convidado à casa de uma família ortodoxa para celebrar com ela o descanso sabático não saberia explicar se o timer da casa é um subterfúgio ou a transgressão aberta de um preceito¹²³. Em relação a este tópico é interessante lembrar a asseveração de Cohen (1968: 24) quando afirma:

Uma dose de transgressão – depreciada mas não rigorosamente reprimida- pode ter a função de uma “válvula de segurança”, pois impede a acumulação excessiva de descontentamento e alivia um pouco a tensão da ordem legítima.

A *kashrut* no século XXI: uma aventura sem igual

Quando cheguei a Israel em 2015 para fazer o trabalho de campo da minha pesquisa sobre a *kashrut*, colhendo dados que me permitiriam testar a hipótese da existência de um componente obsessivo na *Halachá* ou Lei judaica, minha leitura sobre a *kashrut* era vasta. Além disso, por ter trabalhado com a população ortodoxa no Brasil e em Israel durante mais de dez anos, meu conhecimento do universo ortodoxo é mais do que razoável. Por isso, apesar de ser consciente de que me esperavam surpresas -como acontece em qualquer trabalho de campo- não imaginei o que, na realidade, estava me aguardando. Sabia que o número de preceitos e costumes que seguem os judeus ortodoxos, tanto na área da vida social quanto privada, tem aumentado consideravelmente nas últimas décadas, mas não sabia, ou não conseguia acreditar, quantos são os preceitos e costumes que regem

123 Augras (2011) estudou quinzilas em terreiros de candomblé da Grande Rio, mostrando como convivem as proibições, os subterfúgios nesses espaços.

a cultura de comensalidade dos ortodoxos, nem quantos problemas suscitaram, para quem deseja manter uma dieta *kasher*, as novas formas de arranjos sociais, como o processo de globalização, o desenvolvimento de tecnologia de ponta na produção de alimentos e questões suscitadas pelo processamento de determinadas comidas. Não sabia mesmo! Tampouco estava ciente das problemáticas decorrentes da proibição de comer frutos produzidos na Terra de Israel no Ano Sabático da Terra. Quando cheguei ao país em 2015, no calendário judaico se celebrava o Ano Sabático da Terra.

As primeiras entrevistas que tive com mulheres ortodoxas e com supervisores de *kashrut* foram a descoberta de um mundo cruzado por milhares de preceitos, costumes e subterfúgios; peritos nos assuntos mais bizarros; livros, manuais e apostilas; cartazes nas ruas para alertar a população ortodoxa sobre uma nova ameaça, além de complexas estratégias para seguir à risca as exigências de uma dieta *kasher*. Algumas dessas estratégias são tradicionais, outras, incrivelmente inovadoras. Foi aos poucos entendi que nas comunidades ortodoxas existe uma mobilização constante de recursos materiais e humanos, de conhecimento científico e de tradição, para colocar em prática a *kashrut* na contemporaneidade, com o objetivo de não transgredir nenhum preceito, nenhum detalhe e nenhum costume. Como membros de um grupo com significativos componentes fundamentalistas, os judeus ortodoxos acreditam que estão seguindo a Lei Judaica assim como ela foi respeitada durante séculos. Sempre. Excluir o povo judeu da História faz parte da cosmovisão ortodoxa mas, como fora assinalado, houve muitas mudanças na *Halachá* ao longo mais de mil anos.

No que se refere à *kashrut*, o erudito e instigante livro de David C. Kraemer: *Jewish Eating and Identity Through the Ages*, de modo original separa os capítulos cronologicamente segundo as problemáticas que em distintas épocas mais preocupavam os codificadores judeus. Assim, o capítulo 1 foi titulado “The biblical period: Our animals, their animals”, o capítulo 8, que analisa as problemáticas suscitadas pela Modernidade a partir do século XVIII, tem por nome “Separating dishes” e o último capítulo, o número 10, foi denominado: “Bugs in the system (The Kashrut Wars). De fato, pareceria que na atualidade uma nova e poderosa ameaça ronda os judeus ortodoxos: os insetos que se encontram nas frutas, verduras, legumes, grãos e farinhas. Segundo a exegese judaica, a proibição de ingerir insetos encontra sua justificativa no Levítico (11:20). Maimônides indica quatro *mitzvot* relacionadas ao interdito que comer insetos.

Em minha estada em Israel foi uma sorte poder conversar com o rabino Vaie, Codificador de Nossa Geração¹²⁴ sobre insetos. A entrevista com o rabino Vaie foi uma entrada privilegiada a uma visão de mundo que, embora aos olhos de um estranho pareça um universo de pessoas obsessivas que encarnam uma corrente religiosa também obsessiva, aos olhos dos nativos não é mais do que a forma mais verdadeira de serem judeus, bons judeus. Bons judeus significa respeitar à risca os preceitos da *Halachá* ou Lei Judaica. Obviamente esses bons judeus têm prioridades diferentes aos judeus não tão bons e aos não-judeus.

Numa versão resumida em português da monumental trilogia do rabino Vaie sobre os insetos, intitulada *A verificação dos alimentos segundo a Torá*, na página 67 do capítulo 4 “A lista dos alimentos e sua verificação”, lemos as seguintes instruções em relação à alface romana, uma verdura que, da perspectiva ortodoxa, é considerada especialmente “problemática”:

1. *Não utilizar as primeiras folhas.*
2. *Se parar as folhas e deixar alguns minutos em água com detergente.*
3. *Passar uma esponja umedecida em água com detergente, delicadamente, em todas suas partes e reentrâncias dos dois lados.*
4. *Lavar bem as folhas em baixo de água corrente (observar se a água está atingindo todas as reentrâncias).*
5. *Verificar as folhas contra a luz observando se permaneceram pulgões de cor verde sobre a mesma e retirar as partes que apresentam túneis de cor amarelada.*

[Em negrito]: Alfaces hidropônicas são tão afetadas quanto as comuns.

[Em negrito]: Obs. 1: No Brasil pode-se encontrar uma alface embalada em saco plástico fechado a vácuo, que é mais limpa que a alface comum, pois passa por uma pré-lavagem. O processo de verificação é o mesmo, porém, certamente encontraremos menos vermes e insetos que na alface comum. Prestar bastante atenção se há moscas brancas e túneis de cor amarelada.

124

Do hebraico: Posek Ha'dor: o Grande Codificador da nossa geração. Título honorífico outorgado aos rabinos mais eruditos na Lei Judaica.



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

[Em negrito]: Obs. 2: Em Israel e agora também no Brasil pode-se encontrar alface de cultivo especial, que não apresenta vermes e insetos. Neste caso, devemos apenas separar as folhas, deixa-las alguns minutos de molho em água com detergente e em seguida lavá-las bem.(Vaie, 2011:67).

O cuidado necessário para não ingerir insetos e tal, que há numerosos vídeos na internet que mostram supervisores de *kashrut* ensinando como lavar verduras consideradas “problemáticas” como a alface, utilizando um negatoscópio e sugerindo ao espectador fazer o mesmo. Outra sugestão, seguida pela maioria de famílias ortodoxas em Israel ¹²⁵, é deixar de consumir os vegetais “problemáticos”, a exemplo de alface, brócolis, couve-flor e morangos; finalmente, existe um provedor de vegetais para consumo exclusivo dos ortodoxos que utiliza mais pesticidas para evitar ao máximo a possibilidade de que quaisquer insetos infestem os plantios. Retomarei esta questão em breve.

Em relação a por que na atualidade é necessário verificar os alimentos com um rigor desconhecido nas gerações passadas, o rabino Vaie me explicou:

Nossa época é muito mais problemática. Por quê? Nos tempos passados os judeus estavam na diáspora, mas cada grupo estava no mesmo lugar centenas de anos ou também milhares de anos. Os iemenitas, por exemplo, estavam lá dois mil anos. Na Europa, na Polônia, estavam oitocentos, novecentos anos. No Marrocos, quatrocentos, quinhentos anos no mesmo lugar. Então, mesmo que estavam na diáspora, estavam centenas de anos no mesmo lugar. E os alimentos eram fixos, tinha uma tradição de alimentos e também tinha uma tradição do que era necessário verificar. Não tinha muitos alimentos! Hoje em dia temos em todos os países alimentos de todo o mundo. Não existe alimento que não se traz de um país para outros. Hoje em dia não temos tradição e temos muitos alimentos novos, não só novos, mas todos os alimentos em todos os países e junto com a importação e exportação de alimentos se importam e exportam os bichos. E esse é o problema: existe uma transmissão biológica.

Umás semanas depois, quando terminei a entrevista ao rabino Bergman, supervisor de *kashrut* da *Edá Charedit* (corrente ultra-ortodoxa), o rabino me mostrou uma sala do prédio no qual

125

A grande maioria da população ortodoxa israelense pertence aos setores mais pobres da sociedade.

trabalhavam com fruição vários supervisores de *kashrut* e seus ajudantes, trabalho este redobrado já que em junho de 2015, quando transcorreu a entrevista, segundo o calendário judaico se celebrava o Ano Sabático da terra. Confesso que fiquei pasma com o que vi, de modo similar a como reagiram meus amigos israelenses laicos quando lhes contei a minha experiência. Em uma sala relativamente espaçosa, sentados em mesas com computadores sofisticados, havia três jovens ultra-ortodoxos que seguiam com atenção as imagens de seis telas enormes de TV colocadas na parede frente a eles. Nas imagens se via agricultores coletando verduras e frutas. O rabino me explicou que esses jovens seguiam os passos dos produtores árabes de diferentes regiões de Autonomia palestina, para ter a certeza que os frutos colhidos por eles não se encontram no que os ultra-ortodoxos consideram a Terra de Israel bíblica. Ao lado de cada tela havia um GPS que permitia identificar com precisão em que lugar estavam fazendo seu trabalho os provedores de frutas, verduras, hortaliças e legumes das comunidades ultra-ortodoxas israelenses. O rabino Bergman também me mostrou o kit completo do Ano Sabático da Terra, no qual pude ver o colete que usavam os produtores árabes, colete conectado aos GPS cujo objetivo era transmitir os dados da localização de seus portadores aos computadores do prédio em Jerusalém no qual me encontrei com o rabino Bergman. Diante da minha admiração e perplexidade, com orgulho, o rabino me explicou que esse trabalho é feito 24 h por dia ao longo de todo o Ano Sabático da Terra, permitindo ao público ortodoxo ingerir frutas, legumes, hortaliças e verduras sem transgredir um dos preceitos da *kashrut* para os judeus que moram em Israel. Antes de ir embora, o rabino me presenteou com um livro de 230 páginas, intitulado *Guia da kashrut para o ano sabático*.

No Pentateuco, Levítico (25:1-7), está escrito que a cada sete anos a terra deve descansar por um ano inteiro. Durante este ano nada deve ser plantado. Depois de sete ciclos de sete anos, o quinquagésimo ano é chamado Ano do Jubileu. Nessa data, todos os escravos devem libertados e as dívidas, anuladas.

Os tempos mudaram e hoje não se libertam escravos. O objetivo da *Halachá* tem se concentrado em regradar o cotidiano dos judeus observantes por meio de uma meticulosidade tão sofisticada que, ao pouco tempo de ter começado o trabalho de campo, entendi que não há um limite para o acréscimo de regras e costumes aos preceitos já existentes. No que diz respeito à *kashrut*, não comer carne e laticínios numa mesma refeição não é suficiente: existem regras precisas do tempo do intervalo necessário entre ambos tipos de alimentos, sendo que há diferenças das horas de intervalo

exigidas antes de comer um produto com leite se primeiro se consumiu carne e vice-versa. Separar os alimentos com carne daqueles que contêm leite na geladeira tampouco é suficiente: é necessário ter um jogo de pratos, de panelas e de talheres para carnes e laticínios. Também é recomendado ter panos de mesa para carnes e laticínios e para alimentos considerados (*parve*) neutros. O mesmo acontece com os armários da cozinha. As duas pias que caracterizaram durante longas décadas a cozinha judaica pareceriam não ser suficiente nos dias de hoje, e mais de uma entrevistada me mostrou uma tábua de mármore entre as duas pias para evitar o risco de que alguma gota ou pequena porção de um dos tipos de alimento salpique o outro lado da pia. Em relação à tábua de mármore que separa as duas pias na sua cozinha, uma mulher ortodoxa me contou sorridente que foi o presente de bodas de prata da sogra.

A modo de conclusão

Os dados trazidos revelam a criação e utilização de uma parafernália tecnológica com aparelhos de última geração para manter um sistema de vida pré-moderno baseado em rituais medievais. De fato, no século XIX a ortodoxia judaica decretou em embargo à Modernidade, mas, de modo similar a outros fundamentalismos religiosos, se apropriou de algumas facetas dela, basicamente da tecnologia, apesar de fazê-lo de um modo seletivo.¹²⁶

Outro tópico de sumo interesse é a crescente limitação da autonomia individual em relação a que deve comer-se e que não, já que é muito pequeno o espaço que o indivíduo tem para decidir o que é *kasher* e o que não é. Diretamente relacionado a isso, se observa a inversão de papéis de homem e mulher na cozinha, uma esfera da vida que, até poucas décadas, era, se assim posso me expressar, o reinado da mulher ortodoxa. A industrialização dos alimentos e a globalização¹²⁷ criaram novos problemas para a Lei Judaica que, segundo os rabinos, as donas de casa são incapazes de resolver. É nesse contexto que nasce uma série de peritos com especializações variadas como o

126 É importante lembrar que os judeus ortodoxos não podem assistir TV, o uso do computador é muito limitado e a internet e os smartphones estão proibidos, apesar de que esse interdito não é cumprido por setores cada vez maiores da ortodoxia.

127 Em seu instigante livro *Kosher Nation*, Fishkoff (2010) descreve exhaustivamente como o processo de globalização e a importação de alimentos naturais e industrializados por diferentes comunidades ortodoxas criou estratégias de supervisão de alimentos caracterizadas por um incremento exponencial das regras e detalhes para definir os alimentos como *kasher*.

abatedor ritual para frigoríficos em Israel, o abatedor ritual para frigoríficos nas diásporas, o supervisor de panificadoras, o supervisor de produtoras de laticínios, supervisores de lugares públicos como restaurantes, bares, hotéis, etc.

Em outra dimensão, o estímulo para que os ortodoxos comprem vegetais de provedores que utilizam quantidades maiores de pesticidas para evitar qualquer contaminação por insetos, nos leva a refletir sobre o papel dos peritos e dos leigos, além de certos princípios éticos implícitos em tal fenômeno. É muito provável que nem os Grandes Rabinos nem a maioria de homens e mulheres ortodoxas estejam informados de que para resistir a uma quantidade de pesticidas maior que a utilizada por todos os outros produtores, é mais do que factível que as sementes usadas pelos produtores *kasher* sejam sementes transgênicas especialmente criadas para resistir tamanha quantidade de veneno. Essa situação sinaliza uma mudança no princípio da soberania do consumidor, como a denomina Thompson (1997). Em suas palavras:

Esse princípio presume que os consumidores de alimentos dão consentimento à compra ou ao consumo de alimentos em transações de mercado formais, e que o fornecedor de alimentos têm cumprido a maior parte de suas responsabilidades éticas meramente por fornecer as informações. As etiquetas dos ingredientes informam os consumidores sobre a constituição dos alimentos processados, permitindo que os consumidores escolham ou evitem alimentos com base em considerações de saúde, estética, religiosa ou puramente idiosincrática (Thompson, 1997: 2).

O caso dos ortodoxos apresenta algumas diferenças com o universo empírico analisado por Thompson, mas ainda assim é possível utilizar algumas das suas ideias. Assim, se bem é possível afirmar que os vegetais comprados do provedor mencionado violam o contrato de confiança entre provedor e consumidor, trata-se de produtos naturais, não industrializados ou processados, o que torna mais difícil uma solução aceitável por parte dos consumidores. Acredito que os supervisores de *kashrut* e os rabinos que recomendam esse tipo de produção, e os produtores que colocam mais pesticidas em seus plantios, estão, tangencial ou diretamente, colocando em risco a saúde dos consumidores sem que esse fenômeno, pelo próprio dogmatismo da ortodoxia, seja discutido como um problema de políticas de saúde públicas da população de judeus observantes.



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

No que diz aos produtos industrializados, a cena muda totalmente. Com o objetivo de evitar que o público ortodoxo consuma produtos com ingredientes não *kasher* foram preparados supervisores de *kashrut* que outorgam selos *kasher* aos alimentos industrializados, proporcionando aos judeus ortodoxos um grande alívio, já que o conhecimento dos peritos resolve dúvidas que um leigo é incapaz de solucionar. Um exemplo –entre centenas de outros- do fenômeno descrito acima é como uma ONG norte-americana ortodoxa dedicada a supervisionar comida industrializada *kasher*, principalmente proveniente da China, alerta no seu site sobre os perigos do suco puro de maçã:

Não tão puro quanto parece

O "suco de maçã puro" contém geralmente extractos de animais não kosher tais como gelatina de pele, cartilagem, osso e carne. A gelatina no suco de maçã é usada para remover a pectina, o que faz o suco parecer mais claro. A pectina é combinada com gelatina e filtrada para fora do sumo. Mas os métodos de filtração utilizados podem causar problemas para ser kosher, como no caso em que o suco é aquecido antes da filtração. Mesmo o "suco misturado" pode parecer que não adiciona nenhum agente de clareamento, mas às vezes este não é o caso. Na verdade, a gelatina que foi adicionada para fazer o suco parecer "natural" pode não ter sido completamente filtrada.

Além disso, a Food and Drug Administration (FDA) dos EUA aprovou recentemente um grande número de corantes alimentares, entretanto, muitos destes são pigmentos naturais, incluindo os extraídos de insetos e, embora possam ser puramente "naturais", não pertencem ao escopo da *kashrut*. Alguns suplementos nutricionais, como proteínas, aminoácidos ou vitaminas, também podem ser não *kasher*.

Chegados neste ponto, não há espaço para dúvidas que, ao mesmo tempo em que a tecnologia tem ajudado os judeus observantes a consumir determinados preceitos mais facilmente, também proporcionou possibilidades de burlar os preceitos e/ou transgredi-los através de subterfúgios. A industrialização dos alimentos permitiu que os judeus ortodoxos encontrassem maneiras “fascinantes”, como afirma Alan Dundes (1998: 79), de driblar certas restrições da *kashrut*. O folclorista norte-americano traz como exemplo o peru que tem sabor de presunto vendido em lojas de



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

delicatessen, e peixes preparados em forma de camarão. Bacon feito de peru é outro exemplo. Por outro lado, alguns dispositivos de alta tecnologia têm confrontando os judeus observantes diante de novas problemáticas que incluem questões relacionadas à *kashrut*. As soluções não são unidirecionais, mas é possível concluir que a tecnologia não entrou em cena nas comunidades ortodoxas para facilitar como um todo seu *modus vivendi*; ao contrário, o que se observa é que a tecnologia não fez outra coisa que seguir o padrão obsessivo com os detalhes que constitui parte estrutural da Lei Judaica. Esta pesquisa está em desenvolvimento, mas depois de dois anos de um intenso trabalho de campo e de ter lido com curiosidade e atenção diferentes tipos de fontes, me inclino a acreditar que a tecnologia contribuiu para radicalização da ortodoxia. Os exemplos expostos nestas páginas mostram claramente como a industrialização de produtos alimentícios e de comidas suscitou novos problemas para os judeus observantes. Acredito que o selo *kasher* tenha sido uma estratégia para facilitar a vida da população ortodoxa. Entretanto, a complexidade intrínseca aos novos produtos e comidas industrializados, somada às opiniões divergentes dos rabinos e supervisores de *kashrut* sobre determinados alimentos -divergências que muitas vezes são de ordem exclusivamente política e/ou econômica- transformaram as leis dietéticas judaicas em um sistema normativo mais intrincado e difícil de respeitar que há algumas décadas. Simultaneamente, a incorporação da tecnologia pelos ortodoxos mudou e reacomodou alguns a divisão do trabalho entre homens e mulheres. No caso *kashrut*, observamos o surgimento de peritos na supervisão de alimentos específicos, fenômeno que subtraiu da mulher a autoridade sobre o que pode ou não pode comer a família, como cozinhar determinados alimentos, onde fazê-lo, em que lugares compra-los, etc.¹²⁸

Em resumo, se num primeiro olhar a tecnologia pareceria ter diminuído as dúvidas e problemas intrínsecos às leis dietéticas judaicas, a realidade mostra que para um problema resolvido, surgem inúmeros obstáculos que exigem novas soluções. Assim, a tecnologia de ponta foi incorporada pela ortodoxia não para simplificar a *Halachá* de modo geral e a *kashrut* de modo particular; a tecnologia foi apropriada pela *Halachá* e por ela deglutida, permitindo a perpetuação de seu típico modo de pensar, caracterizado pela ênfase nos detalhes, argumentações artificiosas, uma sutil dialética e a sua emblemática casuística. Como costumam dizer os rabinos ortodoxos: a *Halachá*



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

é a arte de criar um problema para cada solução, revelando a necessidade de instituir obstáculos onde não existem dificuldades.

Bibliografia

AUGRAS, M. “Quizilas e preceitos – transgressão, reparação e organização dinâmica do mundo” em Carlos Eugênio Marcondes de Moura (org). *Culto aos Orixás: Voduns e Ancestrais nas Religiões Afro-Brasileiras*, São Paulo: Pallas editora, 2011.

ALTER, R. “In the Community: A New Theory of Kashrut” in *Commentary*, 68(2), 1979.

BELL, C. *Ritual Perspectives and Dimensions*. New York: Oxford University Press, 1997.

DOUGLAS, M. *Purity and Danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*. London: Penguin, 1966

DUNDES, A. *The Shabbat Elevator and Other Subterfuges: An Unorthodox Essay on Circumventing Custom and Jewish Character*. Norman & Littlefield Publishers, 2002.

FISHKOFF, S. *Kosher Nation. Why More and More of America's Food Answers to a Higher Authority*. New York: Schocken Books, 2010.

HENDEL, R. “Remembering Mary Douglas: *Kashrut*, Culture, and Thought-Styles” in *JEWISH STUDIES*, 45, 2008.

KATZ, E. *The “Shabbes Goy”: A Study in Halakhic Flexibility*. Philadelphia: The Jewish Publication Society, 1989.

KRAEMER, D.C. *Jewish Eating and Identity Through the Ages*. London: Routledge, 2012.

LIEBMAN, Ch. S. “Extremism as a Religious Norm” in *Journal for the Scientific Study of Religion*, 22(11), 1983.

MILGROM, J. “The Rationale for Biblical Impurity” in *JANES*, 22, 1993.

RADCLIFFE-BROWN, A.R. “Tabú” em Radcliffe-Brown, A.R. *Estrutura y función en la sociedade primitiva*. Barcelona: Editorial Planeta, 1986



VI Reunião de Antropologia da Ciência e da Tecnologia

Instituto de Estudos Brasileiros, USP - 16 a 19 de maio de 2017

SILBER, M.K. “The Emergence of Ultra-Orthodoxy: The Invention of a Tradition” in Jack Wertheimer (ed): *The Uses of Tradition: Jewish Continuity in the Modern Era*. New York: Harvard University Press, 1999.

THOMPSON, P.B. “Food Biotechnology’s Challenge to Cultural Integrity and Individual Consent” in *Hastings Center Report*, July-Augusto, 1997.

TURNER, V. *The ritual process: Structure and anti-structure*. Chicago: Aldine. 1969.

VAIE, M. *A verificação dos alimentos Segundo a Torá*. Jerusalém: Machon Lehanchalat Hahalacha.