



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE BRASÍLIA – UniCEUB
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO JUDAICA NO CONTEXTO CULTURAL
E SEU PAPEL BIOPSIKOSSOCIAL

Ana Caroline Carvalho Neris
Orientadora: Patrícia Martins Fernandez

Brasília, 2014.

RESUMO

O ato de se alimentar não consiste somente em satisfazer uma necessidade biológica do ser humano, a relação do mesmo com o alimento é vista em uma dimensão cultural. Existe uma estreita relação entre o comportamento alimentar, cultura e a religião e é nítida a influência que estes têm sobre as escolhas alimentares de uma determinada sociedade.

Através de uma revisão de literatura de 36 documentos nos bancos de dados de sites de pesquisa científica na internet como, BIREME, SCIELO, CAPES entre outros, além do acervo de livros judaicos e de antropologia da religião e a contribuição de uma associação israelita, durante o período de março a junho de 2014, o presente trabalho analisou os hábitos alimentares judaicos sob o ponto de vista religioso, biológico e sociocultural.

Na cultura judaica existem leis que determinam quais são os alimentos permitidos e os não permitidos para o consumo dos judeus. Esse conjunto de regras é denominado, atualmente, de *Cashrut* e os alimentos aptos para a ingestão pelos judeus, são chamados de *casher*. Uma das principais regras é a proibição do consumo de carne e derivados junto com leite e laticínios na mesma refeição e ao analisar de forma nutricional, esta associação deve ser evitada, pois o cálcio presente no leite interfere na absorção do ferro que se encontra na carne.

Este estudo concluiu que as leis dietéticas judaicas contribuem para a saúde e o bom funcionamento do organismo do ser humano e é necessário o profissional Nutricionista, especificamente, conhecer e compreender esta cultura a fim de otimizar a adesão ao tratamento proposto.

Palavras-chave: Alimentação e cultura, cashrut, casher, judaísmo.

ABSTRACT

The act of eating is not only to satisfy a biological need of the human being's relationship with food is even seen in a cultural dimension. There is a close relationship between eating behavior, culture and religion and it is clear the influence they have on the food choices of a given society.

Through a literature review of 36 papers on databases of scientific research sites on the Internet as BIREME SCIELO, CAPES among others, in addition to the collection of Jewish books and anthropology of religion and the contribution of an Israeli association for the period March to June 2014, this study examined the eating habits under the Jewish religious point of biological and sociocultural view.

In Jewish culture there are laws that determine which foods are allowed and not allowed for consumption by Jews. This set of rules is called, currently, of kashrut and suitable for food intake by the Jews, are called kosher. One of the main rules is the prohibition of the consumption of meat and meat along with milk and dairy at the same meal and reviewing nutritionally, this combination should be avoided, because the calcium in milk interferes with the absorption of iron that is found in meat.

This study concluded that the Jewish dietary laws contribute to the health and proper functioning of the human body and is necessary to the professional nutritionist specifically know and understand this culture in order to optimize adherence to the proposed treatment.

Keywords: Food and culture, kashrut, kosher, Judaism.

1 INTRODUÇÃO

Atualmente, verifica-se em estudos a estreita relação que há entre o comportamento alimentar e a cultura. Segundo Carneiro (2003), o ato de se alimentar vai além da necessidade biológica do ser humano; envolve técnicas de cultivo e coleta, formas de preparo, de armazenamento, de apresentação do alimento; constituindo assim um processo social e cultural.

A relação do ser humano com a alimentação pode ser vista em uma dimensão cultural e coletiva, onde há a relação entre comida, gosto, práticas, símbolos, representações e significados, e em uma dimensão nutricional e individual, na qual o alimento é visto sob a perspectiva biológica, onde se analisa os componentes nutricionais e seus papéis no organismo (ALVARENGA; SCAGLIUSI; PHILIPPI, 2011).

O comportamento alimentar, de acordo com Moreira (2010), se diferenciou do biológico há mais de três mil anos atrás, quando, através do fogo, pôde-se transformar o alimento cru em cozido, dando origem à cozinha; além disso observa-se que a função social das refeições (comensalidade) tem uma grande influência nesse processo.

O alimento, assim como a sua forma de preparo, tem importante influência nas interações sociais; o que era somente uma substância alimentar, torna-se característica de harmonia, convivência social, assim como rituais religiosos, como exemplo, pode-se citar as leis dietéticas judaicas (MOREIRA, 2010).

Oliveira (2003) enfatiza a nítida influência da religião no comportamento alimentar do povo do Oriente Médio. Na cultura judaica, especificamente, existem normas que devem ser seguidas em relação às suas escolhas alimentares. As regras dietéticas judaicas são baseadas em relatos bíblicos e de acordo com a Associação Israelita de Beneficência Beit Chabad do Brasil (2001), envolvem seleção da matéria-prima, abate de animais, higienização, cuidados na manipulação, preparo e consumo de alimentos e uso de determinados utensílios, específicos para cada grupo de alimentos.

A cultura alimentar judaica, influenciada pelas leis *Cashrut*, fundamentadas em relatos bíblicos, tem como objetivo trazer para a alma e o corpo a santidade. De acordo com as leis dietéticas judaicas (*Cashrut*), os alimentos e objetos apropriados

para o consumo e utilização dos judeus é denominado *casher* (SONATI; VILARTA; SILVA, 2010).

A *Cashrut* aponta quais são os tipos de carne que devem ou não ser consumidos pelos judeus, e também como os mesmos devem ser abatidos e preparados; as leis judaicas restringem o consumo de carne e seus derivados junto com leite e derivados; além disso, para o leite ser consumido deve ser supervisionado por um judeu habilitado para o cargo (*mashguiach*), desde a ordenha até o fim do processo, para averiguar a procedência do animal, dentre outras coisas (TOPEL, 2003; ENDE, 2006).

Diante do exposto, esse estudo analisou a relação da alimentação judaica no contexto religioso, em uma compreensão do papel do alimento sob os pontos de vista biológico e sociocultural.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Discutir os hábitos alimentares judaicos sob o ponto de vista religioso, biológico e sociocultural.

2.2 Objetivos específicos

- Apresentar as características culturais da alimentação judaica;
- Buscar fundamentação biológica para os hábitos alimentares judaicos;
- Ressaltar a importância do conhecimento da cultura judaica para o profissional Nutricionista.

3 JUSTIFICATIVA

No Brasil, existem estudos científicos que mostram que a alimentação é mais que uma necessidade biológica do ser humano, é um sistema que envolve significados sociais, políticos, religiosos, éticos, etc (CARNEIRO, 2003). Há também estudos que relatam a importante relação entre a cultura e a alimentação (CANESQUI, 2005) e outros ainda trás as razões e tradições das leis dietéticas judaicas (MONTANARI, 1998).

Outro motivo para a relevância deste estudo está na carência de pesquisas que abordassem a dieta e o papel dos alimentos na cultura judaica. Diante disso, essa pesquisa tem grande relevância para a ciência, pois a partir do conhecimento sobre o papel do alimento na visão biológica, sociocultural e holística, acrescentará conhecimento ao profissional Nutricionista, especificamente, que poderá usar essas informações para uma melhor abordagem e adesão de planos alimentares para o público judeu.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

4.1 Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa bibliográfica sobre o tema citado anteriormente com uma revisão da literatura dos últimos 50 anos.

Foram consultadas 36 referências, nos idiomas português, inglês, espanhol e hebraico.

As informações foram obtidas a partir: de livros científicos; de periódicos ou revistas científicas, uma associação israelita e de sites de pesquisa científica na internet como, BIREME, SCIELO, CAPES entre outros, no período de março a junho de 2014.

Para a busca das referências, foram utilizadas as palavras chaves: alimentação judaica, judaísmo, alimento e cultura, antropologia, casher nos idiomas supracitados.

5 REVISÃO DA LITERATURA

Segundo Pinsky (2011), baseado em relatos bíblicos e comprovado por várias evidências, as origens dos hebreus se dá na Mesopotâmia. Estudos que utilizam a bíblia como fonte histórica obtiveram informações e descobertas que arqueólogos confirmaram depois, e um deles é a história de Abrão e Sarai.

De acordo com relatos do Talmud e do Midrasch, quando nasceu Abrão, que é considerado o patriarca dos judeus, astrólogos viram no oriente uma estrela na qual seu brilho ofuscava as demais e constataram que nascera ali um homem que destruiria todos os deuses existentes e que conquistaria todas as terras. Tera, pai de Abrão, construía ídolos e costumava vendê-los e o colocou como sacerdote, que tinha o dever de dar de comer e beber aos deuses e servi-los (GUINSBURG, 1967).

Certo dia, uma mulher levou oferendas aos deuses e Abrão as guardou, pegou uma vara comprida e quebrou todos os ídolos deixando somente o maior de todos intacto e em sua mão colocou a vara; ao ser questionado pelo seu pai sobre o que acontecera ali, Abrão disse que ficou com preguiça de servir a cada deus em separado e lhes disse para se servirem sozinhos, então eles começaram a brigar entre eles e o maior de todos pegou a vara e quebrou os outros. Tera não acreditando no que Abrão dissera, indagou que os deuses não teriam forças para tal ato, replicou então Abrão questionando a existência real de deuses feitos por mãos humanas (GUINSBURG, 1967).

Josefo (1999) declara que Abrão foi o primeiro homem a afirmar a existência de um único Deus, dando assim início a uma nova crença na época, a crença em um Deus único, que é a base do judaísmo.

Abrão era casado com Sarai, que era estéril, não tinha filhos (Gênesis 11.29, 30), e Deus o escolheu para dar início a uma grande nação e assim ordenou:

Sai da tua terra, da tua parentela e da casa de teu pai e vai para a terra que eu te mostrarei; de ti farei uma grande nação, e te abençoarei, e te engrandecerei o nome. Sê tu uma benção! Abençoarei os que te abençoarem e amaldiçoarei os que te amaldiçoarem; em ti serão benditas todas as famílias da terra (Gênesis 12: 1, 2, 3).

Sendo um homem eloquente, muito sensato e prudente, Abrão para obedecer a ordem de Deus, deixou Caldéia e foi morar em Canaã, junto com sua esposa Sarai e seu sobrinho Ló (JOSEFO, 1999). Sabendo da promessa de Deus a seu esposo e

sabendo de sua incapacidade de gerar filhos, ou seja, uma descendência, Sarai entrega uma de suas servas, Agar, como concubina, para seu marido:

[...] disse Sarai a Abrão: Eis que o Senhor me tem impedido de dar à luz filhos; toma, pois a minha serva, e assim me edificarei com filhos por meio dela. E Abrão, anuiu ao conselho de Sarai. Então, Sarai, mulher de Abrão, tomou a Agar, egípcia, sua serva, e deu-a por mulher a Abrão, seu marido, e depois de ter ele habitado por dez anos na terra de Canaã (Gênesis 16. 2,3).

Agar deu a luz a um menino, que o chamou de Ismael. Passados 13 anos, Deus apareceu a Abrão novamente, ratificando sua promessa, mudou o seu nome para Abraão, que significa: pai de numerosas nações; e fez com ele uma aliança, assim dizendo: “Esta é a minha aliança, que guardareis entre mim e vós e tua descendência: todo macho entre vós será circuncidado. Circuncidareis a carne do vosso prepúcio; será isso por sinal de aliança entre mim e vós” (Gênesis 17. 10,11). Abraão obedeceu a sua ordem, circuncidando a si, a seu filho Ismael e todos os homens de sua casa (servos comprados por seu dinheiro e escravos nascidos em sua casa).

Em Gênesis 17 a partir do versículo 15, afirma que Deus muda também o nome de Sarai, que se torna Sara; Deus anunciou que ela iria gerar um filho; mesmo tendo noventa anos e seu marido cem, a promessa se cumpriu e nasceu Isaque.

Pinsky (2011) afirma que o povo hebreu é descendente de Isaque e os povos do deserto, os árabes, descendem de Ismael, cumprindo assim outra promessa de Deus a Abraão: “Quanto a Ismael, eu te ouvi: abençoa-lo-ei, fá-lo-ei fecundo e o multiplicarei extraordinariamente; gerará doze príncipes, e dele farei uma grande nação. A minha aliança, porém, estabelecê-la-ei com Isaque, o qual Sara te dará à luz [...]” (Gênesis 17.20, 21). Isaque, por sua vez teve dois filhos com sua esposa Rebeca, Jacó e Esaú, continuando através de Jacó a linhagem do povo judeu (SZLAKMANN, 1998). A partir dos patriarcas, Abraão, Isaque e Jacó, se teve um único povo, os hebreus (CRUSEMANN, 2002).

Em outro período da história dos hebreus, na qual eles são escravizados no Egito, Briend (1980) relata que a multiplicação dos israelitas é um efeito da bênção de Deus e o cumprimento da promessa feita a Abraão. Através da fala de Faraó, o rei do Egito, confirma-se a tal benção, quando diz: “[...] Eis que o povo dos filhos de Israel é mais numeroso e mais forte que nós (Êxodo 1.9)”.

Segundo Josefo (1999), relatos bíblicos afirmam que os egípcios tratavam com crueldade os israelitas, e milagrosamente, após Faraó ordenar a morte de todos os hebreus de sexo masculino nascidos naquela época, Moisés foi mantido com vida e criado pela filha do rei do Egito. Já na idade adulta, Moisés comandou o exército do Egito contra os etíopes e obteve a vitória, tomando a princesa da Etiópia como esposa. Os egípcios tiveram inveja de Moisés pela grande vitória e temiam que ele se tornasse o senhor do Egito, sendo ele um hebreu, então aconselharam o rei a mata-lo. Moisés fugiu e ao chegar ao monte Sinai, Deus se revela a ele através de uma sarça ardente e ordena-lhe que vá libertar o seu povo, os hebreus, da escravidão. Deus fere o Egito com diversas pragas, e através de Moisés os israelitas foram libertos e a partir daí os guia para a terra prometida por Deus: “O Senhor ia adiante deles, durante o dia, numa coluna de nuvem, para os guiar pelo caminho; durante a noite, numa coluna de fogo, para os alumiar, a fim de que caminhassem de dia e de noite” (Êxodo 13. 21).

Com o êxodo dos hebreus do Egito, Briend (1980) afirma que a partir desse momento começa um novo período da história de Israel. Deus conduziu o povo ao deserto do Sinai, “[...] no qual se acamparam; ali, pois, se acampou Israel em frente do monte” (Êxodo 19. 2b). Segundo Crusemann (2002), no monte Sinai, Deus entregou orientações e leis para os hebreus, os dez mandamentos, também chamados de decálogo; são esses os princípios básicos da nova aliança de Deus com Israel que estão descritos em Gênesis nos capítulos 20 ao 23, versículo 19.

O decálogo interpela o homem sobre as atitudes que devem ter em relação a Deus e ao próximo, que por sua vez são indissociáveis. O primeiro mandamento diz respeito ao culto devido a um único Deus: “Não terás outros deuses diante de mim” (Gênesis 20.3). A impossibilidade de prestar culto a outros deuses, como imagens e ídolos: “Não farás para ti imagem de escultura, nem semelhança alguma do que há em cima nos céus, nem embaixo na terra, nem nas águas debaixo da terra” (Gênesis 20.4). “Não as adorarás, nem lhes darás culto [...]” (Gênesis 20.5a); e a proibição do uso indevido e inconsiderado de seu nome: “Não tomarás o nome do Senhor, teu Deus, em vão, porque o Senhor não terá por inocente o que tomar o seu nome em vão” (Gênesis 20.7), (BRIEND,1980).

De acordo com Briend (1980, p.44), “as outras interdições visam garantir, no seio de uma comunidade com todas as suas dificuldades, os direitos fundamentais

do israelita livre, a saber, o direito à vida, à liberdade, à honra e à propriedade”. O autor também afirma que esses direitos, são reconhecidos por todos e são como um sinal de uma relação verdadeira com Deus.

Após quarenta anos peregrinando pelo deserto, os hebreus venceram os midianitas e conquistaram a terra de Canaã, a terra prometida, tornam-se, portanto, senhores de todo o seu país. Antes da chegada à terra prometida, Moisés faz um novo discurso lembrando ao povo os dez mandamentos e interpela orientações a cerca dos costumes e razões daquelas leis e os exorta à obediência a Deus, pois através dela o povo seria abençoado (JOSEFO, 1999):

Agora, pois, ó Israel, ouve os estatutos e os juízos que eu vos ensino, para os cumprirdes, para que vivais, e entreis, e possuais a terra que o Senhor, Deus de vossos pais, vos dá. Nada acrescentareis à palavra que vos mando, nem diminuireis dela, para que guardéis os mandamentos do Senhor, vosso Deus, que eu vos mando (Deuteronômio 4.1 e 2).

Guardai-os pois, e cumpri-os, porque isto será a vossa sabedoria e o vosso entendimento perante os olhos dos povos que, ouvindo todos estes estatutos, dirão: Certamente, este grande povo é gente sábia e inteligente (Deuteronômio 4. 6).

Segundo Wiersbe (2001), o propósito de Deus para com Israel é que fossem um povo santo, em Êxodo 19 versículo 6, ele diz: “Vós me sereis reino de sacerdotes e nação santa”. No antigo testamento, todas as coisas para os israelitas deveriam ser “santas”, que significa separada para o uso exclusivo de Deus, ou seja, o povo de Israel precisava aprender a diferença entre o puro e o impuro, o santo e o profano, o imundo e o limpo; em Levítico 10 versículo 10 confirma tal afirmativa, quando se diz: “para fazerdes diferença entre o santo e o profano e entre o imundo e o limpo”. O autor também afirma que apesar das leis sobre nascimentos, alimentos, casamentos, sepultamento de mortos envolverem os benefícios da higiene, eram todas uma forma de lembrar ao povo de que eles deveriam viver conforme a vontade de Deus.

A história de Moisés é um marco na história do povo hebreu, pois até então, o que Abraão falava era somente concepções e ideias, porém, a partir do momento em que Deus entregou os dez mandamentos, o judaísmo se “institucionaliza”, ou seja, pode-se fazer uma analogia dessas leis com uma constituição e quando os judeus chegam à terra prometida, Israel, aí se tem uma sociedade formada e mais organizada, com um povo, leis e um território, formando assim um Estado.

Dias (2009) afirma que nos primeiros tempos em Canaã, não havia um governo centralizado, prevaleceu ali uma estrutura de tribos autônomas e as decisões relacionadas aos problemas internos, eram tomadas por um conselho de anciãos. Essas tribos possuíam em comum a identidade cultural e religiosa, sendo materializada pela presença dos mandamentos, no qual ficavam na Arca da aliança. Quando havia ameaças de povos inimigos, nomeava-se um chefe militar, o juiz.

No século XII a. C., Canaã foi invadida pelos filisteus e após esse episódio, as tribos hebreias viram a necessidade de se estabelecer uma liderança permanente, e pede a Deus um rei e atendendo ao pedido do povo, Saul foi o primeiro rei, ungido pelo sacerdote Samuel (DIAS, 2009).

[...] constitui-nos, pois, agora, um rei sobre nós, para que nos governe, como têm todas as nações (I Samuel 8. 5b).

Então, o Senhor disse a Samuel: Atende à sua voz e estabelece-lhe um rei (I Samuel 8. 22a).

Quando Samuel viu a Saul, o Senhor lhe disse: Eis o homem de quem eu já te falara. Este dominará sobre o meu povo (I Samuel 9. 17).

Tomou Samuel um vaso de azeite, e lho derramou sobre a cabeça, e o beijou, e disse: Não te ungiu, porventura, o Senhor por príncipe sobre a sua herança, o povo de Israel? (I Samuel 10. 1).

Passado um tempo, divergências entre Saul e os sacerdotes levou a assunção de um novo rei, Davi, que foi ungido também por Samuel e após a morte de Saul foi elevado à realeza, mesmo não sendo descendente do antigo rei (DIAS, 2009).

Tomou Samuel o chifre de azeite e o ungiu no meio de seus irmãos; e, daquele dia em diante, o Espírito do Senhor se apossou de Davi (I Samuel 16. 13 ab).

No governo de Davi, o Estado hebraico foi unificado e centralizado como reino de Israel e a cidade de Jerusalém como sua capital. Após a morte de Davi, seu filho, Salomão, torna-se o novo rei de Israel, começando assim uma monarquia hereditária, na qual reinou posteriormente Roboão, filho de Salomão. Em seu reinado, houve uma série de revoltas populares contra o elevado tributo que era imposto, o que levou a uma divisão do reino em dois, Israel e Judá, sendo assim “presas” fáceis dos grandes impérios orientais da época. Em 722 a. C., Israel foi tomado e destruído pela Assíria e em 586 a. C. aconteceu o primeiro exílio dos judeus, o chamado exílio Babilônico, quando os babilônios conquistaram o reino de Judá transformando-o em uma província babilônica (DIAS, 2009).

O autor também afirma que após os judeus conseguirem conquistar novamente seu território, houve o segundo exílio dos hebreus, na qual os judeus foram espalhados pelo mundo, este fato ocorreu quando que no ano 70 da nossa era, os romanos reprimiram com extrema violência o povo judeu após uma revolta, no entanto, essas revoltas continuaram a surgir, até que em 135 d. C. o imperador Adriano destruiu quase toda a região da Judéia. Iniciou assim a Diáspora, que durou até 1948, quando que através de um voto de minerva, se fundou o novo Estado de Israel.

Durante o período da Diáspora, segundo Leão (1998), os judeus para conservarem sua identidade étnica, cultural e religiosa, criaram instituições autônomas dentro dos países onde foram obrigados a se exilar, através de lutas junto aos governos dos países estrangeiros eles obtiveram uma autonomia judicial, as chamadas cortes rabínicas, mantendo assim o direito hebraico e conservação de suas leis e costumes. Mesmo em países nas quais não era reconhecida a autonomia das cortes rabínicas, estes estabelecimentos continuavam funcionando de uma forma bem discreta, quase que clandestina.

Dias (2009) afirma que havia um princípio importantíssimo entre as comunidades judaicas da Diáspora, na qual a regra era que os judeus deveriam se submeter às leis do país em que se encontravam, desde que as mesmas não colidissem com as leis hebraicas. Esse fato possibilitava o povo de viver sob regras nos países estrangeiros, ao mesmo tempo em que eles preservavam os costumes hebraicos, como nação de apátridas e exilados.

Segundo Palma (2008), historicamente, o povo de Israel foi perseguido e menosprezado, resultado de um grande apego às suas leis. Em 485-465 a.C., durante o reinado de Xerxes I, emanou do cetro persa um decreto que dizia assim: “No meio dos persas, em todas as províncias de teu reino, está espalhado um povo à parte. Suas leis não se parecem com as de nenhum outro e as leis reais são para eles letra morta”. O autor conclui que apesar de tudo, o direito hebraico sobreviveu no decurso dos tempos.

As leis que são aplicadas aos judeus estão contidas em um livro, o Talmud, no qual o seu significado literal é “aprendizado” ou “ensino”, ele reuni um imenso conteúdo de leis e regulamentos que durante séculos foi criada com muitos esforços por sábios (LEÃO,1998).

Parte das leis direcionadas aos judeus se refere à alimentação dos mesmos e são baseadas em orientações descritas na Bíblia ou Torá. As leis dietéticas judaicas são denominadas *Cashrut*, e o alimento que foi preparado conforme as exigências das leis e está apropriado para o consumo dos judeus é chamado de *Casher*, que significa idôneo, apto (CRETELLA, MARTINS, PETRILLO, 2007; SZLAKMANN, 1998; OLIVEIRA, 2012).

A *Cashrut* especifica quais são os alimentos permitidos e os alimentos proibidos para consumo, ou seja, os alimentos denominados puros e impuros, segundo o que Deus falou a Moisés e Arão no livro de Levítico, capítulo 11, versículos 1 ao 47. Na tabela 1 mostra quais são esses alimentos.

Tabela 1 – Alimentos permitidos e alimentos não permitidos na *Cashrut*.

Tipo de alimento	Permitidos	Não permitidos
Carnes	Carne de animais que ruminam e tenham os cascos fendidos, ou seja, o casco que se divide em dois. Exemplo: Vacas, cabras e carneiros.	Carne de animais que não possuam casco fendido ou que não ruminam. Exemplo: Porcos, coelhos, lebres e camelos.
Aves	Aves que não rapinam ou que se alimentam de carniça. Exemplo: Espécies domesticadas de pombas, frangos, patos, gansos e perus.	Aves que rapinam ou que se alimentam de carniça. Exemplo: Avestruz, falcão, águia, gaivota e coruja.
Peixes	Qualquer tipo de peixe desde que tenham barbatanas e escamas. Exemplo: Linguado, salmão, arenque e cavalinha.	Animais marítimos que não possuam escamas e barbatanas. Exemplo: mariscos, caranguejos, peixe-espada e polvos.

Continua na próxima página.

Ovos	Ovos que vierem de aves casher. Exemplo: ovos de galinha e pata.	Ovos de aves não-casher e que contenham manchas de sangue.
-------------	---	--

Fonte: ENDE, 2006; SZLAKMANN, 1998.

Nas leis dietéticas judaicas, é proibido o consumo de carne, aves e seus derivados (salames, sopas, molhos e etc.) junto com leite e qualquer tipo de laticínios (queijos, requeijão, manteiga, doces produzidos com leite e etc.). O motivo para tal restrição é o fato de que na Bíblia ou Torá declara em Êxodo que “não se deve cozer o cabrito no leite de sua mãe”. Após a ingestão de carne ou derivados em uma refeição, deve-se esperar no mínimo seis horas para se ingerir leite ou derivados, vice e versa (ENDE, 2006).

Os alimentos que não contém leite, carne ou seus derivados, pode-se citar como exemplos: peixes, frutas, cereais, massas, sucos não processados, café e chás; são chamados de *parve*, ou seja, são alimentos neutros, que podem ser consumidos ou com leite ou com carne. Porém se esses alimentos entrarem em contato com leite ou carne e seus derivados eles perdem sua neutralidade, ou seja, deixam de ser *parve* (ENDE, 2006; SZLAKMANN, 1998).

Pereira (2009) declara que leite e seus derivados são os alimentos que possuem maior quantidade e melhor disponibilidade de cálcio em suas composições; o autor também afirma que tal nutriente é de elevada importância para a saúde do ser humano, o cálcio é essencial para o desempenho de funções biológicas, tais como: contração muscular, coagulação sanguínea, mitose, transmissão de impulso nervoso, além do suporte estrutural dos ossos.

De acordo com Bueno (2011), o cálcio é um dos nutrientes que são interferentes na absorção de ferro, sendo assim capazes de inibir a absorção do mesmo. Mahan (2005) afirma que existem duas formas químicas de ferro exógeno, ou seja, adquirido através da dieta, são eles ferro heme, na qual predominantemente é encontrado em alimentos de origem animal e ferro não heme, que sua fonte prevalente é alimentos de origem vegetal. A autora declara que a biodisponibilidade do ferro dos alimentos se difere, sendo necessário assim, observar as fontes do mesmo na dieta. O ferro presente em algumas hortaliças verdes e cereais integrais,

por exemplo, somente 50% é utilizado pelo corpo; porém em uma dieta adequada, na qual está presente carnes ou seus derivados, observa-se um alto teor de ferro.

O ferro atua no transporte sanguíneo e respiratório de oxigênio e dióxido de carbono, participa também no processo de respiração celular, está envolvido na síntese de neurotransmissores, além de ser essencial para um bom funcionamento do sistema imunológico, se tornando assim um mineral fundamental para o desempenho normal do organismo humano, sendo necessária a ingestão adequada do mesmo em todas as fases da vida (MAHAN, 2005).

Visto que nas leis dietéticas judaicas é vedado o consumo de carne ou derivados junto com leite e laticínios, ao analisar de forma nutricional, observa-se que não é adequado o consumo destes alimentos na mesma refeição, pois assim, há uma menor absorção de ferro pelo organismo, o qual está presente na carne e derivados, já que um dos nutrientes inibidores da absorção de ferro é o cálcio, que se encontra em maior disponibilidade no leite e seus derivados. Desta forma, espera-se que os praticantes da alimentação *cashrut* possuam menor risco, ou incidência de deficiência de ferro; sendo necessárias pesquisas que comprovem tal afirmativa, visto que não foram encontrados dados científicos que confirmem isto.

Na alimentação *cashrut*, também não é permitido o consumo da carne de animais que não possuem o casco fendido e não ruminam, conseqüentemente não há o consumo da carne de porco pelos judeus que seguem às leis dietéticas judaicas (SZLAKMANN, 1998 ; ENDE, 2006). Em Levítico, capítulo 11, no versículo 7, diz: “Também o porco, porque tem unhas fendidas e o casco dividido, mas não ruma; este vos será imundo.” Sendo assim, supõe-se a menor prevalência de cisticercose suína nos praticantes da alimentação *cashrut*, visto que não foram encontrados dados que mostrem tal afirmativa.

Segundo Germano et al., (2011), a cisticercose suína é uma doença procedente da ingestão de ovos de *Taenia solium*, na qual se configura uma doença parasitária, onde o homem é o hospedeiro final por apresentar a forma adulta da tênia e o porco possuem apenas a sua forma larvar. O ser humano contrai a teníase, geralmente, a partir do consumo de carne de porco, crua ou mal cozida, contaminada por cisticercos vivos. O autor também afirma que os embriões propendem a se fixarem nos músculos, coração, olhos, pulmões e o cérebro

(cisticercose cerebral), na qual esta última é a forma mais crítica da doença, podendo levar a óbito.

Ribeiro et al., (2012) declara que os sinais clínicos da cisticercose cerebral podem variar de acordo com a localização, quantidade e estado de desenvolvimento dos cisticercos, porém, as manifestações clínicas mais frequentes são: hipertensão intracraniana, crises de convulsão, hidrocefalia e distúrbios psiquiátricos.

A cisticercose também pode ser adquirida pelo ser humano através do consumo de água, frutas, verduras e legumes que entraram em contato com fezes de seres humanos contaminados por cisticercos (GERMANO et al., 2011; RIBEIRO et al., 2012). Porém conjectura-se que os judeus que seguem as leis dietéticas judaicas, possuam um menor índice de contaminação através da *Taenia solium* ou qualquer outro parasita ou microrganismos patogênicos que são transmitidos por alimentos infectados, visto que, segundo Ende (2006), a Torá não permite o consumo de vermes e insetos, sejam eles vivos ou mortos; então, foram criadas leis que orientam a forma de pré-preparo de alguns alimentos, com o objetivo de evitar infestação nos mesmos.

De acordo com Gonzalez (2009), uma das principais causas da difusão de doenças provenientes de alimentos, é a inadequada manipulação e higiene dos alimentos, sendo caracterizado como manipulador de alimentos, qualquer pessoa que entra em contato com os mesmos, seja de forma direta ou não. Dessa forma, observa-se a importância da correta realização destes procedimentos para a prevenção de doenças. Na tabela 2, mostra um comparativo das formas de higienização de hortaliças, frutas, legumes e verduras do modo casher e do modo preconizado por Figueiredo (2012) e Castro (2013).

Tabela 2 – Higienização de hortaliças, frutas, verduras e legumes do modo casher e não casher.

Tipo de alimento	Forma de higienização casher	Forma de higienização não casher
Hortaliças	Devem ficar de molho em água com vinagre, ácido acético ou germicida por	Lavar folha a folha, em água corrente. Após, deixar de molho por 5 a 10 minutos
		Continua na próxima página.

	aproximadamente 30 minutos; deve-se colocar também gotas de detergente na água para facilitar a retirada de vermes. Após, lavar folha por folha em ambos os lados, em água corrente e examinar contra a luz, para averiguar a presença ou não de vermes.	em uma solução contendo: 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária) em 1 litro de água. Posteriormente, enxaguar folha por folha em água corrente.
Frutas, verduras e legumes	Verifica-se de forma detalhada, em cada pedaço pequeno, a presença de vermes sobre a casca e entre a fruta, a verdura ou legume.	Lavar uma a uma, em água corrente. Após, deixar de molho por 5 a 10 minutos em uma solução contendo: 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária) em 1 litro de água. Posteriormente, enxaguar uma por uma em água corrente.

Fontes: ENDE , 2006; FIGUEIREDO, 2012; CASTRO, 2013.

Ao analisar a tabela 2, percebe-se a semelhança do modo de higienização ditada pela Cashrut com a forma correta de higienização de hortaliças, pressupondo que as folhas submetidas ao procedimento casher possuam boa qualidade higiênica sanitária, estando livre de contaminações, dado que deve ser investigado através de pesquisas, visto que não foram encontradas fontes que assegurem tal afirmativa.

A higienização de frutas, verduras e legumes segundo a forma casher não está bem esclarecida, porém entende-se que tais alimentos passem pelo mesmo processo de higiene que as hortaliças, método que deve ser elucidado por um rabino.

Ende (2006) mostra que na alimentação casher existe também um cuidado especial com os grãos, com o objetivo de evitar a ingestão de vermes. O autor afirma que os feijões, lentilhas, ervilhas e grãos de bico, antes do cozimento, devem

ser colocados, por várias horas, de molho em água, para facilitar a retirada de bichos e sujidades presentes nestes alimentos.

Segundo Paulo Figueiredo (2010), os alimentos de origem vegetal, as leguminosas (feijões, lentilhas, ervilhas, grão de bico e etc.), por exemplo, são fontes de proteína, minerais, vitaminas e hidratos de carbono, ou seja, nutrientes essenciais para o bom funcionamento do organismo. Porém a maioria destes alimentos possuem substâncias, chamadas de antinutrientes, que diminuem e limitam a biodisponibilidade dos compostos presentes nos mesmos. O autor também declara que dentre estes, há os inibidores de proteases, que são os causadores da flatulência. No entanto, existem técnicas que inibem ou rescindem a ação dos antinutrientes, e uma delas é a imersão dos grãos das leguminosas em água, facilitando assim hidrólise.

Diante do exposto, nota-se que apesar dos praticantes da alimentação casher colocarem os grãos, em especial as leguminosas, imersas em água antes de cozê-las, com o objetivo de evitar o consumo de vermes e bichos, esse hábito trás outros benefícios à saúde e qualidade destes alimentos.

A IMPORTÂNCIA DO CONHECIMENTO DA CULTURA JUDAICA PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

O primeiro aprendizado, no quesito social, do ser humano é a alimentação. A espécie humana aprendeu a escolher seus alimentos de forma “correta” através de um saber coletivo, que foi sendo agregado, através de tabus, experiências, crenças, simbologias, tais como: proibições religiosas, jejuns e anseios pelo sagrado, no qual foram se perpetuando de geração em geração, isto é, o comportamento que as pessoas têm defronte à comida são aprendidas em seus meio sociais, ou seja, família, classe social, grupos étnicos, país, comunidade, dentre outros (CONTRERAS; GRACIA, 2011).

Contreras e Gracia (2011) afirmam que os estímulos biológicos por si só não são hábeis para explicar os comportamentos alimentares dos seres humanos e que o ato de comer não é unicamente uma atividade biológica e sim um fenômeno social e cultural, o que difere da nutrição, que está relacionada à saúde e a fisiologia humana, fato que não descarta a possibilidade de haver associações entre si. Os autores também declaram que (p.123) “A comida é algo mais que uma coleção de

nutrientes eleitos de acordo com uma racionalidade unicamente dietética ou biológica”.

Em congruência com os mesmos autores, Helman (2009), também afirma que o alimento exerce diversas funções na sociedade e está introduzido de forma profunda nos quesitos sociais e religiosos. O autor conclui que os costumes referentes à dieta, nos relacionamentos sociais, principalmente as crenças, são difíceis de mudar, visto que o alimento tem um papel central no cotidiano das pessoas. Esse fato foi descoberto por profissionais da saúde, tais como: nutricionistas, enfermeiros e médicos, que tiveram contato com outras culturas, diferentes das suas.

De acordo com Helman (2009), cada cultura possui normas de como o alimento será consumido, preparado, cultivado, servido, em que circunstâncias e há quem ele será oferecido e etc. Esses estágios, na forma de consumo dos alimentos, são rigorosamente padronizados pela cultura e são bem aceitos no dia a dia da comunidade.

O autor enfatiza a importância da compreensão, pelos profissionais de saúde, da visão do alimento para determinada cultura e como os mesmos classificam o alimento. No caso do Judaísmo, os alimentos são classificados como sagrados (alimentos, cujo consumo é permitido pela religião) ou profanos (alimentos, cujo consumo é proibido pela religião).

Na nutrição, na prática clínica, existe uma liturgia na qual é feita em uma consulta e uma das etapas é a anamnese alimentar. Segundo Aquino e Philippi (2009), a anamnese é uma espécie de entrevista, na qual é realizado o registro de informações do paciente, onde se obtém todos os dados necessários para estabelecer metas durante o tratamento. As autoras declaram que na anamnese deve conter as seguintes informações: dados pessoais (na qual está presente o nome, gênero, nacionalidade, idade, endereço e profissão), dados antropométricos (peso, altura e circunferências e dobras corporais), dados clínicos (onde se registra a história clínica, queixa e duração, antecedentes familiares e médicos), dados dietéticos (inquéritos de consumo alimentar e dietas pregressas) e por fim, um local para registrar o diagnóstico nutricional, condutas, evoluções do paciente durante o tratamento.

De acordo com as informações supracitadas, pôde-se perceber que não é inserida a cultura e religião como informação importante na anamnese alimentar, para a promoção de metas em um tratamento, na prática clínica, fato que colide com um princípio preconizado pelo Ministério da Saúde (2008), que está descrito no Guia Alimentar para a População Brasileira, na qual declara que um dos atributos do profissional Nutricionista para se obter uma alimentação saudável, é respeitar a diversidade cultural da população, além de “considerar os aspectos comportamentais e afetivos relacionados às práticas alimentares” p. 35. Em congruência, no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (2012, p.25), afirma:

A alimentação brasileira, com suas particularidades regionais, é uma das expressões do nosso processo histórico e de intercâmbio cultural entre os diferentes povos que formaram nossa nação. Assim, a EAN deve considerar a legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência. Respeitar e valorizar as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar de nossa população, reconhecendo e difundindo a riqueza incomensurável dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais. Esse princípio trata da diversidade na alimentação e deve contemplar as práticas e os saberes mantidos por povos e comunidades tradicionais, bem como diferentes escolhas alimentares, sejam elas voluntárias ou não, como por exemplo, as pessoas com necessidades alimentares especiais.

Defronte disto, sugere-se a inclusão na anamnese alimentar e conduta nutricional, perguntas que abordem a restrição religiosa de alimentos, com o objetivo de contribuir para a saúde do cliente, preservando ainda a identidade cultural do mesmo, além disso, vê-se a necessidade do conhecimento da cultura judaica e a relação que os judeus, praticantes da alimentação casher, têm com o alimento, pelo profissional Nutricionista, especificamente, visto que tal assimilação pode otimizar a adesão do plano alimentar e tratamento, pelo cliente, pois através das informações contidas no presente trabalho, percebe-se que a relação que o judeu tem com o alimento é estritamente cultural e religioso, os praticantes da Cashrut se submetem

a tais regras visando somente a santificação do corpo e alma, em detrimento da saúde, o que torna o trabalho do nutricionista mais restrito.

6 CONCLUSÃO

Com este trabalho, pôde-se concluir que o povo judeu tem uma relação fortíssima com sua cultura, costumes e religião, o que é confirmado pelo fato de que os hebreus permaneceram com as mesmas tradições desde o início de seu povo, com Abraão e perpetua-se até os dias de hoje e mesmo tornando-se um povo apátrida por duas vezes e se espalharem pelo mundo todo, as tradições e culturas permaneceram-se intactas e impermeáveis, ou seja, mesmo sem um território, a nação se manteve a mesma, fato que mostra o motivo pelo qual até os dias de hoje existem judeus que praticam a alimentação Cashrut.

Outro fator relevante é que as leis dietéticas judaicas são regras que visam somente à santificação do corpo e da alma, porém, ratificando as informações supracitadas, algumas dessas leis trazem benefícios à saúde do ser humano, mesmo que sejam orientações dadas por Deus na época de Abraão, há milhares de anos atrás, atualmente, ao analisar de forma nutricional tais regras, observa-se um sentido biológico e que as mesmas contribuem para a saúde dos seres humanos, ainda que para os judeus, isto é o que menos importa, ao se tratar da Cashrut.

Por fim, conclui-se que a relação dos judeus com a alimentação é imutável, devido aos costumes e regras do judaísmo, fato que pode interferir na adesão dos mesmos, a um plano alimentar proposto por um profissional Nutricionista que não tenha o conhecimento e compreensão da cultura judaica. Sendo assim, propõe-se a inclusão de perguntas na anamnese, sobre restrições alimentares relacionadas às crenças, visando adequações nos planos alimentares e com o objetivo de otimizar a adesão do praticantes da alimentação casher ao tratamento proposto aos mesmos.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA. *A Bíblia da Mulher*. leitura, devocional, estudo. 2 ed. Barueri, SP: Sociedade Bíblica do Brasil, 2009.

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda B.; PHILIPPI, Sonia T. Conceituação de alimentação saudável sob a perspectiva biopsicossocial. In: ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda B.; PHILIPPI, Sonia T. *Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento*. 1ª ed. Manole, 2011. p. 39-56.

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Atendimento nutricional na prática clínica. In: AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva *Nutrição Clínica: estudos de casos comentados*. Barueri, SP: Manole, 2009. p. 1-26.

Associação Israelita de Beneficência Beit Chabad do Brasil, 2001. Disponível em: <<http://www.chabad.org.br>>. Acesso em: 21 de set. 2013.

BRASIL. *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas públicas*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento social e Combate à Fome: Secretaria Nacional de segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRIEND, Jacques. *Uma leitura do Pentateuco*. São Paulo: Edições Paulinas, 1980.

BUENO, Luciana; MARCHINI, Julio Sérgio; OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. Cálcio, goma guar parcialmente hidrolisada e triacilglicerídeos de cadeia média interferentes na disponibilidade do ferro não-heme em soluções nutrientes. *Rev Bras Nutr Clin*. 2012.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. 2ª ed. Rio de Janeiro: Campos, 2003.

CASTRO, Fernanda Travassos de; et al. Ações de intervenção para promoção do consumo seguro de frutas e hortaliças em pontos de venda da zona oeste do Rio de Janeiro. *Oikos: Revista Brasileira de Economia Doméstica*, Viçosa, v. 24, n.1, p. 04-30, 2013.

CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa W. D. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CLAVAL, Paul. Geografia cultural: o estado da arte. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny (Orgs.). *Manifestações da cultura no espaço*. Rio de Janeiro: Ed. da UERJ, 1999. p. 35-86.

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

CRUSEMANN, Frank. *A Torá: teologia e história social da lei do Antigo Testamento*. Rio de Janeiro: Editora Vozes Ltda, 2002.

DIAS, Lúcio Flávio. *É possível um direito sem Estado? Reflexões sobre a experiência histórica do direito hebraico na época da diáspora*. *E-legis*, Brasília, n.2, p. 60-72, 1º semestre. 2009.

ENDE, Shamai. *Cashrut e shabat na cozinha judaica*. 3ª ed. São Paulo: Beit Chabad Central, 2006.

FIGUEIREDO, Paulo. *Antinutrientes na alimentação humana*, 2010. Disponível em: <<http://repositorio-cientifico.uatlantica.pt/jspui/bitstream/10884/453/1/5Antinutrientes%20na%20Alimenta%c3%a7%c3%a3o%20Humana.pdf>> Acesso em: 23 jun. 2014.

FIGUEIREDO, Roberto Martins. Higiene geral. In: FIGUEIREDO, Roberto Martins. *Xô bactéria!*. Barueri, SP: Manole, 2012. p. 01-56.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; et al. Cisticercose suína. In: GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. *Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos*. 4ª ed. Barueri, SP: Manole, 2011. p. 491-506.

GONZALEZ, C. D.; et al. Conhecimento e percepção de risco sobre higiene alimentar em manipuladores de alimentos de restaurantes comerciais. *Nutrire: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr.*, São Paulo, SP, v. 34, n. 3, p. 45-56, dez. 2009.

GUINSBURG, J. *História do povo da bíblia: relatos do Talmud e Midrasch*. São Paulo: Editora Perspectiva S. A., 1967.

HELMAN, Cecil G; tradução BOLNER, Ane Rose. Dieta e nutrição. *Cultura, saúde e doença*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. p. 55-78.

JOSEFO, Flávio. Livro primeiro. In: Pedroso, Vicente (trad.). *História dos hebreus*. 5 ed. Rio de Janeiro: CPAD, 1990.

LEÃO, Sinaida De Gregório. *A influência da lei hebraica no direito brasileiro, casamento e divórcio*. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 1998.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. *Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005. p. 130-137.

MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. As razões da bíblia: regras alimentares hebraicas. In: MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean-Louis. *História da alimentação*. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 80-91.

MOREIRA, Sueli Aparecida. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. *Cienc. Cult.* [online]. 2010, vol.62, n.4, pp. 23-26.

OLIVEIRA, Karlla Karinne G; et al. *As Leis Dietéticas da Culinária Judaica*. Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, Pernambuco, v. 1, n. 2, 2012.

PALMA, Rodrigo Freitas. *Manual elementar de Direito hebraico*. 1. ed. Curitiba: Juruá, 2008.

PEREIRA, Giselle A. P.; et al. Cálcio dietético: estratégias para otimizar o consumo. *Rev. Bras. Reumatol.* [online]. 2009, vol.49, n.2, pp. 164-171.<
<http://dx.doi.org/10.1590/S0482-50042009000200008>> Acesso em 9 de jun. 2014.

PINSKY, Jaime. Os hebreus. In: Pinsky, Jaime. *As Primeiras Civilizações*. São Paulo: Contexto, 2011. P. 105-118.

RIBEIRO, N. A. S.; TELLES, E. O.; BALIAN, S. C. O Complexo Teníase Humana-Cisticercose: ainda um sério problema de saúde pública / *Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP / Journal of Continuing Education in Animal Science of CRMV-SP*. São Paulo: Conselho Regional de Medicina Veterinária, v. 10, n. 1(2012), p. 20–25, 2012.

SONATI, Jaqueline G.; VILARTA, Roberto; SILVA, Cleliani de C. *Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas*.

SZLAKMANN, Charles. *Judaísmo para principiantes*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1998.

TOPEL, Marta F.. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horiz. antropol.* 2003, vol.9, n.19, p. 203-222.

WIERSBE, Warren. *The Bible Exposition Commentary: Old Testament*. Colorado, EUA: Copyright, 2001.