

**“No meu cardápio, reescrever o destino”:  
religião e práticas alimentares na *Seicho-no-Ie* do Brasil**

“In my menu, rewriting the destiny”:  
religion and dietary practices in *Seicho-no-Ie* in Brazil

João Paulo de Paula Silveira\*



<https://doi.org/10.29327/256659.13.2-11>

Resumo:

Este artigo discute as coordenadas alimentares propostas pela *Seicho-no-Ie*, nova religião de origem japonesa que se estabeleceu no Brasil nos anos de 1930. Desde sua fundação, a nova religião associa a alimentação ao destino individual e ao aperfeiçoamento espiritual, especialmente por meio da abstenção de pratos à base de carne. Atualmente, essas coordenadas procuram responder às questões ambientais, por isso a mesa torna-se um lugar de cultivo de bem-estar e harmonia espiritual com a natureza. O estudo divide-se em três dimensões: dietética, ritualística e ecológica, as quais expressam uma nuance dos sentidos religiosos da alimentação mobilizados pela *Seicho-no-Ie*.

Palavras-chave: *Seicho-no-Ie* do Brasil; Novas religiões; Práticas alimentares.

Abstract:

This paper discusses dietary guidelines proposed by the *Seicho-no-Ie*, a Japanese New Religion that has been established in Brazil in the 1930s. Since its founding this new religion relates food with individual destiny and with the spiritual enhancement, specially through the abstinence of meat-based dishes. Nowadays, these dietary guidelines seek to meet environmental issues, for this reason the table becomes a place to cultivate the well-being and spiritual harmony with nature. The study is divided into three dimensions: dietary, ritualistic, and ecologic, which convey a nuance of religious sense of food engaged by the *Seicho-no-Ie*.

Keywords: *Seicho-no-Ie* do Brasil; New religions; Dietary practices.

---

\* Doutor em Sociologia (UFG). Docente do Curso de História e do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Goiás. Membro do Núcleo de Estudos da Religião “Carlos Rodrigues Brandão” (NER-UFG). E-mail: joao.paulo@ueg.br.

## Introdução

Todos os alimentos adquirem, individual ou coletivamente, uma carga simbólica, mas dentro das religiões alguns alimentos parecem ocupar posições de destaque, sendo indispensáveis em rituais ou mesmo no dia a dia (Souza, 2015, p.58)

Do preparo da refeição ao uso da comida em cerimônias, as religiões, antigas ou novas, elaboram orientações complexas, representações e simbolismos que revestem o alimento e as práticas alimentares de sentidos muito particulares (SOUZA, 2015). Para algumas delas, a comida é mediadora da relação entre o nosso mundo e aqueles habitados pelos antepassados, por divindades, como os Orixás, ou outros seres superiores e espíritos que esperam ser reverenciados por meio de um cardápio cuidadosamente elaborado por nós. Outras, por sua vez, engendram códigos alimentares sustentados por disposições éticas, festivas e ascéticas que orientam restrições, abstenções rigorosas ou, ainda, a comensalidade e a partilha com aqueles que sofrem privações. No Cristianismo, o pão empresta simbolicamente suas propriedades nutritivas ao Salvador, o Pão que desceu do céu e cujo corpo é o alimento eucarístico; por sua vez, na prática da meditação ensinada pelo monge budista Thich Nhat Hanh, a mexerica pode provocar estalos espirituais capazes de revelarem a beleza do universo àquele que atentamente observa e sente as propriedades da fruta cítrica. As possibilidades são diversas! Em comum, elas nos ajudam a pensar que as práticas alimentares também comunicam uma identidade religiosa, uma vez que, como argumenta Carneiro (2003), elas podem ser revestidas de transcendência.

É a partir dessa compreensão que colocamos à mesa a *Seicho-no-Ie* (Lar do Progredir Infinito, em português), nova religião de origem japonesa, conhecida na cultura popular brasileira pelas declarações otimistas, por suas revistas e seus calendários de divulgação doutrinária. Formalmente, propomo-nos responder ao seguinte problema: Como a comida e as práticas alimentares são religiosamente significadas pela *Seicho-no-Ie*? Complementarmente, procuramos compreender como as religiões podem responder às ansiedades características da “modernidade alimentar”.

As coordenadas religiosas que discutiremos vão ao encontro da reflexividade de indivíduos interpelados pelas ansiedades da modernidade alimentar, um contexto cujo *menu* apresenta risco, abundância, troca, diminuição de controles sociais e múltiplos – e às vezes contraditórios – discursos nutricionais (POULAIN,

2004). As incertezas acerca das origens do que colocamos em nossas mesas e das consequências de nossos hábitos alimentares para nossas vidas e, mais recentemente, para a natureza produzem e reforçam ansiedades que podem encontrar interessantes respostas nas novas religiões e espiritualidades. Conforme trataremos, a *Seicho-no-Ie* procura fazer a gestão das ansiedades alimentares de nosso tempo através de respostas às demandas de bem-estar e aos riscos ambientais.

Estruturamos nosso estudo em três seções. Em cada uma delas, procuramos apontar algumas das iniciativas da *Seicho-no-Ie* para administrar as ansiedades alimentares de nosso tempo em favor do reencantamento da mesa. Na primeira, cuidamos da dimensão dietética dos ensinamentos de Masaharu Taniguchi (1893-1985), o fundador da nova religião japonesa, com ênfase nas questões ligadas à saúde e à restrição aos pratos à base de carne. Na segunda seção, discutimos a dimensão ritualística, com ênfase nas coordenadas das cerimônias dedicadas à comensalidade familiar e à oferta de comida aos espíritos dos antepassados. Na última seção, tratamos da dimensão ecológica; nela, tentamos lançar luz sobre as práticas alimentares orientadas pelas preocupações ambientais que, atualmente, definem a identidade institucional da nova religião.

### **Dimensão dietética: postura mental e abstenção de carne**

A *Seicho-no-Ie* surgiu em 1930. Seu fundador, Masaharu Taniguchi, alegou receber revelações divinas a partir do final de 1929. Elas foram feitas pela divindade xintoísta *Sumiyoshi Ōkami*, que anunciava um novo e definitivo caminho que reunia o essencial de todas as outras religiões. A novidade traria a conciliação para os povos e a paz para toda a humanidade. Como os outros fundadores de novas religiões, Taniguchi se percebia como o mediador de uma religião adequada à contemporaneidade e responsável pela transformação espiritual vindoura (ALBUQUERQUE, 1999).

As ponderações de Masaharu Taniguchi a respeito das práticas alimentares tocam quase sempre no tema saúde. Como outras novas religiões japonesas (PEREIRA, 1994), Taniguchi foi influenciado por orientações oriundas do repertório religioso tradicional japonês e pelo Novo Pensamento Americano.<sup>1</sup> Sua doutrina sustenta que a matéria e, conseqüentemente, as doenças e quaisquer outras experiências deletérias são resultados de projeções mentais ilusórias que ignoram a realidade última, o *Jissō*, “A Imagem Verdadeira. No *Jissō*, todos somos filhos e

filhas de Deus, incorruptos, divinos e saudáveis (ALBUQUERQUE, 1999). Por essa razão, o ato de comer é representado, antes de tudo, a partir daquilo que Taniguchi define como postura mental adequada: a consciência de que o eu verdadeiro, expressão individual e divina da “Imagem Verdadeira”, é naturalmente saudável. Por meio dessa postura, *quase* toda comida ingerida teria efeitos positivos para a saúde dos sujeitos, e mesmo o preparo da alimentação deveria ser influenciado pelo estado de espírito oportuno, conforme ainda veremos.

Esse entendimento aparece logo no primeiro volume de *A Verdade de Vida*, coleção de 40 livros que reúne a doutrina fundamental da *Seicho-no-Ie*. Na obra, Masaharu Taniguchi duvida das orientações dietéticas produzidas pela ciência<sup>2</sup>. Para ele, os saberes científicos a respeito da nutrição humana são quase sempre limitados pelo “materialismo” e, por isso, ignoram a verdade que transcende a matéria transitória. Para o autor:

Só quando mudarmos radicalmente a nossa postura *mental*, despertarmos para a *Imagem Verdadeira da Vida* e compreendermos com clareza que o sustento da vida não vem de fora, mas de dentro, passaremos a viver de acordo com as instruções intuitivas e tudo que comermos fará bem a saúde (Taniguchi, 2007, p. 212, grifo do autor).

Segundo o autor, o alimento, por princípio,

[...] não tem o poder de prejudicar ou nutrir o homem. Um produto alimentício que é nutritivo para determinada pessoa torna-se prejudicial se ingerido com temor. E um produto que lhe seria prejudicial não o será, se for comido com a crença de que nos alimentos concedidos por Deus não existe absolutamente nada que prejudique o homem (Taniguchi, 2007, p. 215).

Segundo esse excerto, a nutrição não vem da refeição em si, mas da condição interior, da consciência daquele que ingere os alimentos. Como outras religiões que enfatizam o aprimoramento do eu interior, ou o “eu verdadeiro”, conforme define Clarke (2006), essa ideia baseia-se na crença da ascendência da consciência sobre o corpo e sobre o destino individual<sup>3</sup>. Por esse motivo, nenhum alimento poderá debilitar a saúde caso a postura mental adequada livre o sujeito da ilusão do mundo material.

A preocupação de Taniguchi com a relação entre alimentação e saúde manifesta a ansiedade emanada das ambiguidades mais amplas que acometem os sujeitos e as sociedades (POULAIN, 2004). Ao associar a alimentação à postura

mental adequada e ao entendimento de que a comida é uma dádiva divina, Taniguchi tenta aplacar a sensação de risco associado à ingestão de produtos colocados em circulação pela nova cadeia agroalimentar da modernidade. Essa mesma preocupação se desenvolveu mais tarde, conforme veremos, com o advento dos riscos ambientais.

Ainda no volume inaugural da coleção *A Verdade da Vida*, Taniguchi (2007) sugere que a alimentação correta deve considerar, além da postura mental, as “instruções intuitivas” ou, ainda, o “instinto natural”. Entretanto, não há qualquer ponderação no texto que nos ajude a lançar luz sobre o que seria esse instinto. Suas observações, contudo, indicam que o religioso acreditava na existência de desígnios alimentares prévios, dados por Deus, que deveriam definir as refeições dos adeptos da *Seicho-no-Ie*. Em outros textos, descobrimos que se tratava da abstenção de pratos à base de carne.

A abstenção de refeições com carne, com alguma indulgência em relação aos peixes e aos frutos do mar, é parte marcante das coordenadas dietéticas recomendadas até os nossos dias pela *Seicho-no-Ie*. Essas coordenadas são inspiradas no repertório religioso tradicional japonês que tendia a evitar o consumo de carne por repudiar a matança de animais, um ato condenado<sup>4</sup>. Taniguchi (2017) argumenta que Deus ou Buda, como frequentemente a divindade é nomeada pela *Seicho-no-Ie*, teria estabelecido a dieta vegetariana, conforme lemos em uma passagem do 11º volume de *A Verdade da Vida*, em que o autor se dedica à exegese de passagens do livro bíblico da Gênese:

Se Deus criou os vegetais como alimento – e isto é uma prescrição de Deus com respeito aos alimentos nutritivos absolutamente necessários ao homem –, não é possível que existam para o homem alimentos nutritivos que os superam (Taniguchi, 2017, p. 48).

Para o autor: “Quando o ser humano vive exatamente de acordo com a sabedoria e a vontade de Deus, o mundo torna-se harmonioso, e os seres mutuamente se vivificam e não se lesam” (Taniguchi, 2017, p. 54). E ele afirma:

Se a humanidade não tivesse sido enganada pela astúcia da serpente, não estivesse rompido o mandamento estabelecido por Deus a respeito da alimentação e tivesse procurado sempre o sustento exclusivamente nos vegetais, a mente humana teria estado sempre em paz e a Terra não estaria como agora, envenenada pelos maus sentidos como o ódio, rancor e tristeza. Consequentemente, seriam desnecessárias guerras e armamentos bélicos (Taniguchi, 2017, p. 60-61).

As recomendações dietéticas a respeito da abstenção da carne são desenvolvidas de maneira ainda mais direta em um outro livro, intitulado *Mente, Alimentação e Fisionomia*, publicado, no Japão, nos anos de 1970 e, no Brasil, em 2005. Nessa obra, encontramos orientações que comunicam, a partir das práticas alimentares, a identidade religiosa que Taniguchi pretendia imprimir ao seu grupo. Nela, Taniguchi (2019) coligiu alguns elementos do repertório religioso japonês tradicional e outros conteúdos que assimilou da leitura dos textos de outros autores pela qual nutria simpatia ideológica, todos eles pouco amistosos em relação às influências estrangeiras na vida alimentar japonesa.

O fundador da *Seicho-no-Ie* reproduz formulações do médico e militar Ishizuka Sagen (1851-1909) e de um de seus discípulos, Sakurazawa Yukikazu (1893-1966), conhecido no ocidente como George Ohsawa, o criador da famosa dieta Macrobiótica<sup>5</sup>. Como eles, Taniguchi insiste na superioridade da alimentação tradicional japonesa, com grande ênfase no arroz, e a contrasta com a influência americana, representada pela carne, associada por ele à belicosidade ocidental e mesmo à transformação da fisionomia do povo japonês – a fisiognomonía era um tema que chamava atenção de Taniguchi, conforme ainda veremos.

A dicotomia identitária informada pelas práticas alimentares tem um claro tom político. Ela reforça sutilmente as críticas nacionalistas que Taniguchi direcionava ao governo japonês do pós-guerra, representado como responsável pela degeneração da cultura japonesa vigente antes da capitulação do império asiático em 1945.

No momento, a alimentação dos japoneses está se americanizando. [...]. Enquanto não abandonarmos a alimentação característica dos norte-americanos, até o espírito estará mudando de “grande paz” para “belicoso”. Não estamos em guerra com nenhum país, mas em compensação, todos os dias ocorrem lutas por aumento salarial, por cumprimento de alguma lei, por reivindicações estudantis etc. (Taniguchi, 2019, p. 55).

A popularização da alimentação carnívora aparece nesse fragmento e em outras páginas de *Mente, Alimentação e Fisionomia* como traço da degeneração do povo japonês, supostamente pacífico e ordeiro, que, em virtude da americanização de seus hábitos alimentares, teria se engajado em movimentos contestatórios. O trecho reforça o que os estudos sobre *Seicho-no-Ie*, de maneira geral, apontam em

relação à posição política ultraconservadora que Taniguchi e sua religião cultivaram durante grande parte de suas trajetórias (Albuquerque, 1999; Staemeler, 2018). Taniguchi, outrora um defensor do regime autoritário e imperialista japonês, acreditava que o Japão deveria restaurar sua antiga identidade política, pensada por ele em termos essencialistas.

A associação entre violência e alimentação à base de carne também está vinculada à posição tradicional cultivada por Taniguchi em relação ao ordenamento social. Como outros fundadores de novas religiões no Japão, Taniguchi reproduziu ideias religiosas tradicionais, algumas vindas da ética da piedade filial neoconfucionista, que representavam a sociedade a partir de um esquema estático, familista e hierárquico que “[...] ajusta os indivíduos e os estratos dentro de sua concepção de harmonia celeste e social” (Ortiz, 2000, p. 75). É por esse motivo, aliás, que greves e contestações são associadas à violência pelo fundador da nova religião. Ao levar essa associação ao seu paroxismo, Taniguchi vincula todo o tipo de movimento político, em especial o comunismo, à adesão à alimentação carnívora.

O caráter de quem trabalha diligentemente e tem forças para suportar dificuldades é cultivado através da alimentação vegetariana. E pode-se observar que a ocorrência da revolução comunista ocorrida na Rússia e na China tem grande relação com a alimentação desses países. Isso se torna evidente, ao observar o fato de sua alimentação ser muito rica em gordura de origem animal (Taniguchi, 2019, p. 53).

As posições identitárias e nacionalistas de Taniguchi a respeito da alimentação japonesa não eram novidade. Elas reproduziam uma torrente de ideias de igual teor que eram fermentadas pelo menos desde a criação do Japão moderno no final do século XIX, e mesmo antes, se levarmos em consideração as ideologias nativistas que, segundo Ohnuki-Tierney (1993), procuravam destacar, antes mesmo da formação do Estado Moderno, um universo rural de cultivo do arroz como traço de um Japão mais antigo e autêntico. O arroz aparecia em elaborações oitocentistas como um elemento identitário marcante da especificidade japonesa. Embora os outros povos da Ásia também comessem o cereal, aquele que existia no Japão era supostamente superior.

Semelhante à realidade das cozinhas nacionais europeias contemporâneas descritas por Montanari (2013), a cozinha japonesa a qual Taniguchi aludia se

formou a partir da constituição da comunidade imaginada nipônica. Os ideólogos que a engendram ignoraram as contribuições continentais, especialmente chinesas, para a constituição da mesa do povo japonês, assim como não deram atenção às especificidades culinárias do arquipélago. Desse modo, a invenção da nação, da identidade de um povo, segundo inferimos da reflexão de Ohnuki-Tierney (1993), presumia também a invenção de uma cozinha tradicional única em que o arroz ocupava o lugar central da mesa.<sup>6</sup>

Há, contudo, uma outra camada de ideias, um pouco mais antiga, que ofereceu alguns influxos para ideias a respeito da alimentação japonesa que estão presentes em *Mente, Alimentação e Fisionomia: a arte divinatória*. Ao tratar do final do Período Edo, Sawada (2004) aponta para o *boom* de artes divinatórias e práticas religiosas populares que vinculavam a alimentação, o destino e a fisionomia. Elas emanam de várias fontes, entre elas o neoconfucionismo, o taoísmo e a fisiognomonia, pseudociência praticada no passado como arte divinatória que procurava informar sobre o destino individual a partir da aparência do rosto, além de outras elaborações que associavam o destino à alimentação. Aqueles que procuravam esses saberes nos oitocentos, escreve Sawada (2004), buscavam meios para o aprimoramento individual nesse mundo a partir do cultivo de técnicas específicas que incluíam também abstenções alimentares. Seus adeptos, amiúde oriundos das camadas médias e populares, entendiam que seu destino dependia do cultivo individual de alguns preceitos, incluindo aqueles de natureza dietética, como defenderia Taniguchi no século seguinte.

Em *Mente, Alimentação e Fisionomia*, alguns desses saberes são discutidos por Taniguchi. Influenciado pela Macrobiótica, o interesse pela fisiognomonia movimentou a pena do fundador da *Seicho-no-Ie*, especialmente por sua vinculação às práticas alimentares e ao conseqüente destino das pessoas. Segundo esse entendimento, os hábitos alimentares teriam o condão de alterar a forma do corpo, da dentição e mesmo do olhar. O fisiognomista seria capaz de analisar cada um desses traços a fim de prognosticar o possível futuro do sujeito. Tal conhecimento, praticado tradicionalmente no sudeste asiático (SAWADA, 2004), serviria para prevenir os sujeitos dos riscos futuros. Em nosso caso, o consumo de carne teria conseqüências deletérias sobre a mente, que se tornaria mais belicosa, como vimos anteriormente, mas também sobre o corpo. Como arte divinatória, a análise da fisionomia revelaria tais indícios. De acordo com Taniguchi (2019, p. 85),



[...] com base na aparência fisionômica de uma pessoa, quando ela mantém uma alimentação à base de carne, o seu rosto começa gradualmente a ficar parecido com o dos animais carnívoros. [...]. Em primeiro lugar, se ela continuar alimentando-se de carne, os dentes dela passam a ser parecidos com os de animais carnívoros.

Ao desfiar seu raciocínio, Taniguchi compara a fisionomia das mulheres de seu tempo à das mulheres do passado que foram representadas na pintura de Kitagawa Utamaru (1753-1806). Estas, segundo o religioso, tinham o rosto alongado por recusarem comer carne, hábito supostamente associado aos povos de classe inferior. As mulheres de seu presente, por sua vez, tinham rostos arredondados como os grandes felinos: “[...] a ingestão de carne muda a fisionomia das pessoas no sentido de se adaptar a esse tipo de alimentação, desenvolvendo o maxilar inferior de modo semelhante aos carnívoros” (Taniguchi, 2019, p. 86).

Embora as restrições ao consumo de carne não tenham a natureza de um tabu religioso, elas são respostas da *Seicho-no-Ie* às ambivalências enraizadas na relação entre a vida e a morte (Poulain, 2004). Historicamente, as éticas religiosas procuram meios de lidar com a ansiedade provocada pelo conflito moral que envolve a morte de outro animal. As respostas a essa ansiedade ofertada por Taniguchi partem da constatação de riscos de desvirtuamento em relação ao ideal da harmonia. Nesse sentido, a ambivalência é religiosamente regulada por Taniguchi por meio de uma ética tributária de uma identidade nacional bastante estridente.

### **Dimensão ritualística: o agradecimento e a reverência aos antepassados**

A dimensão ritualística materializa a relação entre religião e alimentação. É a partir dela que podemos nos atentar aos aspectos mais práticos e performáticos que tendem a ser negligenciados quando nos dedicamos exclusivamente às mundivisões religiosas. Igualmente, elas nos permitem dilatar a compreensão dessa relação na medida em que apontam para determinados procedimentos que englobam não apenas o ato de comer ou dar de comer, mas também o preparo e, principalmente, o desejo da participação na comensalidade com os seres sagrados ou do mundo espiritual (Carneiro, 2003; Lody, 2012; Souza, 2015).

A relação ritual entre religião e comida faz parte da realidade da *Seicho-no-Ie* desde seus primeiros anos. Segundo é possível ler em obras religiosas que apresentam a revelação intitulada “A Refeição da *Seicho-no-Ie*”,

[...] a refeição é uma cerimônia sumamente solene na qual se sagra a oferenda a Deus do teu interior. Ao te servires da primeira porção, toma-a pensando que é ela uma oferenda para obteres o perdão de Deus para os involuntários pecados de, até agora, teres sentido ódio ou cólera em relação ao semelhante. Ao te servires da segunda porção, toma-a pensando que é ela uma oferenda para que sejam por Deus perdoados todos os pecados das outras pessoas. Ao te servires da terceira porção, toma-a pensando que é ela uma oferenda para que não voltes a cometer o pecado de odiar ou encolerizar-se em relação ao próximo. E, ao teres em mãos um líquido a ingerir, toma-o pensando que, por meio desse ato simbólico, os pecados de todas as pessoas são lavados e eliminados de tua mente (Taniguchi, 2004, p. 40-41).

Segundo a tradição da *Seicho-no-Ie*, a revelação foi entregue a Masaharu Taniguchi em 4 de novembro de 1930, quase um ano depois da primeira mensagem atribuída à divindade xintoísta *Sumiyoshi Ōkami*. Nela, encontramos orientações que devem servir ritualmente ao seguidor da doutrina religiosa. No cotidiano do adepto, a revelação torna-se uma prece que deve estimular a postura mental adequada necessária à prática alimentar de qualidade.

Ainda no sentido de unidade, o agradecimento, tão regular nas atividades corriqueiras da religião japonesa, também é parte marcante da relação ritual com a alimentação. Sobre isso, em uma das reuniões virtuais veiculadas pela *Seicho-no-Ie do Brasil* pelo *Youtube* durante a pandemia, a preletora Maria Murakami (2021), importante liderança do grupo em nosso país, destacou, a partir de passagens pontuais de Masaharu Taniguchi sobre a alimentação, a necessidade de os adeptos da religião assumirem a postura mental adequada na cozinha. Segundo ela, a cozinha é um lugar especial e a qualidade da refeição passa pela disposição daquele que prepara a comida, mas também daquele que a consome.

Murakami (2021) insistiu, ainda, na postura mental da gratidão, uma vez que eles são frutos da prodigalidade divina e chegam até a mesa por meio do trabalho realizado por vários profissionais, desde o plantio até o comércio. Mesmo os instrumentos e os aparelhos para o preparo da comida devem ser objeto de gratidão. A atmosfera do agradecimento, nesse caso, expressa simultaneamente a crença na origem divina da alimentação e a disposição ético-religiosa da piedade filial que concebe a humanidade como um todo harmônico em que cada parte ocupa um lugar importante.

Quanto à comensalidade familiar, Murakami (2021) destacou que a mesa da família deve ser um lugar de harmonia, livre de queixas sobre quaisquer assuntos, entre eles os de natureza política, uma possível alusão ao atual contexto nacional. O momento em que os membros da família estão juntos para se alimentar é associado por ela, de forma enfática, à Santa Ceia cristã e, por isso, tem um claro verniz ritual<sup>7</sup>. Sentar-se à mesa em família, segundo a preletora da *Seicho-no-Ie*, é experimentar a presença divina por meio do cultivo da ética e da harmonia.

Todos os momentos da refeição devem ser momentos para que a família esteja louvando o nascimento de cada uma das pessoas do lar. [...]. Não usemos a mesa de refeição para tecermos comentários negativos com as outras pessoas, com as pessoas da nossa família. Professor Masaharu Taniguchi nos ensina o seguinte: filhos que discriminam comida estão refletindo o estado de espírito dos pais que discriminam essa ou aquela pessoa [...] no lar onde reina a harmonia, tudo aquilo que a família ingere ela passa a transformar-se em energia maravilhosa para que as famílias tenham saúde. (Murakami, 2021, n.p.).

A dimensão ritualística da relação entre religião e práticas alimentares torna-se mais espessa e interessante quando pensamos nas práticas de reverência aos antepassados, algumas delas presenciadas por nós em outras oportunidades. Essas práticas ocupam lugar central na vida religiosa dos adeptos e dos simpatizantes da *Seicho-no-Ie*, uma vez que acreditam que reverenciar os familiares falecidos é fundamental para uma vida auspiciosa no mundo dos viventes. A prática deriva do repertório religioso japonês e, no Brasil, ela foi traduzida a partir do zelo católico em relação aos finados (DINIZ, 2006).

A reverência aos antepassados por meio da oferenda de pratos forja a comensalidade espiritual entre os habitantes do plano terreno e aqueles do além-túmulo. Inspirados no repertório religioso tradicional, que até nossos dias reverencia os mortos a partir da oferta de comida, os rituais procuram especialmente a apaziguação dos espíritos que, segundo acredita a *Seicho-no-Ie*, podem influenciar o destino dos vivos. Reverenciá-los é uma forma de alimentá-los, o que pode acontecer a partir das práticas devocionais, especialmente a partir da leitura dos sutras direcionadas a eles e, também, a partir da oferta material de comida.

Ao oferecer a oração em memória de alguém, é aconselhável oferecer iguarias que o falecido apreciava em vida terrena. É evidente que os espíritos não se alimentam de matéria, e, quando mais evoluídos, mais se tornam indiferentes às oferendas materiais. Mas, o

que apenas começaram a recuperar a consciência no mundo espiritual julgam-se ainda possuidores do corpo carnal e consequentemente sentem fome. A fome não lhes permite concentrar a atenção na oração ou na leitura da Sutra Sagrada que lhe é oferecida. Assim, primeiramente oferecemos os alimentos prediletos e, em seguida, oferecemos as orações e as palavras de verdade (Seicho-no-Ie do Brasil, 2010, p. 42).

Esse trecho é parte da orientação oferecida pela *Seicho-no-Ie* aos seus preletores. Ela deverá servir como norte para a orientação das práticas de oferenda realizadas nos templos religiosos e em altares privados semelhantes ao *butsudan* empregado pelos budistas. No âmbito privado, são autorizadas oferendas muito específicas daquilo que era agradável ao indivíduo em vida, mas que não podem ser ofertadas em rituais públicos realizados nos templos, como bebida alcoólica e mesmo carne. É bom ressaltar, porém, que a oferta desses alimentos é útil apenas para aqueles que faleceram há pouco tempo e que ainda mantêm, segundo entende a *Seicho-no-Ie*, algum tipo de vínculo com a vida terrena. Depois de amadurecerem, os antepassados passam a se alimentar da vibração positiva que emana especialmente da leitura da Sutra Sagrada da *Seicho-no-Ie*.

Rituais públicos de oferenda de alimentos aos antepassados, como o da Imagem 1, acontecem nos templos e nas academias de treinamento espiritual da *Seicho-no-Ie* e igualmente são estendidos às almas que sofreram aborto – a nova religião é contrária ao aborto e, no Japão, ela militou politicamente contra a prática.

Imagem 1 – Oferenda de alimentos do 60ª Festividade do Santuário Hozo do Brasil, Ibiúna, São Paulo, 2016



Fonte: *Seicho-no-Ie* do Brasil (2016).

A atenção às oferendas aos espíritos revela indiretamente o lugar da satisfação nas práticas alimentares. Ofertar comidas gostosas aos mortos, inclusive carne em rituais domésticos, expressa a inexistência de qualquer restrição à satisfação sensorial à mesa. Os mortos alimentam-se de pratos gostosos que eram servidos em vida, pois, quando estavam entre nós, usufruíram dos prazeres alimentares. Nesse sentido, parece não haver espaço para a culpa quando se come bem. Em favor desse argumento, podemos pensar também na fartura das refeições oferecidas nas academias de treinamentos espirituais.<sup>8</sup>

O ânimo positivo diante do prazer alimentar é a maneira que a nova religião japonesa administra as ansiedades produzidas pela ambivalência alimentar que envolve a relação prazer e desprazer (Poulain, 2004). Ela expressa a crença na inexistência do pecado advogada pela *Seicho-no-Ie*, razão pela qual a culpa em relação ao gozo mundano inexistente. Fica claro o contraste com aquelas éticas religiosas que prescrevem disciplinas alimentares mais rigorosas ou outra via ascética que restringe a satisfação sensorial. A posição também reforça o argumento de autores como Clarke (2006), para quem a *Seicho-no-Ie* e outras novas religiões afirmam a vida neste mundo em vez de renunciá-la em favor do além. Como veremos na seção seguinte, essa posição é ainda mais clara no livro de receitas *Delícias de dar água na boca* (Hara, 2020a).

### **Dimensão ecológica: alimentação e harmonia com a natureza**

Desde o início de nosso século, a *Seicho-no-Ie* se dedica às questões ambientais. Sob a liderança mundial de Masanobu Taniguchi, neto do fundador da nova religião, a instituição contemporiza suas doutrinas e suas práticas com as demandas ecológicas que interpelam mulheres e homens na contemporaneidade. Em decorrência disso, a origem e o impacto ambiental daquilo que ingerimos se tornaram tópicos importantes fundamentais do horizonte do grupo. Esses tópicos expressam, por óbvio, a capacidade das religiões e dos indivíduos religiosos de responderem reflexivamente as ansiedades alimentares de nossos dias, o que torna algumas religiões fontes para decisões seguras à mesa.

Sensível aos saberes oriundos da ecologia, o atual líder da *Seicho-no-Ie* imprime um novo ritmo para aquilo que Dawson (2006) considerou a adaptação dialética contínua entre modernidade e religião. Nesse plano, argumenta o sociólogo

canadense, as novas religiões procuram dialogar com outras instâncias que definem a realidade e informam nosso lugar nela, o que certamente inclui as questões ambientais em suas dimensões políticas, científicas e, também, alimentares.

A adaptação dialética a partir dos temas ecológicos pode ser constatada especialmente nos novos conteúdos, nos textos e nas práticas religiosas da *Seicho-no-Ie*, os quais incluíram temas como aquecimento global, poluição, reciclagem, fontes alternativas de energia, hortas orgânicas, ciclismo e outros tópicos que vincularam a vida espiritual de seus adeptos e simpatizantes ao cuidado com o planeta<sup>9</sup>. Nesse contexto, a religião almeja o advento de uma nova civilização, cuja consciência coletiva se baseie na crença de que na “[...] Imagem Verdadeira do mundo criado por Deus, a natureza e os seres humanos estão sempre em harmonia como um só ser” (TANIGUCHI, 2014, p. 1). Por esse motivo, a *Seicho-no-Ie* adotou o mote “Modo Feliz de Viver em Harmonia com a Natureza”, uma síntese do horizonte ecoespiritual e holístico conduzido pela liderança de Masanobu Taniguchi.

A expectativa de uma utopia ecológica adicionou novos ingredientes às coordenadas alimentares da *Seicho-no-Ie*. Como vimos, Masaharu Taniguchi insistia na abstenção de pratos à base de carne por influência dos ditames étnicos e nacionalistas que sobreviveram à capitulação do Império em 1945. Seu neto, por sua vez, está mais inclinado a pensá-la a partir de direcionamentos ambientais. Isso não significa, conforme lembra Dessì (2013), que as novas religiões japonesas, como a *Seicho-no-Ie*, tenham renunciado ao discurso patriótico ou à ideia de que o Japão é o centro espiritual do mundo. Segundo Masanobu Taniguchi:

Creio que, dentre os jovens aqui presentes, haja quem esteja se alimentando só de saladas como dieta, mas devemos ponderar com seriedade acerca da alimentação vegetariana não apenas para um objetivo individual específico, mas por um objetivo mais amplo, geral e humanitário. No Japão, desde a antiguidade, havia a tradição budista de *não matar seres vivos a esmo*, segundo seu mandamento. Entretanto, hoje, especialmente na sociedade pós-guerra, penetrou o pensamento “a carne animal é deliciosa e muito nutritiva” e observa-se um apego a essa alimentação (Taniguchi, 2006, p. 174, grifo do autor).

Embora essa passagem tenha semelhança com aquilo que o fundador da *Seicho-no-Ie* escreveu, especialmente no que toca ao contraste entre o passado e o

presente, Masanobu Taniguchi procurou meios de diluir o nacionalismo mais estridente sem que o Japão deixasse de ofertar elementos de seu repertório religioso tradicional. Influenciado pela Ecologia Profunda<sup>10</sup>, o atual líder da nova religião fez da questão ambiental o caminho para a ampliação dos esforços de universalização que acompanham o grupo desde a sua fundação, o que provocou, inclusive, dissensos e cisões religiosas.

É no plano da universalização ecológica que podemos situar as práticas alimentares advogadas atualmente pela nova religião. Conquanto muitos dos argumentos que Masanobu Taniguchi evoca para apontar os problemas do consumo de carne partam do diálogo com disciplinas acadêmicas especializadas, seu argumento é sobretudo de natureza religiosa. O líder religioso aponta para o carma e os maus frutos oriundos do hábito de comer carne:

Quando eles [os animais] se defrontam com a morte, são tomados pelo temor e sofrimento de modo semelhante a nós. Portanto, não comer esses animais é um modo correto de viver, tanto no âmbito moral quanto religioso. Desse modo, é uma tolice continuar “acumulando maus carmas e colhendo maus frutos”, apesar de estarem cientes da lei da causa e efeito (Taniguchi, 2006, p. 179).

Em vídeos recentes, publicados em 2020 pelo líder da *Seicho-no-Ie* e repercutidos no Brasil por Fumio Nishiyama, Presidente Doutrinário para a América Latina, a nova religião associou a dieta à base de carne à pandemia de coronavírus. Para Masanobu Taniguchi, a pandemia seria uma resposta do Bodisatva que Reflete os Sons do Mundo (*Kanzeon Bosatsu*, em japonês) para nos reeducar para um caminho de harmonia com a natureza, alcançada pela consciência da unidade entre humanidade e meio-ambiente.<sup>11</sup> Em comunicado publicado em março de 2020 na página da *Seicho-no-Ie* na Internet e em seu canal do *Youtube*, Nishiyama compartilhou para o público brasileiro o entendimento do líder da nova religião japonesa em um pronunciamento intitulado *Por que a Seicho-no-Ie diz “não” ao estilo de vida que tortura a natureza*:

[...] a Harmonia com a natureza pode evitar, na prática, o aparecimento de doenças como a Covid-19 – Antigamente, animais como as galinhas e os porcos viviam soltos. Hoje, aprisionados para atender à demanda por carne, acabam se tornando hospedeiros de vírus, tais como o H1N1, o SARS e atualmente o novo Coronavírus, que, segundo alguns cientistas, pode ter advindo de um animal chamado pangolim ou de morcegos. [...]. Assim, não comer carne é dizer à humanidade que uma dieta carnívora não é um modo de

vida correto. A Harmonia com a natureza, que inclui eliminar a carne do cardápio, é uma proposta concreta de comportamento que pode evitar o surgimento de doenças causadas por vírus fatais. Em nome da sobrevivência da humanidade, temos de rejeitar a lei do mais forte e assumir um modo de viver que manifeste a unidade entre Deus, Natureza e seres humanos, dentro do espírito que sempre norteia a Seicho-No-Ie que é a Grande Harmonia (Nishiyama, 2020, n.p.).

Esse fragmento explicita o entendimento de que a dieta a base de carne produz impactos ambientais, entre eles a pandemia do Coronavírus. A partir da reorientação das relações com a natureza em favor da harmonia, em vez da “lei do mais forte”, novas tragédias poderão ser evitadas. Nesse sentido, a mesa livre de carne seria o primeiro lugar em que a consciência holística da unidade divina entre humanidade, natureza e Deus se formaria. Dito de outra forma, a mesa seria o ponto de partida do reencantamento das práticas alimentares a partir da postura mental correta.

Dentre os esforços para enfatizar a importância do cuidado com o meio-ambiente, chamou-nos atenção as iniciativas digitais e publicações recentes direcionadas ao cotidiano alimentar dos adeptos e dos simpatizantes da nova religião. Por meio de programas exibidos no *Youtube* e especialmente da obra de receitas *Delícias de dar água na boca*, cujo subtítulo é *A Cultura de uma Alimentação Baseada no “Modo Feliz de viver em Harmonia com a Natureza”* (Hara, 2020a), a nova religião nos oferta um material interessante para pensarmos como as práticas alimentares informam uma identidade religiosa contemporânea.<sup>12</sup>

Como artefato cultural da cozinha, o livro de receitas da *Seicho-no-Ie*, como qualquer outro do gênero, procura entesourar pratos e práticas alimentares de um determinado contexto. *Delícias de dar água na boca* reúne 99 receitas compiladas por Hara (2020a), uma jovem comunicadora, preletora e escritora da *Seicho-no-Ie* que protagoniza vídeos de gastronomia nas redes sociais do grupo. As receitas foram produzidas a partir de suas experiências pessoais e familiares e do compartilhamento feito por outros membros da nova religião. Com excelente projeto editorial, como era de se esperar de um livro de receitas, a obra é dividida em sete capítulos, cada um introduzido por um texto produzido por preletor do grupo religioso. Logo depois de seu prefácio, encontramos a anteriormente citada “Refeição da *Seicho-no-Ie*”, revelação religiosa que trata da alimentação.



As receitas contemplam pratos diversos, sendo 56 salgados e 42 doces, a maioria vegetariana – nenhum deles contém carne bovina, suína ou de ave, e alguns poucos trazem camarão, bacalhau ou algum outro peixe cozido. Apenas uma bebida faz parte do compilado de receitas, um capuccino cremoso. Da culinária japonesa, identificamos apenas cinco pratos que fazem o uso de ingredientes associados à mesa oriental, embora em quantidades distintas, sendo o *shoyu*, molho à base de soja, o elemento comum à maioria. Há dois pratos que usam o *shimeji*, dois *tofus*, um *yakisoba* (com *champignon* no lugar da carne) e um *Inarizuchi*, sendo este o que apresenta a maior quantidade de ingredientes da cozinha japonesa, entre eles o *umami* (glutamato monossódico), condimento usado para realçar sabores, descoberto no Japão em 1908 (ISHIGE, 2014). Além do *shoyu*, há dois pratos que levam derivado de soja e nenhuma sopa à base de *missô*, uma pasta feita da oleaginosa mais popular no Japão.

Chamou-nos atenção o lugar tímido do feijão, que figura apenas como ingrediente em um prato batizado de “Sopa de Feijão”, que também leva batata, cenoura, vagem, mandioquinha e tomate e cujo tempero inclui coentro, cebola e pimenta moída. Segundo Dória (2021), o feijão, em suas diversas variedades, tem um lugar importante nos pratos dos brasileiros, sendo, muitas vezes, um elemento de singularização regional. Historicamente, esses feijões foram engordados quando misturados com carne e gordura, especialmente suínas, sendo a feijoada a mais popular em certo imaginário alimentar nacional. Isso nos faz pensar que a participação muito modesta do feijão na obra de receitas se deve às restrições à alimentação à base de carne proposta pela *Seicho-no-Ie*. A presença tímida do ingrediente brasileiro nos pareceu equivalente à ausência do *missô*, popular na mesa dos japoneses, como se existisse a suavização de traços marcantes das duas cozinhas que se misturam no livro. Acreditamos que esse é um limite que reflete, no plano da culinária, as dificuldades de acomodação experimentadas por novas religiões ou por qualquer religião vinda de fora.

Além disso, há bolos, risotos, saladas, goiabada, tortas etc. que fazem parte do cotidiano brasileiro. Em pelo menos dois desses pratos, ingredientes vegetais substituíram o lugar que tradicionalmente era ocupado pela carne: o quibe de abóbora cabotiá e um sanduíche com hambúrguer feito de lentilhas. Aparecem com regularidade abóboras, bananas, maçãs, laranjas, milho, batatas, arroz, mandio-

cas e beringelas. Temperos populares em nossa mesa também se destacam: cebola, alho, pimenta do reino, pimenta de cheiro, cebolinha e, em menor quantidade, salsa e coentro.

Os textos presentes na obra de receitas, incluindo o prefácio, discorrem sobre a relação entre saúde e refeição, a indústria alimentar, a atitude mental correta que deve orientar a produção e o consumo dos alimentos, a abstenção de carne, sustentabilidade, desperdício, memória dos antepassados e a unidade espiritual entre Deus, humanidade e o restante da natureza. A alimentação é representada como manifestação de Deus e a consciência dessa condição, argumenta Hara (2020b) no prefácio, é parte fundamental para a nova relação entre humanidade e natureza:

Dar uma nova escala espiritual aos alimentos significa elevar a alma humana a uma etapa superior da prática da Reverência à Vida – eis como almejamos fazer de nossa modesta cozinha o primeiro cômodo para a construção da base da Nova Civilização” (Hara, 2020b, p. 8, grifo nosso).

A espiritualização da alimentação sugerida pela autora faz gestão das ambivalências alimentares, em especial aquelas que dizem respeito à vida e à morte, que hoje são atravessadas pelas questões ambientais. Ela tenta responder não apenas aos riscos individuais, mas aos riscos de morte de ecossistemas e o consequente comprometimento da vida futura. A espiritualização proposta também lida com a sensação de embotamento contemporâneo dos sentidos mais profundos das práticas alimentares. Como interpretamos, o empenho da *Seicho-no-Ie* para a gestão de ambivalências e ansiedades tem por corolário a valorização das práticas à mesa tidas por mais autênticas. O propósito é oferecer um quadro de referências alimentares percebidos pelo comensal como mais seguro, muitas vezes rastreável, rico de significado e ecologicamente correto. Nesse sentido, o alimento produzido e consumido em casa, com a família, a partir do cultivo da postura mental e de receitas entesouradas pela memória familiar ao longo de gerações representa, para a *Seicho-no-Ie*, a maneira ideal, mais autêntica, ecológica e saudável de se alimentar. É nesse sentido, aliás, que interpretamos o contraste crítico que Hara (2020b) faz logo no prefácio de *Delícias de dar água na boca*, ao destacar a superioridade da alimentação rica de memória familiar diante dos produtos processados, saturados de gordura e congelados.

## Considerações

A classificação das ambivalências e das ansiedades alimentares que exploramos a partir de Poulain (2004) tornam inteligíveis as posições da *Seicho-no-Ie*. Nos trechos das obras dedicados à comida, Masaharu Taniguchi pretendeu enfrentar as ansiedades provocadas pela ambivalência alimentar que envolve o elo entre comida, saúde e doença, em um momento em que o Japão procurava se reinscrever em uma ordem de relações globais. A gestão religiosa dessa ambivalência foi atravessada por conteúdos que repercutiam, no pós-guerra, o sobrevivente discurso nacionalista e ultraconservador que procurava definir a identidade alimentar do povo japonês, concebido idealmente como pacífico e harmonioso, em oposição às influências estrangeiras, simbolizadas pela popularização do consumo de carne. Embora o conteúdo étnico estridente não figure, hoje, nas posições da nova religião em relação aos temas alimentares, a gestão das ansiedades que envolvem a relação entre a comida e seus efeitos sobre a saúde continuam de natureza religiosa, como testemunham a atenção à postura mental e à gratidão à mesa.

A resposta da religião aos dilemas ambientais sugere também que a harmonia holística entre a humanidade e o restante da natureza começa com as escolhas alimentares e com a consciência de seus riscos. Isso significa que a religião assume o cuidado com o meio ambiente como realidade reguladora de um sistema culinário ideal, embora outros aspectos também sejam importantes e complementares, como a postura mental, o hábito de comer à mesa junto à família e o sentimento de gratidão. No conjunto, eles constituem o que a nova religião entende como o modo adequado de estar à mesa e expressam seu reencantamento.

Esperamos que nossa pesquisa possa contribuir para a inclusão das novas religiões e espiritualidades contemporâneas, japonesas ou não, nas discussões sobre a relação entre religião e práticas alimentares. Igualmente, esperamos contribuir com aquelas discussões que pretendem pensar a religião cotidiana. Acreditamos que práticas alimentares, como as que descrevemos, podem informar identidades religiosas a partir de prismas particulares. Como a *Seicho-no-Ie*, outros grupos, alguns mais outros menos institucionalizados, japoneses ou não, expressam a capacidade das religiões de ofertarem meios para lidarmos com as ansiedades características da modernidade alimentar. O reencantamento da mesa, sobretudo a partir da expectativa holística da harmonia entre a humanidade com o restante da natureza, parece definir, de forma geral, uma parte da paisagem religiosa recente que pode interessar aqueles que procuram desvelar as novas coordenadas que subjazem às práticas alimentares de nossos dias.

### Referências bibliográficas

ALBUQUERQUE, Leila M. B. *Seicho-no-Ie do Brasil: agradecimento, obediência e salvação*. São Paulo: Annablume, 1999.

ALVES, José Eustáquio. Os oito princípios da Ecologia Profunda. *IHU On-line*, 7 jun. 2017. Disponível em <http://www.ihu.unisinos.br/78-noticias/568366-os-oito-principios-da-ecologia-profunda>. Acesso em de 25 out. de 2021.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASTRO, Janaina Josias de. *Do ideal ao real: a coluna de salvação – agricultura e alimentação orgânica natural na igreja Messiânica Mundial no Brasil (IMMB) / Johrei Center extensão Goiânia*. Dissertação (Mestrado em Ciências da Religião). Goiânia: Pontifícia Universidade Católica de Goiás, 2020.

CLARKE, Peter. *New Religion in Global Perspective*. Londres: Routledge Curzon, 2006.

CWIERTKA, Katarzyna Joanna. *Modern Japanese cuisine: food, power and national identity*. Londres: Reaktion Books Ltd., 2006.

DAWSON, Lorne L. *Comprehending cults: the sociology of New Religious Movements*. Toronto, Oxford: University Press, 2006.

DESSI, Ugo. *Japanese Religion and Globalization*. Londres, Nova Iorque: Routledge, 2013.

DINIZ, Ediléia Mota. *Carisma e poder no Discurso Religioso: um estudo do legado de Masaharu Taniguchi – A Seicho-No-Ie do Brasil*. Dissertação (Mestrado em Ciência da Religião). São Bernardo do Campo: Universidade Metodista de São Paulo, 2006.

DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Fósforo, 2021.

HARA, Viviane Tenório de Macêdo. *Delícias de dar água na boca – a cultura de uma alimentação baseada no “Modo feliz de viver em harmonia com a natureza”*. São Paulo: Seicho-no-Ie do Brasil, 2020a.

HARA, Viviane Tenório de Macêdo. Prefácio. HARA, Viviane Tenório de Macêdo (org.). *Delícias de dar água na boca – a cultura de uma alimentação baseada no “Modo feliz de viver em harmonia com a natureza”*. São Paulo: Seicho-no-Ie do Brasil. 2020b. p. 06-08.

ISHIGE, Naomichi. *The history and culture of Japanese Food*. Nova Iorque, Londres: Routledge, 2014.

LODY, Raul. *Santo também come*. 2º ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

MELTON, J. Gordon. New Thought. CLARKE, Peter (ed.). *Encyclopedia of New Religious Movement*. Londres, Nova Iorque: Routledge, 2006. p. 458-460.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Trad. de Letícia Martins de Andrade. 2º ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.

MURAKAMI, Marie. *Viva em harmonia em relação à sua alimentação*. São Paulo, 26 de mar. de 2021. 1 vídeo (29 min). Publicado pelo canal Seicho-no-Ie do Brasil. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=AKM-sCNDkeM>. Acesso em 19 de out. de 2021.

NISHIYANA, Fumio. *Por que a Seicho-no-Ie diz “não” ao estilo de vida que tortura a natureza*. 2020. Disponível em <https://sni.org.br/seicho-no-ie/doutrinario/mensagem-dos-presidentes-da-sni/por-que-a-seicho-no-ie-diz-nao-ao-estilo-de-vida-que-tortura-a-natureza/>. Acesso em 20 de out. de 2021.

OHNUKI-TIERNEY, Emiko. *Rice as self: Japanese identity through time*. Princeton: Princeton University Press, 1993.

ORTIZ, Renato. *O Próximo e o Distante: Japão e modernidade-mundo*. São Paulo: Brasiliense, 2000.

PEREIRA, Ronan Alves. Possessão por espírito e inovação cultural: o caso de duas líderes religiosas do Japão. *Revista de Antropologia*. São Paulo: USP, v. 38, n. 1. 1995. p. 169-189.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Trad. de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SAWADA, Janine Tasca. *Practical Pursuits: religion, politics, and personal cultivation in nineteenth-century Japan*. Honolulu: University of Hawai Press, 2004.

SEICHO-NO-IE DO BRASIL. *Curso para Preletores e Líderes da Iluminação*. São Paulo: Seicho-no-Ie do Brasil, 2010. Disponível em <https://www.yumpu.com/pt/document/read/14578382/curso-para-preletores-e-lideres-da-iluminacao-seicho-no-ie-do-brasil>. Acesso em 17 de out. de 2021.

SEICHO-NO-IE DO BRASIL. *60ª Festividade Santuário Hoozo do Brasil*. Ibiúna, São Paulo, 10 abr. 2016. Facebook: Seicho-no-Ie do Brasil. Disponível em: <https://www.facebook.com/media/set/?vanity=snibrasil&set=a.1295910047091171>. Acesso em 20 de out. de 2021.

SILVEIRA, João Paulo de Paula. *Identidades religiosas na modernidade tardia: um estudo a partir da Seicho-no-Ie do Brasil em Goiânia*. 2016. 210 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2016.

SOUZA, Patrícia Rodrigues de. *A religião vai à mesa: uma degustação de religiões com suas práticas alimentares*. São Paulo: Editora Griot, 2015.

STAEMMLER, Birgit. Seicho-no-Ie. In: POKORNY, Lucas; WINTER, Franz (org.). *Handbook of East Asian New Religious Movements*. Boston: Brill, 2018. p. 88-108.

STALKER, Nancy. The Globalisation of Macrobiotics as Culinary Tourism and Culinary Nostalgia. *Asian Medicine*, v. 5, n. 1, 2009. p. 1-18.

TANIGUCHI, Masaharu. *Meditação para contemplar a Deus* – “Shinsokan”. São Paulo: Seicho-no-Ie, 2004.

TANIGUCHI, Masanobu. *O Primeiro Passo para a Paz*. São Paulo: Seicho-no-Ie, 2006.

TANIGUCHI, Masaharu. *A Verdade da Vida*, Volume 1. São Paulo: Seicho-no-Ie, 2007.

TANIGUCHI, Masanobu. *Canto em louvor à Natureza*. Yamanashi: Seicho-no-Ie, 2014.

TANIGUCHI, Masaharu. *A Verdade da Vida*, Volume 11. 13. impr. São Paulo: Seicho-no-Ie, 2017.

TANIGUCHI, Masaharu. *Mente, Alimentação e Fisionomia*. 2. impr. São Paulo: Seicho-no-Ie do Brasil, 2019.

TSUSHIMA, Michihito *et al.* The vitalistic conception of salvation in Japanese new religions. *Japanese Journal of Religious Studies*, Tóquio, v. 6, n.1, p. 139-161, 1979.

---

<sup>1</sup> O Novo Pensamento Americano (*American New Thought*) é uma corrente religiosa que surgiu nos Estados Unidos no final do século XIX. Uma das características desse movimento, segundo Melton (2006), é a ênfase terapêutica por meio da transformação da consciência e do sugestionamento otimista.

<sup>2</sup> Em outros textos, existem esforços de diálogo com a psicologia e a psicanálise, traço marcante da *Seicho-no-Ie* que expressa a típica adaptação dialética da religião ao contexto moderno (Dawson, 2006).

<sup>3</sup> Religião do eu verdadeiro (*True self-religion*) é o conceito empregado por Clarke (2006) para definir grupos como a *Seicho-no-Ie*, que se caracterizam pela expectativa de autoaperfeiçoamento individual a partir de técnicas religiosas diversas e pela busca do bem-estar nesse mundo. Na *Seicho-no-Ie*, o aperfeiçoamento parte do que chamam de “postura mental correta”: o convencimento pessoal e continuado de que somos filhos de Deus, portanto perfeitos, saudáveis, infinitos e incorruptos. A meditação *Shinsokan*, as orações, as recitações otimistas e as declarações de gratidão são algumas das técnicas cotidianas mobilizadas para alcançar a postura mental almejada e, assim, alcançar a realização pessoal.

<sup>4</sup> Cwiertka (2006) sustenta que o consumo de carne no Japão pré-moderno era representado de maneira ambígua, ao contrário das idealizações nativistas que apostaram na pureza alimentar baseada no consumo do arroz. Ela afirma que o tabu em relação ao seu consumo é atribuído comumente ao budismo e às imposições legais orientadas por ele desde o século VII. Contudo, a autora sustenta que essas proibições alimentares tinham maiores relações com o pequeno número de animais disponíveis para as práticas agrícolas fundamentais para a reprodução da sociedade tradicional. Mesmo entre alguns grupos budistas, o consumo de carne não era absolutamente desconhecido em virtude da cerimônia chamada *yakuro*, traduzido pela autora por “caça medicinal”, quando era permitido comer carne de caça em virtudes de suas propriedades supostamente terapêuticas. A autora menciona que o Xintoísmo também repudiava o massacre de animais e os vinculava à impureza. Foi durante o Período Edo (1603-1868) que esse tabu alimentar teve grande impacto, especialmente nas cidades maiores, entre elas a capital Edo, atual Tóquio, e naquelas localizadas em regiões costeiras. Muitas vezes, o consumo da carne foi representado como ato bárbaro, associado aos ocidentais, mas isso não impediu que a carne oriunda da caça, especialmente de javalis e veados, fosse consumida nas regiões montanhosas, mais distantes dos centros de poder e com vasta floresta. Era possível encontrá-la em restaurantes onde nem sempre serviam porções higienicamente decentes. Apesar dessa ambiguidade, a alimentação ocasional de carne foi estimulada a partir do século XVIII por aqueles que estudavam a ciência ocidental e que atribuíam ao seu consumo benefícios à saúde. Em 1872, segundo Cwiertka (2006), o governo moderno anunciou que o consumo de carne passaria a fazer parte da mesa do Imperador, o que diluiu grande parte das ambiguidades e estimulou novos

---

hábitos alimentares influenciados pelo estrangeiro. Ainda assim, a opinião pública muitas vezes associava refeições à base de carne de forma depreciativa aos ocidentais, como foi o caso de Masaharu Taniguchi.

<sup>5</sup> Ao tratar da dieta Macrobiótica, Stalker (2009) destaca que ela foi elaborada a partir de referências diversas, em especial do Taoísmo e suas noções de *yin* e *yang*. Ohsawa, seu grande divulgador no Ocidente a partir do final dos anos de 1950, afirmava que a dieta macrobiótica teria a capacidade de curar doenças, como câncer, diabetes e lepra. Ele defendia o consumo de pratos vegetarianos que harmonizassem as propriedades *yin* e *yang* de cada um dos ingredientes. Ainda segundo a autora, Ohsawa se inspirou nas orientações alimentares de Ishizuka Sagen (1850-1909), crítico, no final do século XIX, da dieta à base de carne e de origem ocidental que era servida aos soldados do Império japonês.

<sup>6</sup> Ohnuki-Tierney (1993) afirma que o Japão importou arroz de seus vizinhos asiáticos em vários momentos de sua história. Para ela, o que hoje é identificado como “arroz japonês”, como um produto essencialmente nipônico, é uma tradição inventada.

<sup>7</sup> A ideia de se sentar à mesa, em família, reproduz dinâmicas familistas que existem, de formas particulares, no Brasil e no Japão. Ela sugere, como lembra Patrícia Rodrigues de Souza (2015), a cumplicidade, ao mesmo tempo em que informa valores idealizados e partilhados à mesa. Para a *Seicho-no-Ie*, a mesa é um momento de vivificação da harmonia do lar, sendo esse o motivo maior de se evitar queixas sobre a vida durante às refeições.

<sup>8</sup> Em pesquisa anterior (SILVEIRA, 2016), participamos dessas refeições ao longo de uma semana na Academia Sul-Americana de Treinamento Espiritual da *Seicho-no-Ie*, em Ibiúna, São Paulo.

<sup>9</sup> A pesquisa de mestrado de Janaína Josias de Castro (2014) sobre a Igreja Messiânica Mundial do Brasil, nova religião japonesa fundada por Mokiti Okada (1892 – 1955) em 1935, destaca aspectos semelhantes aos que encontramos na *Seicho-no-Ie*, em especial os o elance entre práticas alimentares, temas ambientais e a expectativa de uma nova civilização.

<sup>10</sup> A Ecologia Profunda (*Deep Ecology*) é o nome da corrente de pensamento ecológico cuja origem é atribuída ao filósofo norueguês Arne Naes (1912-2009). Segundo Alves (2017), ela se caracteriza pelo entendimento de que todos os seres vivos fazem parte da natureza, razão pela qual o antropocentrismo precisa ser superado em busca do equilíbrio ecológico.

<sup>11</sup> O estudo de Tsushima *et al.* (1979) a respeito do repertório religioso tradicional japonês descreve uma cosmologia holística que compreende o universo como uma força vital de fertilidade eterna, muitas vezes concebida como uma divindade ou a “Grande Vida”. Conhecida por “vitalismo religioso”, essa ideia faz parte das novas religiões japonesas e, no caso da *Seicho-no-Ie*, ela sustenta o entendimento de que a humanidade, a natureza e Deus compartilham da mesma essência.

<sup>12</sup> Destacamos também o estímulo ao cultivo de orgânicos a partir do Clube da Horta Orgânica criada pela *Seicho-no-Ie* e um grupo público no *Facebook* chamado *Sem Carne*, cujas principais postagens são de adeptos do Japão.

Recebido em 10/05/2022

Aceito para publicação em 13/07/2022