

a) C. indica a fraqueza natural do homem, que (sem a graça, a qual a lei de Moisés não dava, *Rom*, 7,7-8; 8,3) tende a prendê-lo ao pecado, acorrentá-lo espiritualmente (*Rom*, 6,19; 7,18); **b)** Mais do que simples incidência ética, C. passa a ser, no íntimo do homem, um como que princípio ético, relutante à lei de Deus e inclinando para o mal (*Rom*, 8,4-8, enérgico), relutante à Sabedoria de Deus — e por fim antagónico de um outro princípio ético, bem positivo, o do π Espírito. Daí a antítese carne/espírito, ou tendência da primeira para a morte, do segundo para a vida e paz: *Rom*, 8,6 e 13; *I Cor*, 3,1-3, e, sobretudo, *Gál*, 5,16-17 ss, em que as paixões e concupiscências pro-manam da C.; eis um dualismo vivencial (não ontológico), aliás descrito vigorosamente em *Rom*, 7,14-19, que lembra Eurípides: «sou vencido pelo mal; sei o mal que vou fazer, mas o apetite é mais forte do que o meu querer» (in *Medeia*), ou Ovídio — «[...] uma coisa desejo eu, outra me persuade a mente; vejo o melhor e aprovo-o, mas sigo o pior» (*Metamorfoses*, VII,19). Como consequência última dir-se-á que o homem carnal está vendido ao pecado (*Rom*, 7,14), atolado nas «obras da carne», culpas e vícios graves (*Gál*, 5,19-21); a sua própria inteligência se tomou «carnal», em estado irre-dutível perante Deus (*Col*, 2,18; *Rom*, 8,8). E, contudo, o cristão encontra em Cristo a vitória contra as degradações da C. (*Gál*, 5,24; 6,8).

Carne e sangue — É expressão hebraica (de linguagem ainda não filosófica, porém de tipo «realista»), que vem já do A. T. (*Ecl*, 14, 19 e 17,30) e, prolongando o sentido original de C. (natureza humana) e sangue (princípio vital em acção no Homem), se usa para designar, em princípio, a natureza humana na ordem meramente natural; com as suas limitações próprias (*Ef*, 6,12), ou conveniências legítimas (*Gál*, 1,6) — ou até em contraste marcado, seja com a Natureza Divina (*Heb*, 2,14, referência notável ao realismo da Encarnação), seja com o conhecimento segundo Deus (*Mat*, 16,17), ou com a imortalidade-incorrupção, que é dom escatológico de Deus (*I Cor*, 15,50 e 53).

ANTÓNIO GREGÓRIO NEVES

BIBL.: M. C. de Boer, «The death of Jesus Christ and his coming in the flesh (1 John 4,2)», in *Novum Testamentum*, 33 (1991), 326-346; W. T. Dayton, «The New Testament conception of flesh», in *Wesleyan Theological Journal*, 2 (1967), 7-17; J. D. G. Dunn, «Jesus — flesh and spirit. An exposition of Romans 1,3-4», in *Journal of Theological Studies*, 24 (1973), 40-68; S. Heine, *Leibhaftig Glaube. Ein Beitrag zum Verhaeltnis der theologischen Konzeption des Paulus*, Viena, 1976; N. Lazure, «La convoitose de la chair en 1 Jean 2,16», in *Revue Biblique*, 76 (1969), 161-205; D. Lys, *La Chair dans l'Ancien Testament «basar»*, Paris, 1967; id., «L'arrière-plan et les connotations vétérotestamentaires de 'sarx' et de 'soma'. Étude préliminaire», in *Vetus Testamentum*, 36 (1986), 163-204; E. Mauerhofer, *Der Kampf zwischen Fleisch und Gesit bei Paulus. Ein Beitrag zur Klarung der Frage nach der Stellung des Glaubigen zur Suende im paulinischen Heilungs- und Vollkommenheitsverständnis*, Frutigen, 1980; R. Morissete, «La chair et le sang ne peuvent hériter du Règne de Dieu», in *Science et Esprit*, 26 (1974), 39-67; J. Osei-Bonsu, «Anthropological dualism in the New Testament», in *Scottish Journal of Theology*, 40 (1987), 163-204; A. Sand, *Der Begriff «Fleisch»*, in *den paulinischen Hauptbriefen*, Regensbury, 1967; J. Scharbert, *Fleisch, Gesit und Seele im Pentateuch. Ein Beitrag zur Anthropologie der Pentateuchquellen*, Estugarda, 1966; F. Schweizer-F. Baum-

gaertel-R. Meyer, *Chair*, Genebra, 1970; E. Schweizer, «Die hellenistische Komponente im neutestamentlichen sar-Begriff», *Zeitschrift für die neutestamentliche Wissenschaft und die der alteren Kirche*, 48 (1957), 237-253; A. C. Thiselton, «Meaning of 'sarx' in 1 Corinthians 5,5», in *Scottish Journal of Theology*, 26 (1973), 204-228; A. Westphal, *Chair et esprit. Essai sur le développement de ces deux notions dans l'Ancien et le Nouveau Testament*, Toulouse, 1985.

NUTR. 1. Conjunto de tecidos que preenchem a carcaça de animais admitidos para consumo alimentar em obediência a criteriosa apreciação hígio-sanitária; mais precisamente, a designação C. aplica-se aos tecidos moles que recobrem a estrutura óssea dos animais. C. e músculo estriado confundem-se e qualquer dos vocábulos oferece igual significado tecnológico. A C. destinada ao consumo público provém de alguns mamíferos domésticos e de certas espécies aviárias; as reses de talho contribuem com o maior contingente, umas de consumo regular (bovinos, suínos e ovinos), outras consideradas de recurso (caprinos e equídeos). Em alguns países consome-se C. de cão, búfalo, zebu, camelo, rena, cachalote, etc. Mamíferos e aves de proveniência cinegética igualmente fornecem abundante matéria cárnea. A fracção muscular edível de numerosas entidades hidróbias (peixes, moluscos e crustáceos) pode considerar-se de natureza cárnea, em sentido lato; contudo, a expressão pescado, definindo modalidade de captura animal, caracteriza uma distinta entidade tecnológica alimentar.

2. A qualidade biológica das proteínas de C. ou de pescado é elevada; ou seja, satisfaz boa parte das exigências do organismo humano para estruturar as suas próprias proteínas; não diverge significativamente entre espécies animais e categorias comerciais. É semelhante à das proteínas de soja, inferior às de leite, ovos e fígados e superior à de qualquer outra proteína de espécies vegetais isoladas. No entanto, quando se reúnem vários alimentos vegetais na mesma refeição, a soma algébrica de défices e excessos de aminoácidos próprios de cada um pode resultar em conjuntos proteicos de elevada qualidade, p. ex., quando se combinam cereais completos com leguminosas e hortaliças. Seguramente satisfatório para adultos saudáveis com actividade física sedentária ou ligeira, o regime ovo-lacto-vegetariano acrescenta apenas um ovo e c. 7,4 dl de leite ou equivalente a combinações judiciosas de vegetais. Isto está de acordo com o facto de, em alimentação corrente à base de alimentos naturais ou pouco modificados, bastarem pequenas porções de C. ou pescado para assegurar as necessidades proteicas do organismo.

Considerado como indicador económico de desenvolvimento, o consumo elevado de C. é perverso; para ser saudável, a ração proteica diária deve situar-se entre 0,8 e 1,5 g por quilo de peso. Rações inferiores caracterizam a subalimentação e a fome endémica; mais elevadas caracterizam o esbanjamento opulento da alimentação ocidental. Quanto à qualidade das gorduras de constituição, C. e pescado são bem diferentes. As gorduras de pescado são prevalentemente mono ou polinsaturadas, pelo que muito saudáveis; acresce serem ricas de uma classe especial de ácidos gordos polinsa-

turados, os ômega-3, com actividade antitrombótica, pelo que indispensáveis em alimentação saudável e em dietas para prevenir e tratar complicações de aterosclerose. Gorduras de aves também são ricas de ácidos gordos insaturados e relativamente pobres de ácidos gordos saturados. As de mamíferos, sobretudo ruminantes, abundam em ácidos gordos saturados aterogêneos, pelo que deve ser desincentivado o seu uso diário e em quantidade.

O colesterol é copioso em mioleiras e abundante na pele e gordura de aves (nas partes musculares, não), nas C. gordas (para guizar e cozer) de vaca e vitela, no fígado e rim, e também em lulas, polvo, camarão, orelheira, dobrada e bacalhau seco; é mais escasso nas partes musculares de aves, porco, coelho, borrego, cabrito e, sobretudo, nas espécies de pescado não referidas atrás. De qualquer modo, devem rejeitar-se peles, aponevroses e partes gordas visíveis de C. Tanto as C. como o pescado são fornecedores preciosos de ferro, vitaminas B₁ e B₁₂ e de alguns outros minerais e vitaminas.

J. A. ABREU LOPES 1

EMÍLIO PERES 2

VET. A preparação da C. de reses de talho verifica-se em estabelecimentos designados matadouros, segundo uma sequência industrial higienicamente competente. O sacrifício, a sangria, a esfolagem, a evisceração, a desmancha, etc., são procedimentos tecnológicos que conduzem à manipulação higiénica da C. de animais submetidos a rigoroso controle sanitário. Os matadouros modernos dispõem de frigoríficos anexos para estivagem dos contingentes cárneos diariamente preparados. Com efeito, a C. fresca é matéria perecível, pasto fácil de microrganismos, aparentemente banais, veiculados na água e na atmosfera mesmo em perfeitas condições higiénicas de laboração industrial. Oficinas encarregadas da recuperação dos despojos das reses abatidas (sangue, fâneros, peles, etc.) completam o equipamento dos modernos matadouros industriais.

O consumo crescente de conservas e conservados cárneos (salgados, fumados, desidratados, etc.), tanto ao gosto da civilização con-

Cena de *Quai des brumes* (1938), de Marcel Carné

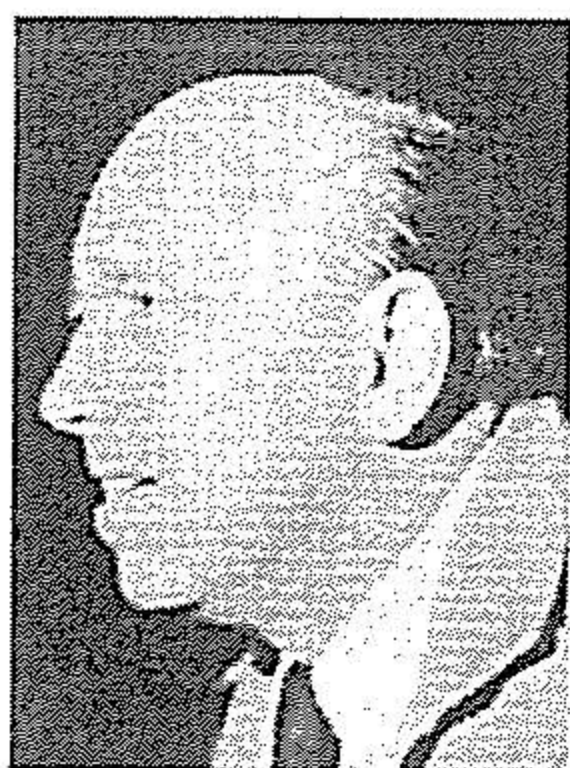
temporânea, desvia do abastecimento directo importantes contingentes de C. «verde» e proporciona a instalação de novas e aperfeiçoadas actividades fabris. A C. e seus derivados podem albergar micróbios patogénicos, sobrevivendo à preparação culinária, responsáveis por toxinfecções alimentares ou agentes de afecções comuns aos homens e animais. A presença desses seres microbianos em C. de consumo resulta de poluição fecal ou, mais grave ainda, testemunham um processo infeccioso, latente ou declarado, do animal creato-productor. A assistência médico-veterinária assegura a sanidade dos efectivos animais e certifica a impropriedade de consumo das C. manifestamente incriminadas.

J. A. ABREU LOPES

BIBL.: W. Freeman, *The Science of Meat and Meat Products*, Londres, 1960; C. Sanz Egána, *La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaqueias*, Barcelona, 1945.

Carné (Marcel) — Realizador francês (Paris, 18.8.1909 - Clamart, Paris, 31.10.1996), cujo trabalho foi fundamental no rejuvenescimento do cinema francês dos anos 30. Assistente de Jacques Feyder em filmes como *Les Nouveaux messieurs* (1928), *Le Grand jeu* (1934) e *La Kermesse heroïque* (1935), e também de René Clair (*Sous les toits de Paris*, 1930). A sua primeira obra foi um documentário intitulado *Nogent, Eldorado du dimanche* (1924). Em 1936 realiza o seu primeiro filme, *Jenny*, um melodrama escrito por Jacques Prévert, que o consolidou como realizador. A sua associação, durante 10 anos, com aquele poeta e argumentista foi marcada pelo realismo poético, no qual a linguagem lírica e a atmosfera pessimista se entrecruzam, recriando um meio social concreto e violento onde as personagens são inoperantes perante o destino. *Drôle de drame* (1937), *Quai des brumes* (1938) e *Le jour se lève* (1939) fizeram de C. um dos realizadores responsáveis pelo revivalismo do cinema francês. C. soube admiravelmente traduzir em imagens a qualidade indiscutível dos argumentos de Prévert, juntamente com o desempenho notável dos seus actores (Jean Gabin, Arletty, Michèle Morgan, Michel Simon). Embora os seus filmes não pudessem ser exibidos durante a ocupação alemã, C. continuou a trabalhar em filmes como *Les Visiteurs du soir* (1942) e *Les Enfants du paradis* (1945), ambos considerados verdadeiras obras-primas. Apesar de ter sido considerado um símbolo da *nouvelle vague*, o declínio de M. C. está associado à ruptura com Prévert. A ausência de bons argumentos e de bons actores é uma amarga realidade a que os seus últimos filmes não conseguiram fugir. Realizou, para além dos filmes já mencionados: *Hôtel du Nord* (1938), *Les Portes de la nuit* (1946), *La Marie du port* (1949), *Juliette ou la clé des songes* (1951), *L'Air de Paris* (1954), *Le Pays d'où je viens* (1956), *Les Tricheurs* (1958), *Terrain vague* (1960), *Du mouron pour les petits moineaux* (1962), *Trois chambres à Manhattan* (1965), *Les Assassins de l'ordre* (1971), *La Merveilleuse visite* (1973), *La Bible* (1976).

BÁRBARA VALLERA



Marcel Carné

