

Guefilte fish, tsholent, maçã, mel e vinho: a (re) construção da identidade judaica campineira através da culinária

*Ariel Elias Nascimento**

Resumo

Quando se analisa a identidade de imigrantes é necessário levar em consideração o rompimento com a pátria, com a sociedade, com os ritmos que a família havia estabelecido em seu país de origem. Assim, buscam-se formas, caminhos, recursos para que a identidade seja preservada. Neste sentido, o presente artigo estabelece, como ponto nodal, a cozinha como o espaço da memória dos judeus que emigraram para Campinas, nos primórdios do século XX. Os saberes que envolvem a culinária, mais especificamente a cozinha, a mulher e o abatedor ritual colaboram para preservação destas memórias, essenciais para a manutenção da identidade judaica.

Palavras-chave: Cozinha. Identidade Judaica. Memória Alimentar. Campinas. Século XX.

Introdução

Desde meados do século XIX encontra-se em Campinas uma nova identidade cultural: os judeus. Sua chegada a esta cidade, ou a qualquer outra localidade do país, está condicionada a inúmeros fatores externos, os quais não serão objeto de análise neste artigo.

No começo desta imigração, ou seja, ainda no século XIX, as primeiras a chegar foram as famílias judaicas de origem francesa. Entretanto, nossa maior atenção na análise da identidade judaica que se configura na cidade, já no século XX, está relacionada à presença dos judeus russos e poloneses que foram os responsáveis pela criação de um Centro Israelita na cidade, nos idos de 1927.

Este fato nos traz a possibilidade de analisar como ocorre a (re)construção de sua identidade, ou quais os caminhos que estes judeus, agora residentes em Campinas, encontraram para manter vivas as suas raízes. No foco da análise estará a cozinha, centro de uma memória alimentar e de uma forma de viver que justificam sua escolha.

Uma identidade manifesta-se de inúmeras formas e, dentre elas, estão os espaços de memória, como a casa, a escola, o bairro. De forma mais particular, a análise que aqui se estabelece parte do universo familiar, especificamente da cozinha, lugar ímpar que fortalece o elo entre o passado e o futuro, entre as memórias coletivas que se fundem, tal como os ingredientes nas receitas. Sobre a cozinha, escreve Jean-Paul Aron: “[ela é um] objeto que deve ser abordado sob uma nova ótica [pois] é vivo, e no crescimento de sua vida própria é uma história total que se desenrola” (LE GOFF; NORA, 1995, p. 161).

Cozinha, cozinhar, misturar, temperar. Refletir sobre esses conceitos traz à memória múltiplos outros aspectos, os quais agregam possibilidades infindas de análise sobre a configuração das identidades. A ideia é pensar sobre a cozinha como um lugar de memórias, onde a arte do saber e a arte do fazer unem-se ao saber fazer. Não se retratará aqui a cozinha em si, mas sim a memória alimentar como alicerce da identidade judaica campineira, no início do século XX.

A manutenção da identidade judaica não se faz somente pela perpetuação das receitas. Há outros importantes componentes. Assim, analisaremos também a presença da mulher – no desempenho de seus diversos papéis: avó, mãe ou filha – e do abatedor ritual, sem os quais a questão da manutenção da identidade judaica, bem como dos costumes, tradições e memórias estariam comprometidas. “A cozinha foi e é um vínculo entre o passado e as novas gerações” (WOLFF, Martha; VERBITSKY, Ana, [s.d.]).

A cozinha como espaço físico representa apenas um cômodo da casa. Entretanto, este é um espaço que pode representar muito mais a partir do momento que o reconhecemos como lugar de memória. Lugar em que ocorre uma simbiose entre a culinária e a manutenção dos valores cultuados no dia-a-dia e nas datas festivas do calendário judaico, em que regras específicas determinam não apenas o cardápio, mas também os métodos utilizados para a sua elaboração.

Para a manutenção dessas regras e a transmissão dos conhecimentos culinários que, em certo sentido, identificam uma família judaica, a figura da mãe tem uma importância fundamental, pois é ela quem garante a continuidade da tradição alimentar aprendida com as gerações passadas.

A memória se esvai ao longo do tempo, mas, ao sentir certos sabores e aromas, retorna-se à infância e aos lugares perdidos e se recuperam todas as lembranças. Luce Giard escreve o seguinte sobre a memória alimentar, transmitida de geração a geração:

‘Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mãe lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geléia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, do azeite de oliva (quem é provençal), dos *gaffelbitter* (quem é escandinavo)’, de tal forma que ‘é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância’ (CERTAU, 1996, p. 249-250).

Luce Giard, ainda refletindo sobre as memórias, analisa o texto de Bahloul a respeito dos judeus oriundos do noroeste da África,

região que incluí o Marrocos e a Argélia, antigas colônias francesas, e que chegaram à França com o fim das guerras de independência ocorridas nas décadas de 1950 e 1960:

Assim também, quando alguém é forçado ao exílio pela conjuntura política ou pela situação econômica, o que subsiste por mais tempo como referência à cultura de origem é a comida, se não para a refeição cotidiana, pelo menos para os dias de festa. *É uma maneira de mostrar a pertença a outro solo*. Experiência multissecular, verificada sempre de novo, reatualizada para os judeus do Magreb, chegados à França com o fim das guerras de independência: 'Cozinhamos aqui como cozinávamos 'em casa', como se fazia 'lá', lembrando a Argélia e o tempo anterior à partida. O ato de comer se torna então um verdadeiro discurso do passado e o relato nostálgico do país, da região, da cidade ou do lugar em que se nasceu'. Reservada ao dia de sábado e às grandes festas litúrgicas, ou da história familiar (nascimento, casamento, etc.), a comida tradicional com seus ritos minuciosos de composição (este prato para o tempo pascal, aquele para a festa da circuncisão) e de preparação se torna a manutenção e 'a narração da diferença, inscrita na ruptura entre o tempo alimentar 'do si-mesmo' e o tempo alimentar do outro' (CERTAU, 1996, p. 250, grifo nosso).

É neste momento de encontros múltiplos entre o vivido, o aprendido e o recordado que a família consolida seu elo com o judaísmo: a elaboração das refeições, com todo o seu ritual de preparo e seus temperos específicos, se torna o ponto nodal para o reencontro com o passado. Os ingredientes são manipulados e preparados como sempre o foram no passado e se repetem as receitas presentes na memória, aprendidas oralmente, repassadas pelas avós e fruto da contínua observação dos atos repetidos pela mãe na cozinha.

No limiar do século XX, a cidade de Campinas possuía diversos estabelecimentos que providenciavam e garantiam o fornecimento dos produtos alimentares às famílias. Estes estabelecimentos – secos e molhados, mercados, mercadinhos, vendas, feiras de hortaliças – traziam às famílias uma grande variedade de produtos para a mesa. Havia produtos nacionais (hortaliças, verduras, carnes) e importados (vinhos, queijos, frutas secas) que, juntos, asseguravam uma culinária

diversificada, que fazia uso de muita banha, toucinho e feijão. Além de uma culinária bastante substanciosa, o manuseio e a preparação destes produtos proporcionava uma notável difusão de aromas, tanto no interior quanto no exterior das casas.

A alimentação – a preparação do alimento, a arte da culinária – é um tema que envolve um grande número de pessoas, desde a compra dos ingredientes até o preparo final. Desde as mais antigas receitas que compõem a culinária judaica, até as mais recentes adaptações nos cardápios, o preparo carregado de significados das diferentes refeições a serem oferecidas nas festas era atribuição das mulheres – avós, mães, filhas. Além da mulher, a quem cabia garantir a tradição das receitas próprias de cada festividade, e preparar o alimento, outro membro da sociedade também detinha importantes atribuições no preparo da dieta alimentar: o *shohet*. O *shohet* era aquele que possuía habilidades para matar com a faca, verificar e limpar um animal segundo as leis do *kashrut*, ou dieta judaica, e deixá-lo *kosher*, ou seja, próprio para consumo, sem sangue, limpo. Este processo alimentar é assim justificado por Rosenberg:

As restrições dietéticas estão contidas nas regras do *kashrut* ('permissível'), especificando que animais são *kasher*, ou adequados para o consumo judaico. Somente são aceitáveis os animais que têm o casco fendido e são ruminantes [...]. Outra lei do *kashrut* determina que um animal *kasher* deve ser abatido do modo adequado, segundo a prática ritual antiga, para que os judeus comam a sua carne. O abatedor ritual, ou *shohet*, é treinado no processo, que, basicamente, exige uma pequena incisão na veia jugular para que o animal fique inconsciente quase instantaneamente. O *shohet* também examina os órgãos internos dos animais abatidos, particularmente os pulmões, para ver se há qualquer sinal de doença que poderia tornar a carne imprópria para o consumo. Segundo as leis do *kashrut*, deve ser tirado o máximo possível de sangue da carne antes dela ser consumida, porque o 'sangue é a vida', e deve voltar pura para Deus, em vez de ser consumido por seres humanos. Por esse motivo, a carne *kasher* deve ser salgada com sal grosso, pelo açougueiro ou pelo consumidor em casa, e depois muito bem lavada, antes de ser preparada. O processo de salgar e lavar ajuda a

tirar grande parte do sangue que pode ter permanecido na carne (ROSENBERG, 1992, p. 173-174).

Em Campinas, o animal que mais se consumia era o frango, pois este não exigia grandes cuidados, possibilitando que cada residência judaica tivesse sua própria criação doméstica. Outra carne que também não faltava na mesa era o peixe, o qual necessitava ter barbatanas e possuir escamas para ser considerado *kosher*.

À mulher, além da compra dos ingredientes necessários, cabia preparar a casa, o ambiente, para a realização das festas. Ao *shohet*, cabia prover a comunidade judaica da carne *kosher* de que ela necessitava.

O final da semana se inicia na noite de sexta-feira e é um momento que acarreta grande ansiedade nas famílias israelitas, pois elas aguardam com felicidade a chegada do *Shabat*¹. O *Shabat* é um dia de festa, de encontro com outros hebreus, de conversas e, sobretudo, de resgate às tradições. Segundo Rosenberg:

[...] o *Shabat* é o dia mais importante da vida da pessoa, porque é nesse dia que o Céu e a Terra se encontram. É o momento em que os judeus podem antegozar o mundo futuro. O julgamento severo é atenuado, e Deus e o povo judeu se unem em um abraço carinhoso. Os místicos descreviam o *Shabat* como a Rainha, a *Shekiná* ou Noiva de Deus que vai ao encontro dele todas as sextas-feiras ao pôr-do-sol, e fica até o pôr-do-sol seguinte (ROSENBERG, 1992, p. 169).

De acordo com Asheri, as preparações para o *Shabat* iniciam-se logo cedo quando a mulher da casa começa separando os ingredientes para o preparo dos três pratos que são servidos no dia do descanso: “a primeira [refeição] é na sexta-feira à noite; a segunda por volta do meio-dia de sábado, [...] e a terceira no fim da tarde”. Pela ordem, temos a *chálá* que são os pães em forma de trança e que são assados na sexta-feira; a refeição principal do sábado, ou seja, o almoço, é o *tsholent*, tendo como ingredientes principais a “carne de costela com o osso, feijão branco, cebola e batata. Come-se em geral com pescoço de galinha recheado, ‘*helzl*’, e tripas recheadas, ‘*kishke*’, cozidos junto

com o *tsholent*".

Esses ingredientes são temperados e colocados numa pesada panela de ferro, com mais ou menos água, dependendo de se gostar o *tsholent* aguado ou 'grosso'. A panela é posta no forno antes do começo do *Shabat* e deixada cozer por toda a noite e pela manhã seguinte, em fogo baixo. No Sábado, ao meio-dia, ela é tirada do forno e o *tsholent* é comido como almoço (ASHERI, 1995, p. 126).

Segundo Unterman (1992, p. 236 e 268), a última refeição, a *seudá shlishit*, ou, refeição extra do sábado, "compreende geralmente *chala*, arenque e cerveja". O arenque, também chamado de *guehatle hering*, ou arenque picado, é "preparado tirando a pele de alguns arenques e picando-os junto com ovos cozidos duros, cebola, maçãs, açúcar, pimenta e um pouco de vinagre" (KOLATCH, 2001, p. 190).

Após o preparo do alimento que será degustado durante o *Shabat*, à mulher também fica reservado o serviço de arrumar o ambiente doméstico para a realização dessa cerimônia: sobre a mesa, ela coloca uma toalha branca, as velas de *Shabat*, o vinho e a taça para o *Kidush*² e as *chalot*, acompanhadas de um pano de *chala*, usado para cobri-los durante as bênçãos do *Kidush*. Para a mulher, as cerimônias iniciam-se quando ela acende as velas do *Shabat*; para o homem, quando este recita o *Kidush*.

O prato que acompanha a refeição do anoitecer da sexta-feira, ou seja, o *chala* e o vinho, é o *guefilte fish*, ou peixe recheado; este prato é composto por dois a três peixes com espinhas, que são "moídos e temperados com cebola, sal, pimenta, etc.; se recheava a pele do peixe com a mistura e, em seguida, se cozinhava por uma ou duas horas" (KOLATCH, 2001, p. 190).

O *Shabat* não era a única celebração realizada pelos judeus de Campinas. Outras festas também eram responsáveis pela manutenção das tradições, das comidas, das brincadeiras, da religiosidade. A vivência e a memória da filha de um dos imigrantes israelitas que passaram a viver em Campinas nos proporcionam o seguinte relato: "[...] quando chegavam as grandes datas, eles chamavam alguém de São Paulo para dirigir as festas tradicionais, que são *Rosh Hashaná*, *Iom Kipur*, *Chanucá*, *Simchat Torá* e *Pessach*"; mas esta relação com a

coletividade de São Paulo passa também pelo lado da culinária, pois que “vinha comida de São Paulo durante a Páscoa; eles vinham trazer o vinho e o *Matzá* (pão ázimo)”³.

Durante o *Rosh Hashaná* lê-se um *Kidush* e toma-se o vinho (tinto ou rosê). O pão é repartido, mergulhado no mel e, em seguida, degustado. Reparte-se uma maçã e uma cenoura, os quais também são embebidos no mel e saboreados. A seguir, segue o cardápio principal que é constituído de *guefitle fish* acompanhado de raiz forte, sardinhas com maionese, salada de alface, rabanete e pepino, pepino em conserva, espinafre cozido, coxa, sobre-coxa e peito de frango, sopa rala de moela de frango com canelone de carne, torta de macarrão, frutas (pêssego, ameixa, laranja, uva, nectarina) e uma torta feita de mel.

Enquanto à mulher cabia organizar as festas, portadora que era da memória familiar dos hábitos alimentares e dos modos de preparação da comida, ao homem cabia celebrá-las, dentro e fora de casa, assumindo os rituais religiosos que precedem a refeição.

Dois membros da comunidade judaica de Campinas participavam ativamente da organização das festas. Um deles, o *shohet* da coletividade, Meier Rosenblat, caminhava em manhãs alternadas pelas ruas da cidade, parando nas casas dos judeus com o objetivo de abater um ou dois frangos para o almoço. Os relatos dos descendentes nos informam que “ele ia de casa em casa, pegava os frangos vivos, cortava-lhes o pescoço e deixava cair todo o sangue”. A presença de um *shohet* na cidade está ligada à preservação das tradições alimentares. Este abatedor ritual é uma figura central em toda a relação existente entre o consumo de carne e a religião; é ele quem determina qual carne deverá ser comida, fazendo o abate dos animais segundo as leis dietéticas e religiosas prescritas pelo judaísmo.

Outro membro muito atuante era José Koperstik, o *hazan*, ou seja, aquele que comandava as rezas durante o *Shabat* na Escola Ídiche da coletividade, antes da existência do Centro Israelita. Segundo se relata: “aos sábados, [ele] ia em casa buscar todo mundo para o *Shabat*”. O *Shabat*, por sua importância dentro do judaísmo, se constitui em uma das ocasiões mais importantes de manifestação

das tradições ligadas à culinária.

A culinária judaica é vasta e, em razão disso, não se sabe até que ponto a tradição oral pode garantir a preservação de todos os seus pratos e aromas. As receitas tradicionais que caracterizam as diferentes festas permanecem porque são obrigatoriamente repetidas a cada ano, naquele momento do calendário em que a mulher deve preparar este ou aquele prato típico.

A importância desta culinária hebraica está no fato de preservar as lembranças; no papel de memória para o resgate de um passado vivido, por judeus russos e poloneses, no Leste Europeu, em sua cidade natal, ao lado de seus familiares. Este passado é lembrado em todas as festas quando da reunião de todos em torno do núcleo central da família e onde era obrigatória a presença de suas comidas elaboradas como sempre o foram. As festas eram o grande repositório destas tradições, pois, no dia-a-dia, sua alimentação não se diferenciava muito daquela da maioria das pessoas, à exceção, é claro, no que diz respeito àquilo que é ou não *kosher*.

Os hábitos alimentares, contudo, estão constantemente sujeitos ao diálogo que estabelecem com a cidade; a absorção de novos costumes está diretamente ligada à existência de outros povos e outras culturas em Campinas. A memória culinária dos descendentes torna-se um exemplo dessa simbiose cultural, em que temperos, aromas, sabores, culturas e identidades se misturam. É exemplar este relato:

Minha mãe fazia muita comida árabe, kibe, essas coisas; minha mãe sabia fazer porque foi criada num ambiente diferente. Por que essa comida judaica que o pessoal acha que é típica de judeu, veio da Rússia, veio da Polônia, dos judeus europeus. Por que os sefaraditas, que vieram da Espanha, eles não fazem essa comida, é uma comida árabe. O judeu se espalhou pelo mundo inteiro [...]. Então eles adaptaram os costumes e a comida do local em que eles moravam. O pessoal que veio aqui começou a comer arroz e feijão. Lá na Rússia não tinha arroz e feijão. Todo judeu aqui [...] está comendo arroz e feijão, batata frita, bife, é o que se come em qualquer casa judaica. Domingo, macarronada. Se vive de acordo com o ambiente. Eles se adaptam muito, não é uma sociedade fechada. [...] Meu pai [...] acordava e fazia café turco, do jeito que se faz lá em Israel.

Depreende-se então que a tradição, a cultura e a identidade hebraica eram preservadas e recuperadas através da culinária, cujos costumes eram estritamente observados por ocasião das festas, mesmo que isso fosse mantido apenas graças a fragmentos de lembranças, transmitidos oralmente e fruto de observação. Ao mesmo tempo, as famílias israelitas não estavam impedidas de enriquecer sua cultura, absorvendo e utilizando costumes de outros povos e lugares.

É a casa, e mais especificamente a cozinha, que guarda a memória de um universo de aromas, cheiros, sentidos, ritmos e temperos. É neste espaço específico que a mulher exerce um importante elo dentro da família, da cultura e da identidade judaica. É ali que sua memória constituir-se-á na ponte entre o passado e o presente, na preservação, manutenção e propagação das lições aprendidas com sua mãe, que aprendera com sua avó e que ela passará a suas filhas. Estes ensinamentos passados de geração a geração, sofrendo pequenas alterações conforme as necessidades da época ou a escassez de determinados produtos, firmaram como “corretos” alguns alimentos e procedimentos exigidos para a realização de festas e refeições. O retorno à tradição permanece como um atributo central da cozinha e dos ritos ali reunidos; nela, a memória feminina recupera toda a cultura do universo privado da família judaica.

Assim, a preservação da memória e da identidade está ligada à arte de cozinhar: é naquele tempo destinado a todo este trabalho e nas conversas que se desenrolam entre a escolha das melhores frutas, sementes e legumes, entre o preparo dos alimentos, entre refogados, temperos, frangos e peixes e até a fase final do processo com o cozimento de todos os ingredientes, mexendo as panelas e conhecendo o ponto exato de tirá-la do fogo, pois tudo já se encontra pronto e cozido, pois, assim, se aprendeu com a mãe, é que as tradições são transmitidas. À boca do fogão, enquanto a queima da lenha que aromatiza o ambiente e cozinha o alimento, os ensinamentos são passados e a memória é (re)construída, preservada e mantida.

Notas

* Possui graduação em História pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas, especialização em História, Sociedade e Cultura pela PUC-SP e mestrado em História pela Universidade Estadual de Campinas. Professor da Fundação Universidade Federal do Tocantins – UFT.

¹ “Na sexta-feira à tarde, antes do pôr-do-sol, acendem-se duas velas no lar judaico como sinal do início do Shabat. As velas representam as duas referências ao Shabat no Decálogo: ‘Lembra o dia do Shabat’ (Êx. 20:8) e ‘Guarda o dia do Shabat’ (Deut. 5:12). Simbolizam também a luz divina que desce sobre o mundo no dia de Shabat e a alma suplementar que brilha dentro de cada judeu enquanto dura o Shabat. O costume é que as lâmpadas do Shabat sejam acesas pela mulher, e se ela negligenciá-lo será punida com a morte no parto. Depois de acender as velas, a mulher passa as mãos sobre as chamas e cobre os olhos; faz então a bênção e abre os olhos para a luz do Shabat. Este é para ela um momento de prece particular por sua família, tendo sido compostas algumas orações em ídiche especialmente para esta ocasião. Em tempos pré-modernos costumavam-se usar lâmpadas pendentes, de óleo e pavio, em vez de velas”. (UNTERMAN, 1992, p. 149).

² “Cerimônia de recitar orações e bênçãos sobre uma taça de vinho no começo do Shabat e das festas, e de novo ao fim do serviço matutino, antes do almoço. O conceito do Kidush é que o tempo sagrado deve ser diferenciado do tempo profano com a proclamação de sua santidade”. (UNTERMAN, 1992, p. 144).

³ Todas as demais referências foram extraídas de uma entrevista realizada em Campinas, no dia 04/09/2000.

Referências

ASHERI, Michael. **O Judaísmo Vivo**: as tradições e as leis dos judeus praticantes. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Imago, 1995. (Coleção Série Diversos).

GIARD, Luce. “Cozinhar”. In: CERTAU, Michel de (org.). **A Invenção do Cotidiano II** – Morar, Cozinhar. 2 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1996.

KOLATCH, Alfred J. **Livro Judaico dos Porquês**. 3 ed. São Paulo: Editora Sêfer, 2001.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História**: novos objetos. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1995.

NASCIMENTO, Ariel Elias do. **A comunidade judaica de Campinas** – franceses, russos e poloneses (1870 – 1930). 2002. (Dissertação de Mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2002.

ROSENBERG, Roy A. **Guia Conciso do Judaísmo**: história, prática e fé. Rio de Janeiro: Editora Imago, 1992.

UNTERMAN, Alan. **Dicionário Judaico de Lendas e Tradições**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1992.

WOLFF, Martha; VERBITSKY, Ana. "A cozinha e a memória". In: **A Cozinha Judaica III**. Série Edição Especial Shalom, n. 243. São Paulo: Editora Shalom, [s.d.].

Abstract

When we analyze the immigrant's identity, it is necessary consider the rupture with the homeland, with the society and with the rhythm of life that the family lived in his original country. So, this displaced family looks for ways, forms and resources to help the members of the family to preserve their identity. Therein, the present paper establishes, as central point, the culinary and the kitchen as the space where the Jewish memory tries to be conserved among those that came to Campinas, in the beginning of XX century. The knowledge present in the culinary and more specifically in the kitchen, kept by women and the responsible for the rituals abate collaborates to the preservation of these memories that are essential to keep the Jewish identity.

Keywords: Kitchen. Jewish Identity. Alimentary Memory. Campinas. XX Century.

