



# As Leis Dietéticas da Culinária Judaica

Karlla Karinne Gomes de Oliveira<sup>1</sup>

Maria do Rosário de Fátima Padilha<sup>2</sup>

Neide Kazue Sakugawa Shinohara<sup>3</sup>

Marcos José Correia<sup>4</sup>

## Resumo

Desde a diáspora os hábitos e costumes alimentares dos judeus têm variado muito conforme às necessidades de adaptações, os períodos históricos e os locais onde os judeus se estabeleceram. Da relação dialética da tradição judaica com a história, resulta uma diversidade de hábitos e costumes gastronômicos regidos sempre pela *Torá*, livro sagrado dos judeus. Na cidade do Recife, Pernambuco, foi inaugurada a primeira sinagoga das Américas no século XVII. Por causa da inquisição católica no Brasil, em especial no nordeste, muitas famílias judias se mudaram para a nova Amsterdã, hoje conhecida como Nova York, outros foram para a zona da mata e sertão nordestino, onde praticamente exerciam a atividade de produção de açúcar. A fixação dos judeus e seus descendentes no nordeste provavelmente possibilitou o surgimento de novas preparações culinárias como a carne de sol, para retirada dos resíduos de sangue; o beiju em substituição do *matzá*, oferecido no *Pessach* e o *tcholent*, que influenciou a feijoada nordestina. Em decorrência da fundamentação religiosa, cultural, econômica e política, a culinária judaica no nordeste brasileiro, incorporou os ingredientes locais, se adaptou e influenciou gerações posteriores de descendentes e não descendentes, contribuindo na construção de uma culinária nordestina em formação, mas mesmo sendo forçados à adaptação de sua culinária, estes se mantiveram fiéis aos rituais judaicos da culinária *kasher*.

**Palavras-chave:** Culinária judaica, alimento *kasher*, sinagoga Kahal Zur Israel.

<sup>1</sup> Discente UFRPE. Departamento de Tecnologia Rural. Curso de Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar.

E-mail: karinnegoliveira@gmail.com

<sup>2</sup> Docente UFRPE. Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, PE, CEP 52171-900. E-mail: fatpadilha@ig.com.br

<sup>3</sup> Docente UFRPE. Departamento de Tecnologia Rural, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, PE, CEP 52171-900. E-mail: shinoharanks@yahoo.com.br

<sup>4</sup> Docente UFRPE. Departamento de Morfologia e Fisiologia Animal, Universidade Federal Rural de Pernambuco. Av. Dom Manoel de Medeiros s/n. Recife, PE, CEP 52171-900. E-mail: mjcgumelo@gmail.com



### Abstract

Since the Jewish Diaspora the dietary customs of Hebrew people have been changed have been modified according to the need for adaptation, historical periods, and places where the Jewish people settled. The dialectical relationship of Jewish culture has produced a variety of gastronomic habits and customs, always governed by the Torah, the holy book of the Jews. In the 17<sup>th</sup> century, the first synagogue in the New World was founded in Recife, Pernambuco State. Because of the Catholic Inquisition in Brazil, particularly in the Northeast, many Jewish families move to New Amsterdam, actually New York, and many other went to *Sertão* and *Zona da Mata*, where dedicated to sugar production. The settlement of the Jews and their descendants in the northeast probably made possible the emergence of new culinary preparations such as salted meat to remove residual blood, cassava *Beiju* instead of matzah offered on pessach, as well as the northeastern *feijoada* was influenced by the tcholent. Due to the reasons religious, cultural, economic and political, the Jewish cuisine in northeast Brazil, incorporating local ingredients, adapted and influenced later generations of descendants and descendants not contributing in building a culinary training at Northeastern, but even being forced to adapt their cooking, they remained faithful to the Jewish ritual of kosher cuisine.

**Keywords:** Jewish culinary, *kasher* foods, Sinagogue Kahal Zur Israel.



### Introdução

*“Uma terra onde corre o leite e o mel”:* é essa expressão, muitas vezes retomada na bíblia, que os hebreus utilizam para designar a terra que Deus lhes prometeu. Nessa fórmula emblemática, é em relação à comida, aos recursos alimentares, que se define a terra prometida. A expressão aparece pela primeira vez no livro Êxodo (Ex 3, 8). Entre a saída do Egito e o estabelecimento em Canaã, os hebreus erram pelo Sinai durante quarenta anos. Na aridez do deserto, com seus animais mirrados, eles sonham com uma terra onde a água jorre. Como lá a água é abundante, o pasto para os animais também é, da mesma forma que o leite para os homens. As abelhas encontram uma grande quantidade de flores e fazem mel por toda a parte, nas cavidades das rochas, em troncos de árvores, à beira dos riachos. A terra prometida é o anti-deserto (FLANDRIN, MONTANARI, 1998).

A diversidade da cultura alimentar do Oriente Médio é diretamente ligada à identidade religiosa de seu povo. Pode-se notar nitidamente a influência da religião na cultura alimentar do povo do Oriente Médio ao analisar a alimentação dos judeus e dos muçulmanos. Portanto, a cultura alimentar judaica segue as leis da *Kashrut*, que derivam de preceitos bíblicos e tem como objetivo trazer para a alma e o corpo judaico muita santidade e não apenas visando os aspectos sanitários e de higiene. As leis da *Kashrut* são normas de alimentação que envolvem seleção da matéria-prima, abate de animais, higienização, cuidados na manipulação, preparo e consumo de alimentos e uso de determinados utensílios, específicos para cada grupo de alimentos (Associação Israelita de Beneficência Beit Chabad do Brasil, 2001).

A culinária judaica é uma das mais saborosas e tradicionais que se têm registro, no entanto, pouco se modificou no decorrer de séculos de história em sua formação cultural. Originalmente, essa cozinha enfatizava os sete elementos bíblicos citados no Deuteronômio: a cevada, o trigo, a azeitona, o figo, a romã, a tâmara e as ervas. E há alguns milênios atrás, as comidas eram rústicas, elaboradas pelas mãos de camponesas judias, que foram transmitindo as receitas oralmente para suas filhas, como uma das formas de manter a identidade e a união de um povo escolhido (ALGRANTI, 2003).

A culinária de um país reflete história, hábitos e costumes de seus cidadãos. Nada mais verdadeiro quando pensamos na comida judaica, que se adaptou às necessidades de seu povo no decorrer da história. Quando os romanos expulsaram os judeus da Palestina, no século I d.C., estes últimos se dispersaram por muitos lugares do mundo e tiveram que se adaptar às diferentes formas de vida da diáspora. Neste sentido, eles adquiriram novos hábitos alimentares e passaram a utilizar os ingredientes que estavam disponíveis. Os seus pratos incorporaram vários temperos, ervas e especiarias nativas, que eram cultivadas em função do solo, da temperatura, do clima e dos hábitos das diversas regiões (QUEVICI, 1996).

Por outro lado, mesmo aqueles novos hábitos alimentares adquiridos por meio da adaptação a novos lugares, tiveram que se adaptar às leis da *Kashrut* - as leis dietéticas da religião judaica - mais conhecidas como a cozinha *kasher*. De acordo com as leis da alimentação judaica (*Kashrut*), todo alimento apto e apropriado para consumo é considerado *kasher*. O termo *kasher* significa apto, idôneo, e é usado para



designar as comidas devidamente preparadas para o consumo dos judeus, e também objetos e pessoas (TOPEL, 2003).

A Kashrut especifica o tipo de carne que pode ou não ser consumida. As carnes para o consumo dos judeus devem ser de animais kasher, ou seja, que ruminam e possuem cascos fendidos, como por exemplo, vaca, carneiro, cabra, bode, etc., porém animais que só ruminam e não têm o casco fendido (coelho, etc.), ou que só têm o casco fendido e não ruminam, como o caso do porco, não podem ser consumidos, pois não são kasher. As aves consideradas kasher são as espécies domésticas, como pomba, frango, patos, ganso e peru. É importante ressaltar que para serem considerados kasher, além dos requisitos citados, tanto o animal quanto a ave devem ser abatidos e examinados de acordo com as normas alimentares do livro sagrado, a Torá, e o processamento deve ser realizado com utensílios kasher. Frangos e carnes pré-embalados devem apresentar um selo de Kashrut confiável e inviolável. O certificado da carne pode ser simplesmente kasher, ou pode ser Chalak ou Glat, isso significa que existe um rigor a mais na Kashrut da carne (ENDE, 2006; EMUNAH BRASIL, 2010).

De acordo com as Leis Judaicas é proibido misturar carnes e derivados com leite e derivados, ou seja, ser preparados, servidos ou consumidos ao mesmo tempo. Portanto, deve haver separação total entre leite e carne, bem como dos utensílios utilizados para os laticínios, de forma que não possam ser confundidos com os destinados para a carne. Além disso, é exigido um período de espera de seis horas após comer todos os tipos de carnes e aves antes que qualquer laticínio possa ser ingerido. (TOPEL, 2003; FLANDRIN, MONTANARI, 1998).

A Lei Judaica requer que o leite para ser consumido deve ser supervisionado por um mashguiach (supervisor judeu), desde o início da ordenha até o fim do processamento, e é investigada a procedência do animal, assim como a ausência de mistura do leite de um animal kasher e outro não kasher. Os derivados do leite também devem ser supervisionados e requerem um certificado de Kashrut, para serem considerados kasher devem atender aos seguintes critérios: o leite utilizado e ingredientes devem ser de animal kasher, os equipamentos e utensílios utilizados no processamento devem ser kasher. Os queijos merecem atenção especial, pois o coalho, utilizado para a fabricação de queijos possui origem animal. O iogurte também merece atenção, pois às vezes contém gelatina e a manteiga pode conter aditivos não kasher (AIBBCB, 2001).

Por outro lado existem os judeus que não consomem leite por alguma intolerância e então são adicionados os produtos isentos de leite que utilizam o termo Parve ou Pareve. Há uma certificação internacional emitida por instituições especializadas que fazem uma rígida inspeção ao longo de todo o processo de fabricação, garantindo assim que o alimento esteja dentro dos padrões da alimentação kasher. Os alimentos inspecionados por rabinos recebem o selo KosherParve (ou KasherPareve) e são encontrados em supermercados e lojas especializadas em produtos kasher em todo o mundo. Há lojas especializadas em São Paulo, Rio de Janeiro, Belém, Porto Alegre, Curitiba e também no Recife (BALDO, 2011).

A cultura alimentar nas Américas está fortemente relacionada aos imigrantes, que trouxeram seus hábitos, receitas, crenças, tabus, seus próprios temperos, origi-



*nários de seus países e elementos diferenciados. Sabemos que a cozinha brasileira apresenta intensa influência portuguesa, indígena e africana, porém devemos considerar que o país possui uma dimensão continental não somente do aspecto geográfico, mas principalmente na sua diversidade cultural implantada por outros imigrantes que aqui se instalaram como: italianos, alemães, japoneses, espanhóis, árabes, suíços, judeus entre outros (SONATI et al, 2010).*

*Atualmente, os judeus se concentram, em sua maior parte, nos Estados Unidos e em Israel. Estima-se que, no Brasil, vivem cerca de 180 mil judeus, sendo, só no Estado de São Paulo, aproximadamente 80 mil (KLEIMAN, 2007). No Estado de Pernambuco, cerca de 1.500 pessoas representam a família judaica (ARQUIVO HISTÓRICO JUDAICO DE PERNAMBUCO, 2009).*

*Diante dessa dispersão dos judeus por todo o mundo houve uma assimilação cultural e incorporação de alguns elementos desta cultura à cultura dos locais por onde eles foram se estabelecendo (CLAVAL, 1999). Esta inclusão e crescimento da assimilação dos hábitos culturais desse povo não foram diferentes no novo continente, onde foram obrigados a se adaptar e também deixaram registradas suas impressões culinárias na zona da mata do nordeste brasileiro. Sendo assim, procurou-se obter maiores informações sobre a história da culinária kasher, princípios e incorporação na culinária nordestina, divulgando como a imigração dos Judeus contribuiu no século XVII na construção desta culinária.*

### **Metodologia**

*A técnica de coleta de dados foi realizada através de pesquisas bibliográficas em livros, acesso a sítios da internet, e de pesquisa de campo, onde realizou-se no mês de setembro de 2012, visita à Sinagoga Judaica Kahal Zur Israel, localizada na Rua do Bom Jesus, 197, conhecida como a Rua dos Judeus, no Bairro do Recife, reconhecido Centro Cultural Turístico e Religioso da cultura judaica em Pernambuco com entrevista a duas pesquisadoras da área: Tânia Kaufman e Beatriz Schvartz, integrantes do Arquivo Histórico Judaico de Pernambuco. O instrumento de pesquisa utilizado para a entrevista exigiu a aplicação de um roteiro semi-estruturado. Além disso, buscou-se ampliar o leque de informações através de imagens fotográficas citadas no artigo para clara divulgação da cultura estudada.*

### **Resultados e Discussão**

*A entrevista realizada com as pesquisadoras, além do conteúdo de elementos colhidos com a visitação, se tornaram importante ferramenta na obtenção da matéria para o desenvolvimento deste artigo, bem como possibilitaram divulgar importantes características das tradições judaicas, conforme se analisa e compara com a literatura nos relatos que se seguem*

*A alimentação revela alguns dos códigos mais intrínsecos de uma cultura. Ao analisar a alimentação dos povos, descobrem-se valores, as práticas sociais, a hierarquia dos grupos humanos, bem como os limites que estes estabelecem com o mundo. Segundo o antropólogo francês Claude Lévi-Strauss, em seu livro O Cru e o Cozido, “quando se percebe a lógica e o conteúdo da alimentação, a ordem que regula a comi-*



da, a mesa (o que se come, como se come, com quem se come, a lógica dos diversos lugares e funções à mesa), alcança-se um saber antropológico decisivo” (FREIXA, CHAVES, 2009).

Muitas publicações descrevem que a alimentação *kasher* é sinônimo de saúde. Mas quem segue as tradições e cuida estritamente das Leis no interior da cozinha, sabe que a comida *kasher* não somente cuida da saúde física do ser humano, mas o mais importante, cuida da saúde da alma das famílias judias. As leis de *Kashrut* formam parte das 613 mitzvot que foram dadas por Deus ao povo judeu; deixar de cumprir uma delas faz mal à sua alma; significa deixar de lado leis muito específicas que trazem para o lar judeu a possibilidade de se elevar espiritualmente. É por esse motivo que os judeus comparam *Kashrut* com saúde da alma e em consequência do seu cumprimento, ganham saúde no corpo. Ao escolher de forma tão restrita os alimentos que a eles é permitido comer, a *Torá* transformou e elevou o tema; de algo puramente material, passou a ser também espiritual (EMUNAH BRASIL, 2010).

A culinária judaica sempre teve características populares e os ingredientes que utiliza são simples e de baixo custo. As mulheres, diante das interdições que a lei rigorosa impõe sobre certos alimentos, deram provas de astúcia ao transformar produtos em pratos deliciosos. A agricultura israelense é moderna e próspera, é hoje muito rica em frutas e legumes. Encontram-se em Israel produtos destinados ao preparo dos pratos próprios de cada comunidade, até para os mais ortodoxos como os Sefardi localizados no norte da África e Asquenaze na Europa Central e Rússia (LAROUSSE, 2005).

A cozinha judaica tem um sabor de memória, apesar de apátrida por séculos, por conta de ter sofrido o difícil caminho da diáspora, o que obrigou os judeus a fazer uso daquilo que se encontrasse disponível (DIDIO, 2012). Desde o Século XVII crescia a população judia em Pernambuco. Na antiga Rua dos Judeus, em Recife, conforme observamos na Figura 01, residiam aqueles que tinham alcançado as melhores condições econômicas.



FONTE: Portfólio do autor.

FIGURA 01 – Rua do Bom Jesus, antiga Rua dos Judeus



Nas casas dessa rua, a parte residencial situava-se no andar superior. Numa delas foi construída a primeira sinagoga de toda a América do Sul, a “Sinagoga Judaica Kahal Zur Israel” (FIGURA 02). Os judeus exerciam as mais diferentes atividades econômicas, em especial o comércio. Muitos eram senhores de engenho e profissionais liberais. Os que fixaram residência na Rua dos Judeus encontraram muitas dificuldades, pois a cidade do Recife estava sitiada pelos portugueses que, muitas das vezes se mostravam intolerantes quanto a prática religiosa dos judeus. Não havia gêneros de primeira necessidade para manter uma alimentação *kasher* com regularidade. Comia-se de tudo, incorporando assim elementos locais à sua culinária. Com a Inquisição, alguns dos judeus do Recife foram para outros países, mas a maioria ia se refugiar no interior do estado, principalmente no Sertão, onde muitos se tornaram senhores de engenho de açúcar (KAUFMAN, 2010).

Os resíduos culturais das práticas alimentares judias persistem até hoje em muitas famílias dispersas pelo sertão nordestino, às vezes de forma inconsciente em concentrações familiares. É comum relatos sobre costumes familiares de alimentação baseados nas restrições da *Kashrut*, mesmo sem uma identificação com a cultura judaica. Fazem parte de traços culturais pouco conhecidos. É preciso lembrar que inovar e adaptar são ações recorrentes na cultura judaica. No caso dos hábitos e costumes alimentares dos judeus, eles têm variado muito conforme as necessidades de adaptações, os períodos históricos e os lugares onde os judeus se estabelecem. Da relação dialética da tradição judaica com a história, resulta uma diversidade de hábitos e costumes gastronômicos regidos sempre pelo livro sagrado, a *Torá* (HUUSSEN JR, 1993).



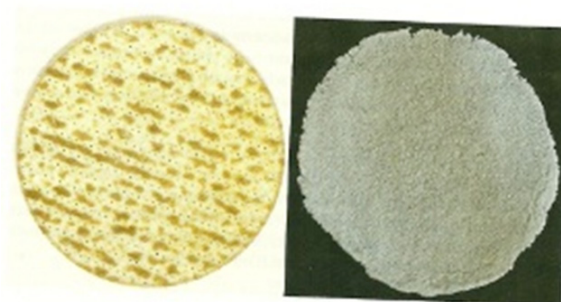
FONTE: Portfólio do autor.

FIGURA 02 – Sinagoga Kahal Zur Israel

Arrisca-se levantar suposições sobre a origem de certos costumes no Nordeste do Brasil estar diretamente ligados a alguns hábitos judaicos. Por exemplo, muitas vezes as pessoas nem sempre sabem porque não misturar certos alimentos com leite ou a razão de não comerem carne de porco ou a origem das mesas com gavetas.



Conta-se que as gavetas eram para esconder de visitas inoportunas os alimentos denunciadores da origem judaica, substituindo-os por pratos com outros alimentos mais usuais da população. A carne de sol também poderia estar relacionada com o dessangramento da carne dos animais abatidos para o consumo dos judeus. Por outro lado, o beiju feito com a farinha de mandioca pode ter substituído a *matzá* ou pão ázimo, representado na Figura 03, na época da Páscoa judaica (KOLATCH, 1996). A adaptação com o beiju atendeu a interpretação do *matzá*, pois este deve ser plano e fino, simbolizando a humildade e a submissão à vontade divina (GANSBURG, 2008).



FONTE: KAUFMAN, 2010.

FIGURA 03 – *Matzá* original e adaptação com farinha de mandioca

O feijão também pode ter servido como ingrediente para o *tcholent* (Figura 04) ou *adafina*, preparação judaica tradicional, que por ser muito energética guarda parentesco com a feijoada nordestina. Estima-se que as calorias desta preparação, provenientes dos ingredientes utilizados, como o feijão, batata inglesa, ovos de galinha cozidos, grão-de-bico, peito de frango, peito do boi, cevadinha, cebola branca, cenoura e feijão branco temperados com louro, pimenta do reino e páprica são suficientes para que um adulto jovem possa cumprir com sua obrigação religiosa no *Shabat*, sem comprometer sua integridade física e emocional (OLIVEIRA, *et al.* 2012).



FONTE: Portfólio do autor

FIGURA 04 – Tcholent, “Feijoada Judaica”





A culinária judaica é marcada por tradições e princípios religiosos. Os judeus, quando foram expulsos de sua terra, procuraram adaptar seus hábitos alimentares às matérias-primas e costumes de cada uma das regiões por onde passaram. Os que emigraram para regiões como o centro e o norte da Europa, que são regiões mais frias, passaram a consumir alimentos com mais calorias como os peixes defumados, principalmente o arenque, gordura de aves, carneiro e vegetais como a beterraba, cenoura, batata e repolho, além dos cereais, que são essenciais na cozinha judaica. Os que se estabeleceram em lugares como Espanha, Portugal, sul da África, Oriente Médio, Américas e países mediterrâneos, que são mais quentes, tiveram contato com peixes frescos, grãos, legumes e verduras, queijos brancos, azeite, frutas secas e especiarias. Bastante aromática, a cozinha judaica é marcada pelo uso de condimentos e ervas (CARMELL, 2003).

As refeições cotidianas são o café-da-manhã (*haruatboker*), almoço (*haruatshraim*) e o jantar (*haruaterrev*). O café-da-manhã tem como principal característica ser uma refeição farta, são servidos pães variados, coalhadas, frutas secas, geléia e mel. O almoço é geralmente a principal refeição do dia, são servidas uma entrada (sopa ou salada) e uma sobremesa (fruta, salada de fruta ou compota), em volta de um prato de carne. O jantar é normalmente composto de derivados do leite e saladas, às vezes de quiches, de uma *pashtida* (quiche de abobrinha), ou de pratos à base de ovos. Na sexta-feira à noite e nos dias de festa o jantar é a principal refeição do dia e sua constituição é de pratos típicos da festa comemorada (PATAI, 1997).

A interdição de ingerir sangue dos animais, de acordo com as leis do *Kashrut*, fez com que os judeus para cumprir tal ritual, passem a carne por um processo de imersão na água durante meia hora, quando é retirada para ser coberta com sal grosso e deixada para repousar a fim de retirar todo o sangue. Alguma relação com a carne de sol, tão consumida no Nordeste de Brasil? (KAUFMAN, 2010).

A culinária judaica é uma das poucas culinárias que atribui aos alimentos tanto símbolos e significados religiosos. O calendário judeu, o *Luach*, baseado no ciclo lunar dita as datas importantes e em cada data há a prática de um ritual e o preparo de um prato específico (MASSIMO, 2009).

O sábado (*Shabat*) é o dia do descanso, período sagrado onde ninguém trabalha e os judeus praticantes devem se consagrar à sua família e a Deus. Inicia-se a partir do entardecer da sexta-feira, no pôr do sol, com as velas sendo acesas e uma refeição familiar caracterizada pelo *chalá* (um pão doce arredondado e trançado), que simboliza a unidade, e por uma entrada de peixe, simbolizando a abundância, e acaba no pôr-do-sol do sábado. Durante o *Shabat* não se cozinha, portanto os pratos que serão servidos devem ser preparados na véspera e ser mantidos aquecidos. É muito comum o preparo do *tcholent*, que se trata de uma preparação que leva carne, batata, ovos cozidos, grão-de-bico, carnes de frango, do peito do boi, cevadinha, batata, legumes e feijão branco temperados com louro, pimenta e páprica. Esse prato é preparado lentamente e, no Brasil, é conhecido como “a feijoada judaica”, havendo indícios da adaptação dessa preparação com ingredientes locais. A sopa de beterraba (*borscht*) também é tradicional do *Shabat* (ALGRANTI, 2003).

O Ano Novo (*Rosh Hashaná*) é comemorado durante dois dias entre o final de setembro e meados de outubro, época do outono no hemisfério norte, conforme o



*Luach*. Essa é a festa onde a mesa encontra-se mais farta. São pronunciadas, na véspera, bênçãos sobre os alimentos que serão consumidos, como legumes, frutas, cereais, verduras, peixe ou carne. As comidas típicas preparadas para esse dia: o *chalá*, simbolizando a natureza cíclica; a torta de mel (*leikch*), maçãs mergulhadas no mel, ambos expressando a esperança de um bom ano repleto de doçuras; o peixe, que é um ícone de fertilidade devido à sua multiplicação rápida; os *tsimnes* (rodela de cenoura refogada com mel) que são comparados com moedas, evocando riquezas e significando prosperidade. Alimentos como o alho-poró e a abóbora são populares entre os judeus de origens ibéricas, ambos são sinal de abundância devido ao seu rápido crescimento. As lentilhas representam fartura. Também é servido o cuscuz marroquino, com legumes e de formato arredondado, para que o ano novo seja cheio e redondo. No dia seguinte ao *Rosh* (cabeça) *Hashaná* (mudança) come-se uma fruta que ainda não se comeu naquele ano (especialmente a romã), simbolizando o princípio de algo (AUSUBEL, 1967). A simbologia da fruta romã (fruta da prosperidade) em que se come e se coloca 3 sementes na carteira ou em partes da casa, é uma prática muito comum no Nordeste, após as festas de final de ano que culminam com a festa católica que celebra o dia de Reis.

O dia do perdão (*Yom Kipur*) é a segunda das festas do início do ano, é celebrada dez dias após o *Rosh Hashaná*. Nesse dia sagrado é proibido ingerir qualquer tipo de alimentos ou bebida, sendo marcado por um jejum absoluto, porém no dia anterior é preparada uma refeição bastante farta, à base de carnes, sopas, aves, salgados e doces. Os temperos fortes e bebidas alcoólicas são evitados, por provocarem sede. Um dia após o *Yom Kipur* costuma-se tomar um caldo de frango preparado com sal-são, legumes, cebola e cravo-da-índia, o *guildene* (LAROUSSE, 2005).

A *Chanucah*, cerimônia que ocorre em meados do mês de Dezembro é também chamada de Festa da Luz, e se estende por oito dias, nos quais são acesas, sucessivamente, as velas de um candelabro com nove braços. As comidas típicas dessa festa são os *latkes* (pequenas panquecas de batata) e o *sufganiyot*, espécie de sonhos com geléia, ambos fritos no óleo (EMUNAH BRASIL, 2010).

A *Tu-bishevat* é a comemoração do ano novo das árvores, onde são apresentadas aos comensais as sete espécies de frutos com os quais as terras de Israel foram abençoadas: amêndoas, figos, tâmaras, romãs, uvas, azeitonas e trigo, tradicionalmente consumidos secos nesse dia (BRAUDEL, 1984).

Em 14 de março comemora-se o *Purim*, que é uma das celebrações mais alegres do ano, com máscaras, fantasias e bailes. Essa data perpetuou-se como recordação pela salvação do povo de Israel, de forma milagrosa, da sombra de extermínio que ameaçava o povo durante o reino persa, sob o comando do Rei Achashverosh. Precedida por um jejum no dia anterior, é costume servir muito vinho e vários pratos doces, como o “Orelha de Aman”, um bolinho recheado com grãos de papoula ou nozes (LAROUSSE, 2005; EMUNAH BRASIL, 2010).

A *Pessach* (Páscoa) acontece em abril, celebrando a saída dos judeus do Egito. É a mais importante do ano, com duração de sete dias, iniciada na véspera com uma faxina completa da casa e da louça. Durante esses dias são consumidas iguarias próprias do *Pessach*, baseadas em *matzá* (pão ázimo não fermentado). Junto com ele são consumidos os *gefiltefish* (bolinhos de peixe) servidos com *chrein*, um molho frito,



feito com beterraba cozida e raiz forte. Na primeira noite da festa celebra-se o *Seder*, onde todos os participantes se reúnem em torno da mesa posta, lêem a *Haggada* (narrativa da fuga do Egito) e fazem uma refeição festiva composta de *matzá*, peixe, caldo de galinha servido com *Kneidalah* (bolinhos de farinha), raiz forte, *charoset* (mistura de maçãs e avelãs raladas) e *maror* ou ervas amargas (GANSBURG, 2008).

A última festa é a *Shavuot* (Pentecostes). Nessa celebração costuma-se consumir iguarias à base de leite.

De maneira geral, em todas as comemorações destacam-se os doces. Além de possuírem um lugar especial em todas as comemorações, estão ligados historicamente às cerimônias de núpcias, onde eram ofertados aos convidados pela família dos noivos. Ao término da cerimônia, o noivo agradecia aos convidados, oferecendo roscas e doces preparados por sua mãe. Já a noiva, levava um bombom ou um torrão de açúcar ao cruzar a porta da casa paterna em direção à vida nova. Bolos, tortas e pastéis à base de mel são os doces mais populares, mas também existem doces com batata-doce, laranja, ricota e damasco.

As avós, chamadas de *babe*, são as responsáveis por manter a culinária judaica preservada. As receitas sobreviveram ao longo dos séculos, mesmo dispersas por vários países, sendo passadas de mãe para filha. A oralidade culinária não é exclusividade da culinária judaica, mas uma reafirmação do ser humano quanto à importância de se transmitir informações preciosas, na tentativa de preservar valores culturais familiares.



FONTE: Portfólio do autor.

FIGURA 07 – Caixa de Sidra utilizada na festa de Succot

A dieta alimentar judaica não só preserva o corpo e a alma do judeu, mas também lhe serve como documento de identidade. A *Kashrut* é algo que une o povo. Todo judeu observante, ao viajar pelo mundo, já passou pela situação de chegar numa cidade nova e procurar um restaurante *kasher* onde pode comer. Lá, aproveita para conhecer alguns judeus locais, perguntar onde fica a sinagoga e, quem sabe, com



um pouco de sorte, já é convidado para passar o *Shabat* na casa de alguma família judia. O alimento é algo que une as pessoas. Ao comer *kasher*, descrevem os judeus: estaremos unindo os integrantes do povo judeu e quem sabe, aproximando a vinda do *Mashiach* (DAYAN, 2006).

Afirma-se em geral, que as práticas da alimentação judaica estão essencialmente enquadradas na ótica do sistema religioso, fundamentadas em proibições bíblicas, ampliadas e interpretadas pelas normativas rabínicas. Em outros termos, o judeu come alimentos que são permitidos, descartando todos aqueles que, de uma forma ou outra, entram nas categorias explicitamente proibidas pela bíblia ou pela hermenêutica, geralmente extensa, da ritualística posterior. Nesse sentido, suas escolhas alimentares devem ser consideradas como fundamentos de sua identidade cultural e religiosa (MONTANARI, 2009).

### Conclusão

A culinária *kasher* faz parte do lirismo religioso de um povo, no princípio nômade, que sofreu privações e perseguições religiosas, mas que incorporou elementos por onde transitou. No entanto, não esqueceu o seu passado como “o escolhido”, e por isso obediente às rígidas leis dietéticas do ritualismo judaico ortodoxo.

A fixação dos judeus e seus descendentes no nordeste provavelmente possibilitaram o surgimento de novas preparações culinárias como a carne de sol, para retirada dos resíduos de sangue; o beiju em substituição do *matzá*, oferecido no *Pessach* e o *tcholent*, que influenciou a feijoada. Em decorrência da fundamentação religiosa, cultural, econômica e política, a culinária judaica no Nordeste brasileiro, incorporou os ingredientes locais, se adaptou e influenciou gerações posteriores de descendentes e não descendentes.

Logo, a globalização na gastronomia é entendida de formas diferentes, mas de forma geral, esta se caracteriza por eliminar distâncias entre os povos, promovendo os intercâmbios culturais, sociais e religiosos. A gastronomia tende a padronizar os hábitos e comportamentos das populações mundiais, entretanto respeitando e valorizando as culturas locais.

### Referências

ALGRANTI, Márcia. *Cozinha judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia*. Rio de Janeiro: Editora Record, 2003.

Arquivo Judaico de Pernambuco. Disponível em: [http://www.arquivojudaicope.org.br/arquivo\\_judaico.php](http://www.arquivojudaicope.org.br/arquivo_judaico.php). Acesso em: 08 de agosto de 2012.

Associação Israelita de Beneficência Beit Chabad do Brasil, 2001. Disponível em: <http://www.chabad.org.br>. Acesso em: 15 de julho de 2012.

AUSUBEL, Nathan. *Biblioteca de Cultura Judaica. Conhecimento Judaico*. Rio de Janeiro: Editora Tradição S/A. 1967.

BALBO, L. Alimentos kosher para intolerantes e alérgicos ao leite. Disponível em 03 de Agosto de 2012. Disponível em: <http://www.semlactose.com/index>.



php/2011/01/26/alimentos-kosher-para-intolerantes-e-alergicos-ao-leite. Acesso em: 02 de agosto de 2012.

BRAUDEL, Fernand. O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo à época de Felipe II. Vol. II. São Paulo, Martins Fontes, 1984.

CARMELL, Aryeh. Judaísmo para o século 21. São Paulo: Editora e Livraria Sêfer Ltda. 2003.

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

DAYAN, R. E. Casher na Prática. São Paulo: Sêfer. 2006.

DÍDIO, E.R.R. Cozinha Judaica: A imigração judaica para o Brasil e as cozinhas Ashlenaze e Sepharade. Disponível em: [http://correiogourmand.com.br/info\\_01\\_cultura\\_gastronomica\\_03\\_cozinhas\\_do\\_mundo\\_judaica\\_03.htm](http://correiogourmand.com.br/info_01_cultura_gastronomica_03_cozinhas_do_mundo_judaica_03.htm). Acesso em: 08 de agosto de 2012.

EMUNAH BRASIL. Kasher: um Sabor a Mais. São Paulo: W-Edith, 2010.

ENDE, S. Cashrut e Shabat na cozinha judaica: leis e costumes. 3ª ed. Editora Chabad. 2006. Disponível em: [www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/livro\\_cashrut/Cashrut\\_Shabat.pdf](http://www.chabad.org.br/mitsvot/cashrut/livro_cashrut/Cashrut_Shabat.pdf). Acesso em: 01 de agosto de 2012.

FLANDRIN, J. L., MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIXA, D., CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no Mundo. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GANSBURG, P. Culinária Pessach com Pessy. São Paulo: Centro Novo Horizonte, 2008.

HUUSSEN JR., Arend H. "The Legal Posistion of Sephardi Jews in Holland, circa 1600". In: DJH5th. Vol III. Jerusalem: Institute for research on Dutch Jewry, Hebrew University of Jerusalem, 1993. P. 19-41.

KAUFMAN, T. N. A cultura alimentar judaica em Pernambuco. Séculos XVI – XVII – XX. Recife, PE: Edição do Arquivo Histórico Judaico de Pernambuco. 2010, 80p.

KLEIMAN, F. Felipe Kleiman fala sobre o sucesso dos produtos cárneos kohser, destinados a comunidade judaica. Entrevista BeefPoint, 2007.

KOLATCH, Alfred J. Livro Judaico dos Porquês. São Paulo. Ed. E Liv. Sêfer, 1996,

LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo. São Paulo: Larousse do Brasil, 2005.

MASSIMO, M. O Mundo na Cozinha: História, Identidade e Trocas. São Paulo: Estação Liberdade, 2009.

OLIVEIRA, K. K. G., et al. Tcholent: uma receita judaica de alto valor nutricional e cultural. In: Anais da XII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX 2012 –



UFRPE: Recife. 2012.

PATAI, Raphael. *The Jewish Mind*. New York: Charles Scribne's Sons. 1977.

QUEVICI, Neide Elias. *Cultura judaica e nordestina trocam receitas*. Recife: Editora Nelson Caldas Filho, 1996.

SONATI, J. G.; VILARTA, R.; SILVA, C. C. "Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas - In Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, R. T.; VILARTA, R.; GUTIERREZ, G. L.", "Qualidade de Vida e Cultura Alimentar. - Orgs. MENDES, Roberto Teixeira; VILARTA, Roberto; GUTIERREZ, Gustavo Luis.", 11/2009, ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2010.

TOPEL, M. F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a antropologia. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 9, n. 19, p. 203-222, jul. 2003.