



A culinária judaico-marroquina em *Terra úmida* de Myriam Scotti e em *Terra da promessa* de Sandra Godinho

Jewish-Moroccan Cuisine in *Terra úmida* by Myriam Scotti and *Terra da Promissão* by Sandra Godinho

Alessandra Conde da Silva*

Universidade Federal do Pará (UFPA) | Belém, Brasil

afcs77@hotmail.com

Resumo: Este artigo discorre sobre o valor poético das referências culinárias judaico-marroquinas presentes em dois romances da literatura da Amazônia: *Terra úmida* de Myriam Scotti e em *Terra da promessa* de Sandra Godinho. Na apresentação geral dos dois romances, é possível listar as referências feitas pelos narradores, evocando recordações da infância, como se vê em *Terra da promessa* ou registros memorialísticos da tradição, como se pode perceber em *Terra úmida*. Para o desenvolvimento do trabalho utilizaremos os estudos de Rene Girard (1990; 2009), Samuel Benchimol (2008), Umberto Eco (2010), entre outros.

Palavras-chave: Culinária judaico-marroquina. *Terra úmida*. *Terra da promessa*.

Abstract: This article discusses the poetic value of the Jewish-Moroccan culinary references present in two Amazonian literature novels: *Terra úmida* by Myriam Scotti and *Terra da Promissão* by Sandra Godinho. In the general presentation of the two novels, it is possible to list the references made by the narrators, evoking childhood memories, as seen in *Terra da Promissão* or memorialistic records of tradition, as can be seen in *Terra úmida*. For the development of the work we will use the studies of Rene Girard (1990; 2009), Samuel Benchimol (2008), Umberto Eco (2010), among others.

Keywords: Jewish-Moroccan cuisine. *Terra úmida*. *Terra da promessa*.

Introdução

Duas xícaras de farinha de trigo, uma xícara de açúcar, um quarto de xícara de passas, uma xícara de nozes picadas, uma xícara de amêndoas picadas, maçãs descascadas picadas, manteiga, ovos, gengibre, limão, sal, canela, cravinho e fermento. Esses são alguns ingredientes utilizados para fazer o bolo tradicional da cozinha judaico-marroquina na Amazônia, cujo modo de preparo pode ser encontrado em *Culinária tradicional judaico-marroquina*, de Helena Obadia Benzecry (2022). O livro, cuja primeira edição é de 2014, apresenta uma seção de pratos paraenses preparados sob a ótica dos preceitos judaicos. Em uma ordem inversa, em

* Professora da Universidade Federal do Pará e Doutora em Letras e Linguística pela Universidade Federal de Goiás.



razão da presença de judeus oriundos do Marrocos na região, iguarias da culinária judaico-marroquina receberam ingredientes amazônicos, como salienta Samuel Benchimol em *Eretz Amazônia*:

Dentro do lar também a mãe judia, [...] devia ser boa de cozinha para preparar para o marido e filhos a tradicional e deliciosa comida sefaradi-marroquina, adaptada aos temperos amazônicos, preparada e servida nos dias de sábado e nos almoços e jantares dos dias festivos: *adalfina, cuscussu, oriça, orchata, coajada, fatia-de-las-paridas, almoronia, frijuelas, chubaiquias, binuelas, limão-e-pimentão salgado e curado, doce de laranja-da-terra e as famosas ensaladas de pimentão, tomate, berinjela e cariru*. Mais ainda, devia preparar as famosas *pepas* de sementes de jerimum, para que os maridos as mastigassem durante todo o dia de sábado e, assim, agentassem passar o *shabat* sem fumar cigarro, charuto ou cachimbo.¹

A literatura da Amazônia apresenta alguns dos processos transculturais, termo cunhado por Fernando Ortiz,² no que concerne à culinária. Em *Terra úmida*, de Myriam Scotti (2021) e em *Terra da promessa*, de Sandra Godinho (2019), por exemplo, há referências sobre as adaptações alimentares que os judeus precisaram realizar em solo amazônico.

Na apresentação geral dos dois romances, é possível listar as referências feitas pelos narradores, evocando recordações da infância, como se vê em *Terra da promessa* ou registros memorialísticos da tradição, como se pode perceber em *Terra úmida*. Nos dois casos, enfatiza-se a importância das adaptações culinárias no processo transcultural dos judeus marroquinos na Amazônia. As listas ultrapassam o caráter prático, ou seja, na literatura, a lista prática de nomes de pratos culinários, por exemplo, capitaliza o efeito poético. Umberto Eco,³ em *A vertigem das listas*, trata do valor poético que um livro de culinária, ou uma lista prática podem adquirir. Procuramos, neste artigo, as referências culinárias presentes em narrativas da literatura da Amazônia.

2 Cheiros e sabores de Tânger e da Amazônia

Terra da promessa, de Sandra Godinho Gonçalves, conta a história do triângulo amoroso constituído por Isaac, Esther e Jacob, intercalando vozes narrativas de Isaac e de sua esposa Esther. Na narração de Isaac, a memória do menino a correr pelas ruas de Tânger ganha sabor e odor. Não são os sabores que produzem os trabalhos

¹ BENCHIMOL, 2008, p. 170.

² ORTIZ, 2002, p. 81.

³ ECO, 2010, p. 374.



da memória como se percebe no caso da *madeleine* de *No caminho de Swan*, de Marcel Proust.⁴ São as lembranças dos sabores, evocados pela memória, que levam o homem a recordar do gosto que o menino Isaac experimentou, na infância. Isto é, não se trata do sabor que ativa a memória, mas a memória que quer reviver o sabor e os cheiros. Assim é que o narrador se lembra de seu tempo de menino, remoendo os amores de infância e da época em que a paixão por Esther se transformou em tormento, quando da chegada de Jacob à cena amorosa. Dos tempos de menino, Isaac se lembra dos pratos marroquinos preparados para o Shabat: “Dafinas, varenike, bolinhas de matze, tzimes”.⁵ Ele diz: “Eu gostava do aroma que inebriava a cozinha com perfumes de páprica, cúrcuma, cominho, pimenta e mel, um cheiro que por dias encrespava o ar, como se caminhasse através do fogo e do tempo”.⁶

A dafina é um prato judaico-marroquino bastante citado em narrativas da literatura da Amazônia. Na crônica “Reminiscências de uma judia marroquina”, por exemplo, Clara Kochen rememora sabores e odores que guardou da tradição culinária de sua família:

Em casa de meus avós, o *Shabat* merecia realmente ser um dia de descanso, pois os preparativos começavam alguns dias antes. No almoço do sábado, quando os homens voltavam da esnoga, era servida a *Dafina*, que exigia três dias de elaboração. Na 4ª feira, vovó e suas filhas sentavam-se na varanda da casa da Al. Lorena e, enquanto conversavam, moldavam manualmente uma a uma pequenas porções de massa na forma de grãos de café. Essa massa era secada ao sol na 5ª. feira e, no dia seguinte, torrada e peneirada para tirar o excesso de farinha. Na 6ª. feira, antes do início do *Shabat*, começava o preparo da *Dafina*. Numa grande panela, queimava-se um pouco de açúcar e, a seguir, forrava-se o fundo com batatas, cebolas inteiras e colocavam-se pedaços grandes de carne de peito de boi. Eram acrescentados a seguir, dois saquinhos de fina cambraia de linho, recheados, um com arroz cozido misturado com ovos batidos, canela e temperos perfumados, e o outro, com carne moída amassada com muitas especiarias. Por último, os grãos já secos e torrados, pouco sal e água suficiente para cozinhar em fogo muito brando. Desta maneira, a *Dafina*, enquanto cozinhava lentamente até ser servida, impregnava a

⁴ PROUST, 2003, p. 50.

⁵ GONÇALVES, 2019, p. 26.

⁶ GONÇALVES, 2019, p. 26.



casa com o perfume delicioso e exótico dos seus sabores marroquinos.⁷

Memórias de uma época de paz. Tal época teve como imagem memorialística a tangerina, o fruto que ligou Isaac e Esther que, quando meninos, correram pelas ruas Tânger após roubarem a fruta, tornada, na maturidade, o pomo do amor. Na Amazônia, há tangerinas como em Tânger, é claro. Precisam ser bem cuidadas. Isaac sabe disso. Sabe da importância da fruta para a esposa, e para si, conforme diz: “As tangerinas. As laranjas de Tânger. Nunca vou esquecer”.⁸ O que não poderia esquecer? Que memórias as tangerinas trariam? Ou por que deveria guardar a fruta na memória? A memória guarda cheiros e sabores de alimentos consumidos, sorvidos, em épocas que causam satisfação. Relembrar é sonhar, é retornar ao momento alegre. Para Brillat-Savarin, “al próprio tiempo, se ocupa el alma de los objetos que sirven para satisfacer sus necesidades, recordala memoria las cosas que mejor sabor infundieron al gusto, cree la imaginación que los está viendo y resulta de todo esto algo parecido a un sueño”.⁹

Isaac amou Esther desde a infância. Anos depois, quando os irmãos resolveram deixar Tânger e rumar para a Amazônia, Isaac é convidado a ingressar no grupo, sendo admoestado pelo irmão mais velho a casar-se com Esther antes que Jacob a conquistasse. Ele assim o fez, mas a presença de Jacob era relutante, deixando a vida de Isaac cada vez mais amarga. “Eu vivia assim: de um tanto de comida, de um tanto de raiva e de um tanto de sonho”,¹⁰ afirma o narrador.

A vida na Amazônia não foi diferente. Viajou com os irmãos, logo após o casamento. A esposa grávida veio depois. Foram morar no interior do Pará. Isaac foi admitido para cuidar da contabilidade de um seringal. Foram novos sabores e novos odores que precisaram conhecer e consumir: “Esther tinha aprendido a distinguir várias plantas, adaptar comidas judaicas ao tempero da região, costurar calças de brim e camisetas com saco de algodão e açúcar, vender doces, pastéis e fazer quitutes regionais”.¹¹

Com o tempo, o casal de imigrantes vai para Manaus. A família aumentara. Isaac, com quatro filhos, pensava-se feliz, desde o episódio em que Jacob aparecera para tocar violino na festa do coronel Raolindo. Nesse momento, Isaac decidiu amar o filho Samuel, o primogênito que sempre recebeu a raiva e a desconfiança. O olhar terno de Jacob, devotado a Samuel, causou em Isaac o sentimento de rivalidade, de

⁷ KOCHEN, 2011, s/p.

⁸ GONÇALVES, 2019, p. 43.

⁹ BRILLAT-SAVARIN, 2001, p. 44.

¹⁰ GONÇALVES, 2019, p. 115.

¹¹ GONÇALVES, 2019, p. 141.



ter o que o adversário não poderia alcançar. Consumido pela inveja e pelo ressentimento, resolveu saborear o sentimento de paternidade: “Foi naquele momento, naquele exato momento, que resolvi amar o pequeno Samuel como nunca antes um pai havia amado um filho. Fosse o menino filho de Jacob, nunca teria o gosto de ser chamado de pai”,¹² testemunha o narrador. A paternidade nasceu para Isaac por razões de rivalidade mimética. Para René Girard, “dois desejos que convergem para um mesmo objeto constituem obstáculo recíproco”. Qualquer mimese relacionada ao desejo conduz necessariamente ao conflito”.¹³ Primeiro desejaram a mesma mulher, depois a mesma criança.

Em Manaus, a vida entrou nos trilhos. Um mundo novo os alcançou. Novos cheiros, novos sabores, novas descobertas. Descobriu os peixes dos ricos e os dos pobres: “Diz-me o peixe que comes e te direi quem és. A única comida democrática era a farinha de macaxeira, que agradava uns e outros”.¹⁴ A comida, que já fora imagem do amor, tornava-se, agora, diferenciador social. Também foi a comida argumento discursivo para práticas criminosas, calcadas em preconceitos antissemitas. Em algumas cidades interioranas do Pará e do Amazonas ocorreram episódios criminosos conhecidos por as safras do “me ceda”, conforme Sultana Levy Rosenblatt relata em “Como viemos parar na Amazônia”:

Um amigo estranhou vê-lo na capital em pleno inverno e perguntou a que viera. “Vim fugindo da safra do ‘me ceda”. “Safra de que, nesta época?”. “Safra do ‘me ceda’, já disse, ‘me ceda um alqueire de farinha’, ‘me ceda um rolo de tabaco’, ‘me ceda uma manta de pirarucu’.... A verdade é que ele deixara sua casa não somente para escapar à “safra do me ceda”, mas sobretudo para livrar sua família de algum provável pogrom, ocorrido mais nessa época, e chamado pelo povo de “mata judeu”. Embora não fossem atacados fisicamente, as crianças e mulheres ficavam em tal estado de pavor que geralmente adoeciam. O pânico começava de manhã bem cedo, quando se suspeitava, pelo mutismo do ambiente, ausência de canoas, silêncio absoluto, que algo terrível estava para acontecer. Então às carreiras, a família escondia seus bens mais valiosos. As mulheres e as crianças trancavam-se no dormitório. O dono do armazém abria o Sidur e se concentrava em orações. Quando o cão ladrava anunciando aproximação de estranhos, o homem preparava-se para o confronto. O pogrom, isto é, homens

¹² GONÇALVES, 2019, p. 151.

¹³ GIRARD, 1990, p. 185.

¹⁴ GONÇALVES, 2019, p. 156.



exaltados, invadiam o estabelecimento e procediam à pilhagem. O judeu fingia estar lendo e não se aperceber do que acontecia. Tão pronto os assaltantes se retiravam, a família reunia-se dando "graças a D's por tudo", que o mais importante era a vida, e procurava-se esquecer o incidente.¹⁵

Isaac recebe, em Manaus, o irmão, sobrevivente da "safra do me ceda". O horror que os conduziu a sair de Tânger encontrara-os na Amazônia, mas, como disse Isaac, "Felizmente, o episódio se mostrou como foi, um evento pontual. Os insultos não eram padrão de comportamento da população paraense".¹⁶

Terra da promessa é dividido em três partes: O desejo, A luta e A revelação. Em "O desejo", as vozes narrativas de Esther e de Isaac podem ser ouvidas. São vozes de almas amarguradas, vozes que se desejam e se repelem. Em "A luta", Isaac testemunha a sua dor, a sua angústia, os seus crimes. Em "A revelação", cabe a Esther arrematar a narrativa, pondo fim a imbróglio que atormentava o triângulo amoroso: a paternidade de Samuel. Esther confessa seus erros e seus amores. Ela principia a narração perguntando ao marido se ele quer mais uma tangerina. Ele não aceita. Vai se deitar. Está cansado. É o prelúdio do que virá. A tangerina é posta de lado, em um canto da memória de um homem cansado e doente. Um homem acostumado a "viver de memórias".¹⁷

3 Evocações miméticas da tradição e o bolo de frutas

O romance *Terra úmida*, de Myriam Scotti, apresenta a história de Syme. Dividido em três partes (1958, Os diários e Abner), o romance é narrado por Abner na primeira e na terceira partes. Os diários pertencem a Syme, mãe de Abner. Neles, ela conta crimes, acertos, angústias, amores que viveu no Marrocos e na Amazônia. A tradição guia Syme, à revelia. Ela não quer casar, quer ser professora. Como poderia uma moça judia, no final do século XIX, não obedecer à tradicional regra de se tornar uma boa esposa? O pai a impele a cumprir o esperado. Ela deu sorte. Casou-se com um bom homem. Tiveram dois filhos. Syme, todavia, não quer ser mãe. A maternidade é um suplício. O filho mais velho a deseja, requer a sua presença constante. Ela o repele. Acostumou-se a enxotar os filhos. Boa cozinheira, conhecedora de chás e de alimentos, Syme faz com que muitas crianças não vinguem. É um alívio. O marido resolve deixar o Marrocos e partir para a Amazônia, como muitos outros judeus fizeram. A tradição diz que ela precisa segui-lo. Ela se descobre novamente grávida. Prepara "chás e mais chás até perder a criança e poder viajar em paz".¹⁸

¹⁵ ROSENBLATT, 2000.

¹⁶ GONÇALVES, 2019, p. 170.

¹⁷ GONÇALVES, 2019, p. 13.

¹⁸ SCOTTI, 2021, p. 174.



“As tradições, diário, apertam os meus sonhos”, confessa Syme. A quais tradições se refere? A vida na Amazônia não é fácil. Marido e filhos tornam-se regatões. Ela se sente sozinha, amargurada, frustrada. O diário acolhe suas dores e mágoas:

Casa cheia, enche-me o peito de alegria.
Cozinho, rezo, asso pães, limpo, amo...
Doo-me com paixão.
E não sinto: cansaço ou dores.
Mas, quando saem, deixam-me vazia.
Não ocupo os espaços se estou sozinha,
Também não sei se chamo de lar essa caixa
Desprovida de gente.¹⁹

Para passar os dias, faz *chala*, pão trançado polvilhado com gergelim, consumidas nos Shabats e nos dias festivos, para vender para a comunidade judaica. A família estabeleceu-se em Manaus e travou algumas amizades. O contato com dona Rosa foi breve, mas amoroso. A morte da amiga agravou a tristeza de Syme. Para honrar a amiga, ela fez “pães com erva-doce”.²⁰ A tradição culinária é abraçada por Syme que muitas vezes encontra, no ato de cozinhar, alento para as suas angústias. A comida da região a encanta. Poucas coisas da Amazônia agradavam o seu coração, conforme declara no diário:

Apesar de achar uma bobagem o que vou escrever, poucas vezes tenho algo positivo para contar sobre a cidade, ando encantada com o quanto a culinária local é surpreendente. O caldo de tucupi é de fato uma iguaria deliciosa. Jacira cozinha um peixe embebido nesse aparência exótica, mas é delicioso; os peixes de nomes muito engraçados (tambaque, pirarucu e matrinxã), que por não serem lisos, podemos comer à vontade; a farinha que lembra o nosso cuscuz, só que com grãos bem mais duros e com preparo bem di caldo e todos nós saboreamos e repetimos o almoço. Alguns alimentos agora fazem parte de nossa rotina: goma de tapioca, que substitui muito bem o pão; açaí, que tem uma ferente; pupunha, a minha fruta preferida. Por falar em frutos, Jacira faz um suco muito gostoso de cupuaçu e de graviola. Aos poucos tenho deixado de sentir falta dos ingredientes marroquinos e aprendido a usar os que temos por aqui.²¹

¹⁹ SCOTTI, 2021, p. 195.

²⁰ SCOTTI, 2021, p. 206.

²¹ SCOTTI, 2021, p. 212.



A solidão impele Syme aos braços do árabe Kalil, um comerciante que conheceu em Manaus, enquanto o marido e os filhos viajavam. Grávida, ela planeja fugir. Para acalmar o coração, Syme resolve fazer um bolo de frutas:

[...] fui para cozinha, peguei o caderno de receitas que minha avó me entregou antes de morrer, como herança do seu legado mais precioso. Escolhi um bolo que ela fazia quando eu era pequena e ficava esperando ansiosa ela terminar de bater a massa para que eu pudesse lambar a vasilha. Um bolo de frutas que nossa família devorava no mesmo dia em que era feito. Por sorte, eu tinha quase todos os ingredientes e os que faltavam, adaptei. Apesar de eu saber de cor a receita, deixei o livro aberto para o caso de dúvida. À medida que eu misturava a massa os desatinos se dissolviam. Enquanto o bolo crescia no forno, cresciam em mim lembranças e mais lembranças de tempos que não voltariam.²²

É durante a preparação do bolo de frutas que Syme entende o seu papel na tradição. O bolo marroquino que citamos no início deste trabalho é um bolo de frutas. Além do tempo do preparo, é preciso destinar ao menos trinta e cinco minutos para o cozimento. O valor poético é construído pela correlação do tempo da espera do assamento do bolo e das lembranças evocadas pela iguaria.

Enquanto o bolo assa, ela entende que quer ser como a avó. Todo desejo é mimético, imitativo, diz René Girard. “O desejo segundo o outro”²³ é o que Girard define como uma condição humana comum e a literatura cintila algumas dessas ocorrências. René Girard em *Mentira romântica e verdade romanesca* define dois tipos de mediação que surgem à luz do impulso mimético. Na mediação interna, a proximidade dos sujeitos que desejam o mesmo objeto gera rivalidade, como vimos no episódio em que Isaac, de *Terra da promessa*, resolveu amar Samuel ao perceber que Jacob o desejou. Na mediação externa, não haverá rivalidade. O sujeito desejante aspira ser como o modelo. “O herói da mediação externa proclama em alto e bom tom a verdadeira natureza de seu desejo. Ele venera abertamente seu modelo e declara-se seu discípulo”.²⁴ É o que ocorre com Syme e a amada avó Alegria. Como não ser como ela? Como ter a sua imagem abalada no seio familiar? A vaidade, sob o disfarce da mediação externa, da tradição familiar, é o que fará com que Syme permaneça em

²² SCOTTI, 2021, p. 230.

²³ GIRARD, 2009, p. 28.

²⁴ GIRARD, 2009, p. 33.



família. Ela tem consciência disso e declara: “Não me orgulho em dizer que decidi ficar por egoísmo, por não tolerar ser o avesso de minha avó”.²⁵

Considerações finais

Nesses dois romances, cujos títulos aludem à ideia de fertilidade, abundância e fartura, os alimentos estão ligados a manifestações da memória. A comida pode fazer lembrar de uma época de paz. O sabor e o odor não se desfazem com o tempo. A memória retém. Isaac de *Terra de promessa* compreende-se uma mistura “de um tanto de comida, de um tanto de raiva e de um tanto de sonho”.²⁶ Os sabores e os odores são alcançados pela mistura dos ingredientes. As comidas, assim os objetos, podem nos comover, podem nos levar para uma época em que fomos felizes ou tristes. Significam para muitos “memórias ativas”,²⁷ como foi para Isaac, como a tangerina que simbolizava uma cena amorosa vivida na infância. Sempre presente na dieta familiar de Isaac, a fruta está inscrita na memória do homem apaixonado, como símbolo do desejo e do amor.

Para Syme, de *Terra úmida*, mais que a presença do livro de receitas, foi o bolo de frutas que ativou o sentimento de não se afastar da tradição familiar, cujo símbolo era a avó. Nesses dois casos, as comidas tornaram-se repositórios da memória. Para Syme é conclusão, arremate, fim da linha. É a constatação de que, por vaidade, escolhe ser como a avó. Para Isaac é retorno, princípio, sonho.

Referências

- BENCHIMOL, Samuel. *Eretz Amazônia*. Os judeus na Amazônia. Manaus: Valer, 2008.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. *Fisiologia de Igusto*. Barcelona: Editorial Óptima, 2001.
- ECO, Umberto. *A vertigem das listas*. Tradução de Eliana Aguiar. Rio de Janeiro: Record, 2010.
- GIRARD, Rene. *A violência e o sagrado*. Tradução de Martha Conceição Gambini. São Paulo: Editora Universidade Estadual Paulista, 1990.
- GIRARD, René. *Mentira romântica e verdade romanesca*. Tradução de Lilia Ledon da Silva. São Paulo: É Realizações, 2009.
- GONÇALVES, Sandra Godinho. *Terra da promessa*. Taboão da Serra: Vicenza, 2019.
- KOCHEN, Clara. Reminiscências de uma judia marroquina. *Revista Morashá*. n. 71, abr. 2011. Disponível em: <http://www.morasha.com.br/historia-judaica-na-antiguidade/reminiscencias-de-uma-judia-marroquina.html>. Acesso em: 4 abr. 2023.

²⁵ SCOTTI, 2021, p. 231.

²⁶ GONÇALVES, 2019, p. 115.

²⁷ STALLYBRASS, 2008, p. 8.



ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Madrid: Cátedra, 2002.

ROSENBLATT, Sultana Levy. Como viemos parar na Amazônia. *Revista Morashá*, n. 30, 2000. Disponível em: <http://www.morasha.com.br/brasil/como-viemos-parar-na-amazonia.html>. Acesso em: 4 abr. 2023.

SCOTTI, Myriam. *Terra úmida*. Guaratinguetá: Panalux, 2021.

STALLYBRASS, Peter. *O casaco de Marx: roupas, memória, dor*. Tradução de Tomaz Tadeu. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

Recebido em: 23/04/2023.

Aprovado em: 28/04/2023.