



Os pasteizinhos e o chá de Shaúl Tshernichovski

Small pastries and tea by Shaúl Tshernichovski

Nancy Rozenchan*

Universidade de São Paulo(USP) | São Paulo, Brasil

nrozench@usp.br

Resumo: Temas de comida e alimentação são recorrentes na cultura judaica desde tempos bíblicos onde se apresentam desde leis que lhe são pertinentes, a retratos das suas benesses ou justificativas para a sua falta. A culinária judaica desenvolvida desde então em diversos países está presente na literatura, observada por diversos aspectos. Este texto abordará alguns registros hebraicos do século XX particularmente sob seu aspecto literário. A ênfase será sobre poemas de Shaúl Tshernichovski.

Palavras-chave: Alimentos na literatura hebraica. Shaúl Tshernichovski. Literatura hebraica.

Abstract: Themes of food and nutrition are recurrent in Jewish culture since Biblical times, ranging from laws that are relevant to it, to portraits of its blessings or justifications for its lack. Jewish cuisine developed since then in several countries is present in the literature, observed by several aspects. This text will approach some Hebrew records of the 20th century, particularly under its literary aspect. The emphasis will be on poems by Shaul Tshernichovski.

Keywords: Food in Hebrew literature. Shaul Tshernichovski. Hebrew literature.

A comida judaica tem apreciadores em diversas partes do mundo. A longa tradição de vinculação do povo hebreu aos alimentos, assunto sobejamente conhecido, nasce no texto bíblico. Ao lado das rigorosas leis dietéticas prescritas nos mandamentos, convivem, não só o maná, como pães, leite, mel, frutas, carnes, a oliva; refeições e até banquetes se seguem a partir daqueles ordenados pelo patriarca Abraão para servir os seus convidados, os anjos. O mesmo patriarca deu uma grande festa quando seu filho Isaque foi desmamado. Esaú caçou e preparou um banquete para o pai a fim de ganhar sua bênção antes de morrer, e Rebeca preparou um prato e o enviou por Jacó a seu pai, para que fosse ele a receber aquela bênção. É evidente que cada preparo esteve vinculado a um significado primordial na história do povo em formação. A jurisprudência judaica através dos séculos sempre abrangeu regras referentes à alimentação.

Ainda assim, deve-se lembrar que, independentemente das leis dietéticas que a regem, a cozinha judaica não é uma. Tendo se desenvolvido por muitos séculos, acompanhando as várias diásporas que conduziram os judeus em diversos momentos

* Professora Sênior da Universidade de São Paulo (USP), ensaísta e tradutora.



por todos os continentes e precisando adaptar-se às capacidades produtivas de cada região, foi natural que ela se regionalizasse. Nas dispersões de séculos mais recentes, os diferentes legados culinários foram disseminados aleatoriamente por diversos países onde se acomodaram em relações simbióticas ao lado de gastronomias locais. Pode-se, assim, mencionar a cozinha asquenaze, a cozinha sefardita, aquela proveniente de países árabes, dentre muitas outras, dispersas em regiões distantes dos seus países originais, como é notável nos tempos atuais.

A alimentação diária judaica era geralmente simples e comedida. Antes dos seus atributos palatáveis, deve-se mencionar que pratos diversos, às vezes mais elaborados são, especificamente, vinculados às celebrações festivas do calendário judaico, o que representa um aspecto da identidade nacional, onde quer que existam comunidades judaicas, e são dotados de caráter simbólico.

Igualmente há aqueles que são preparados para festividades familiares ou mesmo para os seus momentos de luto. Há ainda outros eventos, menos conhecidos, que também merecem ou mereceram banquetes particulares. Assim foi o caso das refeições festivas das guildas de artífices no Leste Europeu, ou dos membros das confrarias das sociedades dedicadas aos sepultamentos. Estes possuíam mesmo louça apropriada indicando o propósito do seu uso.

De caráter diverso e em vigência no movimento hassídico, é o *tish*, literalmente “mesa”, uma reunião comunitária na forma de uma refeição ritual durante a qual o *rébe* – o líder – mantém a corte, e seus devotos entram em contato mais próximo com ele. Barbara Kirshenblatt-Gimblett explica o sentido desta refeição:

[...] during the nineteenth century, as Hasidism became a mass movement and the number of Hasidim attending a *tish* increased, this meal took on a largely symbolic, mystical, and sacramental character such that the rebbe just tasted the food and distributed his leavings (*shiraim*), which had been sanctified by his touch, to his devotees.¹²

Os repertórios culinários de cada região de onde provieram os judeus antes do período do Holocausto – no caso dos originários das diversas partes da Europa (genericamente

¹ KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2010.

² Durante o século XIX, quando o hassidismo se tornou um movimento de massa e o número de hassídicos que compareciam a um *tish* aumentou, essa refeição assumiu um caráter amplamente simbólico, místico e sacramental, de modo que o *rébe* apenas provava a comida e distribuía as suas sobras (*shiraim*), que haviam sido santificadas por seu toque, para seus devotos. (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2010) Todas as traduções são de nossa autoria. (N.R.) Nos textos ficcionais e poéticos, foi adotada uma tradução livre.



Europa Central ou Oriental, países mediterrâneos) ou após a expulsão dos diversos países árabes onde habitaram, são muito amplos. Nomes de pratos e temperos utilizados variavam dentro de uma mesma região; assim, pratos trazidos da Polônia, Rússia, Romênia, por exemplo, continuam sendo conhecidos por títulos diferentes. O mesmo é válido para os pratos de outras regiões. Ainda que tentativamente traduzidos para outras línguas, são seguidos pelo nome original. Os modelos da literatura hebraica a serem apreciados sofrem da mesma problemática. Autores que os utilizaram procuraram traduzi-los e, como a língua passou por processo de modernização e adaptação, alternaram nomes originais, em ídiche, em árabe ou judeu-espanhol, com inovações linguísticas nem sempre bem-sucedidas.³ Na literatura israelense predominaram, na primeira metade do século XX, pratos originários do Leste Europeu.

O sabor da boa comida é poderoso o suficiente para invocar memórias involuntárias e autobiográficas. O consciente e o inconsciente participam do ato de saborear, onde o sabor estrutura a memória involuntária, mas o sabor corporal da comida também desencadeia uma rede complexa de memórias associativas que emergem das mentes inconsciente e consciente do narrador.

Segundo Nitza Dori,⁴ citando Boot⁵ incorporar uma refeição na literatura é um artifício, uma convenção literária que liga os personagens cuja virtude especial reside em sua capacidade de carregar muitos significados importantes para a compreensão do texto. A comida e a ocupação com ela servem de linguagem, com a ajuda da qual se definem identidades e fronteiras.

Para comunidades étnicas como os judeus, que são mantidas unidas por um conceito problemático de pátria, as práticas alimentares denotam uma forma de definir essa

³ Shmil Holland, chef e historiador, pesquisador da cultura e da comida leste europeia, frisa: “Uma fonte para o conhecimento da comida judaica do Leste Europeu é a literatura ídiche e hebraica, desde o final do século XVIII, passando pelo século XIX até a primeira metade do século XX. Escritores e poetas como Shalom Aleichem, Tshernichovski, Hazaz e Agnon trazem descrições ricas e detalhadas de alimentos em suas obras. Às vezes, o amor e a inveja da língua hebraica (em relação ao ídiche) fizeram com que esquecessem os nomes dos alimentos, perdendo assim a ligação, o aroma e a associação com a fonte.” (HOLLAND, 2015).

Em outro artigo, Holland declara: “Este é um fenômeno comum na culinária judaica do Leste Europeu: em diferentes regiões, diferentes alimentos têm os mesmos nomes. E vice-versa: em regiões diferentes, os mesmos alimentos têm nomes diferentes”. (HOLLAND, 2012).

⁴ DORI, 2020.

⁵ BOOT, 1963.



cultura, ocupando fronteiras e negociando com questões de poder, memória, deslocamento e pertencimento.

Nos diversos estilos e formas utilizados, autores expuseram o tema da alimentação por vários vieses: o entusiasmo com a feitura, a descrição do apetite, os hábitos alimentares, o aspecto visual dos pratos, as etapas do preparo, quem come o que, quando e por que, os apetites e os estímulos aos comensais, além das interpretações e metáforas que podem ser percebidas daí.

Alguns autores hebreus do século XX se esmeraram nas descrições. Vários estudiosos comentam o conto “Dorot Rishonim” (As primeiras gerações), do autor natural da Ucrânia Chaim Hazaz (1898-1973), presente em sua primeira coletânea de contos. É a mais longa apreciação literária⁶ da culinária vigente no Leste Europeu, tal como era preparada por Pérele, esposa de RebZúndele. Os pequenos excertos que se seguem, em linguagem hiperbólica, barroca – como querem alguns –, dão destaque às variedades dos pratos capazes de despertar e satisfazer os mais exigentes gostos:

Será que existe um único alimento no país que Pérele não tenha preparado em sua casa, seja um alimento à base de carne ou um prato à base de leite, seja uma comida saudável ou um alimento delicado, e qualquer iguaria que o coração e o instinto desejem? Como *knishes*, vocês sabem, bem adornados, redondos e cor de açafrão, entrançados elo a elo de queijo, bem contornados por ovos batidos, corpo feito de camadas e olho bojudo. E então, e os pasteizinhos estufados, cheios de cerejas, framboesas, morangos e frutas silvestres, os recheios pressionam e mostram os seus sinais no interior como se tivessem uma barriga lhes servindo de espelho. E pasteizinhos cozidos no caldeirão, chamados *kréplach*, cujos frente e verso se assemelham, mais largos que longos,

⁶A dificuldade de leitura e tradução de textos literários hebraicos produzidos durante várias décadas do século XIX ao século XX deveu-se ao seu estilo conhecido como “*nússach Mêndele*” do renascimento da língua hebraica na literatura, quando a língua carecia de maleabilidade oral ou escrita. O escritor conhecido como Mêndele Mocher Sfarim (1835 – 1917) é considerado o seu criador. Segundo o poeta Bialik, o texto não é apenas estilo ou apenas ritmo e forma, mas é o nome geral dessas técnicas de escrita, e parece que o resultado delas também é. Para Avner Holzman, o *nússach* de Mêndele tornou-se uma espécie de padrão obrigatório da prosa hebraica adequada, tanto em seu conteúdo quanto em sua linguagem. (SFARIM, Mêndele Mocher).

Em Israel, este estilo foi sendo abandonado à medida que a população tornou o hebraico sua principal língua falada. A tradução livre dos textos aqui apresentados foi a opção adotada para torná-los legíveis.



mergulhados em manteiga como o sol do meio-dia e eles, como uma nascente que brota.

Um assado na panela, imaginem, por favor, que é bem cozido e reduzido até não restar dele mais do que uma essência da essência, o pouco que contém o muito, temperado, engordado e cor de cúrcuma, escuro demais como brilho de um dia que passa, e um vapor quente se eleva e sobe dele e perfuma toda a casa com o cheiro da fragrância. Naquele momento, suas narinas ficam imediatamente chocadas e sua língua fica excitada, o coração domina e a alma está lutando para sair, e você não tem escolha a não ser pular para a mesa e imediatamente mergulhar uma fatia quente de *chalá* naquele assado de panela e restaurar a sua alma ... não um assado de panela, mas um sonho! Ou melhor, ao contrário, não um sonho, mas um assado de panela!... Ainda mais este ganso que está colocado sobre ele, fofo, de costas, como uma espécie de carruagem, as pontas das coxas e das asas içadas, cheio de brilho e exibindo fulgor.⁷

O conto se desenvolve sobre pano de fundo do *shtetl*, a cidadezinha do Leste Europeu, na passagem do século XIX ao XX. Hazaz descreve a cidade aqui sem qualquer idealização, mas focando no trauma que seus habitantes passaram, seja ele pessoal ou nacional. R. Zúndele, o protagonista de "Dorot rishonim", é um tipo hedonista, terreno, que mostra indiferença para com o ser espiritual.

Ariel Hirschfeld⁸ lembra que, imediatamente depois dos longos louvores dos alimentos preparados, vem uma descrição extraordinária da cozinha durante o cozimento, do fogo e da fumaça e dos caldeirões e das panelas e frigideiras que estão fervendo e rugindo como uma ruidosa caverna vulcânica:

Pérele fica em frente ao fogão como uma espécie de mulher com tochas e uma espécie de autoridade superior, tendo nas mãos uma tenaz com chifres. Leões de fogo saltam em direção a ela, nuvens atam-se à sua cabeça e uma névoa viaja à sua frente, e como em uma imagem de raios e chamas de fogo, ela trava a guerra...⁹

⁷ HAZAZ, 1950.

⁸ HIRSCHFELD, 2008.

⁹ HAZAZ, 1950.



Todavia, o aspecto principal da narrativa não é a comida, mas sim a fome que envolve a vida da cidade ao redor da casa desse homem. Do poder da língua é criada a trama, que não são ações, mas uma luta entre as forças da natureza da existência judaica.

Shaul Tshernichovski, autor hebraico também de origem ucraniana, foi primoroso em descrições culinárias, ainda que essas não tivessem sido tema central em seus poemas. Elas trazem retratos de um período e as reflexões que daí advêm. Foi um autor *sui-generis* em sua época, o da literatura do renascimento hebraico.¹⁰ Além da atividade literária como poeta, editor, ensaísta, dramaturgo, tradutor de diversas línguas, trabalhou como médico.

Nasceu em 1875 em Mikhailivka, Governadoria de Táurida, Império Russo, hoje Ucrânia. Esta região, mais russificada do que aquelas em vivia a maioria dos judeus do território russo, e a educação judaica e geral mais moderna de que gozou, diferenciaram-no parcialmente dos autores contemporâneos. Enquanto a maioria dos judeus da Rússia era falante primordialmente do ídiche, a sua língua básica foi o russo. De 1899 a 1906 estudou medicina, ciências naturais e filosofia na Universidade de Heidelberg e, depois, em Lausanne e em Kiev. Viveu por algum tempo em diversos países. Formado, trabalhou na Ucrânia e na Rússia. Na Primeira Guerra Mundial, serviu como médico militar. Seu primeiro livro de poemas foi publicado em 1898. Mudou-se definitivamente para a Palestina em 1931 onde faleceu em 1943. Foi médico do serviço escolar de Tel Aviv.

O fundamento das obras de Tshernichovski, seu objetivo declarado, evidente ao longo de sua produção, foi o de abrir a poesia hebraica à poesia mundial, em todos os aspectos. Este objetivo motivou seus escritos em uma variedade de campos literários. Muito do que ele escreveu se encaixa na definição de tradução no sentido mais amplo do termo: fazer contato com culturas e literaturas estrangeiras. Tshernichovski expandiu a poesia hebraica em vasta variedade de possibilidades de um mundo estético, de temas, de gêneros ou de poemas métricos. Do ponto de vista ideológico,

¹⁰ A definição do período de renascimento abrange cerca de 60 anos, começando em 1881, com pogroms na região sul da Rússia e da Ucrânia, até o final de 1947, com a decisão da ONU sobre a partilha da Palestina. Tratou-se do despertar nacional judaico que marcou um ponto decisivo na história de Israel nos tempos modernos. O início da ideia de renascimento nacional ocorreu no final do século XIX na Europa de Leste, como um conceito que via os judeus nas suas diásporas como uma nação baseada não apenas em um passado comum e na religião e traços culturais, mas também na esperança de um futuro comum e de um plano político-nacional. Durante esse período, foi criada uma literatura judaica e hebraica renovada na Europa Oriental, e surgiram periódicos em língua hebraica que colaboraram com o impulso de revivê-la.



um tema proeminente encontrado nos seus escritos é o que pode ser descrito como humanismo geral, com a paixão pelo melhor da literatura europeia e busca dos elementos antigos da natureza.

Da sua mescla conceitual-artística surgiu o que foi entendido como uma crítica "pagã" à cultura judaica; na verdade, sua obra era dirigida contra a tradição rabínica. Isso foi expresso de forma clara já nos seus primeiros poemas, dos quais se destacou "Diante da estátua de Apolo" (1899), a partir do qual o poeta foi percebido como "o gentio da poesia hebraica" e como "estando imbuído do espírito secular". Todavia, a crítica moderna registra que as obras do poeta são mais complexas do que seu significado imediato percebido então. Ele buscou uma combinação do ideal helênico e da vitalidade primitiva com elementos da antiga herança judaica.

A poesia de Tshernichovski mescla temáticas judaicas e universais. Foi conhecido como o poeta do soneto; idílios e baladas foram outras formas que adotou. Em alguns de seus idílios, que trazem cenas da vida judaica nas aldeias ucranianas, destacam-se algumas das principais referências a comidas, como se vê em "Chatunató shel"¹¹ (O casamento de Elka, 1921), o mais longo e conhecido de todos.¹² Como em outros autores, a celebração de bodas é o ambiente onde cabem os convidados, com suas diversidades, a diversão, com músicos, danças e bufões, a fartura culinária, além dos protagonistas principais. Os motivos para a escrita são apresentados pelo autor:

Escrevi este idílio com base em várias memórias da minha infância e memórias familiares. Tentei descrever nele os costumes de nossos ancestrais em Táurida, em uma geração que nos precedeu algumas décadas. A base desta obra é uma carta, que conservei em meus escritos, e que lhes apresento como foi redigida e em sua linguagem com todas as peculiaridades da língua iídiche.¹³

A referida carta, em meio a vários detalhes, indica quem são os noivos e suas famílias.

No idílio, cada um dos dias da semana da celebração é descrito com a vinda e festa em torno de diversos grupos de convidados. Além dos detalhes das festas, abundam as descrições do que era celebrado em cada dia e, em meio a elas, tudo o que foi servido

¹¹ A avó do autor se chamava Elka. Era parteira não profissional. Não se pode afirmar que o poema se refere a ela.

¹² A versão original desse, e dos demais poemas de Tchernichovski, pode acessada no site do Projeto Ben-Yehuda de preservação e acesso livre de obras hebraicas <https://benyehuda.org>.

¹³ TSHERNICHOVSKI, 1921.



de comida, bebida, sua elaboração, de onde foram colhidos os alimentos, a horta e o pomar do pai da noiva. O tom ligeiro da obra orna adequadamente o motivo da festa. Destaquem-se as vinte jovens amigas convidadas para alegrar a noiva, com sua bisbilhotice e tagarelice e longos dias e noites de danças de que elas participaram até serem enviadas de volta às suas casas, pois a grande quantidade de farinha de que se dispunha para assar pão para elas havia se acabado...

“Levivot”¹⁴, um idílio que Tchernichovski publicou em 1903, quando estudante de medicina em Heidelberg, baseou-se, como vários outros, em imagens da infância. Neste idílio – gênero literário caracterizado por uma lírica épica em sua forma –, ele incorporou um conteúdo trágico. É narrado o processo de preparo dos pasteizinhos pela velha Guitl, a viúva do rabino, assim como sua existência é revista. As descrições épicas e pacíficas da vida na aldeia na Ucrânia e a preparação do prato que apeteceu à idosa entrosam-se na trágica história da amada neta, Rêizele,¹⁵ capturada e aprisionada pelo regime czarista pela participação em atos revolucionários.

As pastorais cenas iniciais do amanhecer e da natureza do poema são seguidas pelo despertar da viúva, suas orações acompanhadas pelos miados do gato que demanda atendimento às suas necessidades, e apontam para um universo agradável e harmônico em que o sol e a velha Guitl se encontram em uma mesma realidade. Ao lhe servir o leite e notando o prazer do animal, também nela desperta o desejo de uma comida saborosa, as *levivot* recheadas com queijo e cobertas de creme. Mais do que um hábito, uma refeição pode receber um significado para além da satisfação das necessidades do corpo. A preparação do alimento dá espaço à expressão individual. Mesmo idosa, a viúva ainda sabe perceber prazeres da vida, mas admira-se com eles e se questiona:

Guitl observou o gato lambendo o leite e sentiu
de repente fome em sua alma e em suas narinas
o cheiro de *levivot* recheadas com queijo
e banhadas em creme - vapor subindo na panela da água
fervente.
Um sorriso despontou nos lábios da velha
no íntimo, riu de si mesma

¹⁴ Optamos por traduzir, quando necessário, como “pasteizinhos”. Em ídiche pode ser entendido como *kréplach*, *varénikes* ou *chremzlech*. No hebraico contemporâneo, *levivot* refere-se geralmente a bolinhos fritos de batata ralada.

¹⁵ A inspiração para a biografia da neta Rêizele veio do destino da tia do autor, capturada e deportada para a Sibéria devido à atividade revolucionária. A leitura entusiástica de Rêizele dos livros de Pushkin também corresponde à herança de livros em russo que ele recebeu dela.



como surge esse desejo?¹⁶

O prazer excitante logo cede lugar à própria tarefa de supri-lo. Já quando ela busca os ingredientes no frio porão, alguns indícios podem apontar para alguma mudança na harmonia. A aproximação de Domacha, a vizinha cristã, anunciada pelos latidos do cão que por isso é insultado e açoitado, prenuncia as agruras. A caminho da igreja, para cujo padre levará, como dever, pão e leite, ela visita Guitl e, em sua conversa, reclama da geração que está menos propensa a observar as cerimônias religiosas – referindo-se tanto a judeus como a cristãos.

Sendo o petisco só aparentemente central à obra, a sua feitura é entremeada com a tragicidade da vida. À medida que a descrição do preparo, com todos os seus passos, se desenvolve, desenrola-se também a revisão das etapas da vida do filho e principalmente da neta, da infância à idade adulta. Na continuação, quando a senda da vida de Rêizele é assemelhada em detalhes à feitura das *levivot*, a problemática desse paralelismo se torna tangível. Vai se abrindo uma brecha irônica entre a perfeição do universo externo e a elaboração dos pasteizinhos.

Enquanto a elaboração das *levivot* vai atingindo o seu ápice, os retratos da vida se encaminham em direção à derrocada, com a chegada da carta da neta informando que foi degredada. Todos os bonitos sonhos em relação à neta se esvaem.

O talento especial de Tchernikhovski para descrever as chamadas coisas pequenas da vida, como o nascer do sol, o preparo dos pasteizinhos, os detalhes e origem de uma xícara antiga, o monólogo de uma velha queixosa e coisas do gênero, acentuam o pendor para a descrição épica e dão ao leitor uma falsa sensação de paz e prazer. Mas a menção dos livros de Puchkin mirando os livros sagrados na estante indicam outra via. O universo ideado de Guitl se desfez.

Desde o início do preparo, memórias e reflexões mixam-se:

Na cabeça de Guitl, os anos repassam como que de grão a grão
assim como quando ela peneira a farinha;
toma da parede a grande prancha feita de fortes tábuas de sumagre rosado
com uma trama de veios brotando dela
coloca a prancha na mesa e toma a peneira
despeja nela uma fina farinha de semolina.
Peneirou, joeirou, e ela dançou em suas mãos ágeis,
como pingos de neve pura passaram pelos furos da peneira
um grão sobre o outro, a base cresceu

¹⁶ TSHERNICHOVSKI, 1903.



brilhante e pura, como a primeira neve que cai
e beija o chão do outono, cumprimente em nome do rei do
inverno!

Assim como os grãos da farinha que caem, que descem
lentamente

grão após grão, sós, juntam-se, passam em imagem

os meses de Guitl e tudo o que ela viveu

de bom e de mau, anos de labuta e minutos de felicidade.¹⁷

A história de Rêizele, seu crescimento, o distanciamento da cultura tradicional, aculturação no ambiente russo,¹⁸ são confrontados com o processo de preparação dos pasteizinhos. A história da neta é a ocupação de Guitl e do idílio, enquanto a feitura do acepipe é apenas o cenário idílico. A atividade simples e cotidiana de cozinhar enfatiza fortemente o elemento trágico da vida humana. Os anos que passam são os grãos da farinha fina, que se tornam massa, que são moldados, recheados, despejados na água fervente.

A aparente unidade inicial do cosmos, sem nenhuma fenda, expõe aos poucos o seu paradoxo durante a elaboração culinária e vida que foge das regras ideadas. A descrição no desejo humano de moldar a vida dos jovens como moldam os pasteizinhos, amassando e abrindo-os com um rolo, é amargamente irônica

O idílio termina com o carteiro trazendo uma carta de Rêizele informando que está presa na fortaleza e aguardando julgamento. O desfecho é o abismo que se abriu entre o sol, a farinha e o grão, e o mundo humano que acaba por desembocar na fortaleza onde ela ficara banida.

Guitl, aflita, cai semi-inconsciente na cadeira, tendo como cenário o crepitar e o borbulhar dos pasteizinhos cheios de vida na água fervente. O poema termina com a última combinação entre a tragédia e o idílio. As *levivot* estão prontas, Guitl não se alegrará com elas.

Uma jovem na prisão... "Oh, Rêizele, minha Rêizele!"

A velha sentiu que havia algo terrível, ameaçador e aterrorizante se aproximando, e veio e pairou sobre ela para esmagá-la, e ela não tem forças e nem poder para escapar disso, seus pensamentos vagam, falhos e escuros, no vazio seus olhos miravam – e nada via diante de si...

¹⁷ TCHERNICHOVSKI, 1903.

¹⁸ Apesar de a região ser ucraniana, a cultura e língua básicas eram as russas. A cultura em língua ucraniana não tinha então o mesmo padrão daquela desenvolvida em russo.



E o sol da primavera quente se elevou e inundou de luzes campo e floresta e prado, um raio se infiltrou acariciando as faces da velha. Ela sentada, olha e ouve a fervura da água na panela, em ebulição, ruidosa e tempestuosa, faz elevar espuma e vapor, e *levivot* entre as bolhas...¹⁹

O poema “*Savta chadisha’ shelanu*” (Nossa ‘avó postiça’ – ou seja, segunda esposa do avô), aqui traduzido integralmente, pelo seu tom jocoso, convém para este levantamento mínimo do tema da alimentação na poesia de Tshernichovski. O costume de tomar chá e suas justificações competem em comicidade com o elenco das superstições, principalmente em relação a números. Prazer, desejo de saciar algo, de vencer forças diversas através dos mais variados artifícios emparelham-se com descrições do chá e relação das medalhas da premiada fábrica de samovares que, anunciadas como que em um marco religioso – o *mizrach* ²⁰–, atribuem um irônico sentido à vida. Como marcador de memória e também de afeto, o tomar chá surge nesta passagem como um transmissor de emoção e também como uma manipulação emocional, uma comunicação codificada que transmite mensagens do poeta ao leitor. Ante as situações e aspectos risíveis, não resta ao autor trazer uma chamada à ordem de todos aqueles que se prendem a insignificâncias, como as cometidas pela velha “avó postiça”, com o que ele conclui o poema.

Nossa “avó postiça”

Nossa “avó postiça” era uma mulher decente.

Muito devota e atenta a todos os costumes, indicativos e sinais dados pelo povo da aliança e pelos gentios nossos vizinhos, inclusive os dos tolos – dos fáceis aos difíceis.

Dizia: O mau-olhado... oh, oh, isso até um bobo sabe, para dele precaver-se – ou o poder de três cuspidelas, ou junção de três dedos embaixo da mesa.

Ela sabia muito, muito mais sobre isso e sobre aquilo.

Tinha o cuidado de não começar nada na segunda-feira, levantava-se do seu leito preparada para colocar o pé bem no sapato direito e, na manga direita, o braço, o pavor do gato preto cruzando seu caminho medo do encontro com o padre e, muito mais do que isso, um tonsurado magro, atrás do qual ela lançava um alfinete.

¹⁹ TSHERNICHOVSKI, 1903.

²⁰ *Mizrach* (Lit.: leste) placa ou decoração em casa judaica que indica a direção do leste, para a qual se deve voltar durante a oração.



Ela tinha muitos sinais, tanto para o bem como para o mal:
Colher que caía – visita de mulher, garfo que caía – de homem,
sal do saleiro esparramado na mesa – briga.
Vela acesa de dia e um espelho quebrado – ai dela, que Deus nos
proteja deles!

Cada espirro era saudado por *assuta!*

Com mais de cem quilos (Deus vos livre!) tinha dificuldade no
caminhar, temia a tarefa de recolher as unhas cortadas assim
que chegasse ao túmulo, e as queimava no forno.

Certamente sua recompensa foi grande de acordo com suas
ações tanto neste como no mundo da verdade.

Mas, eu sei, – às vezes (até com frequência) saía perdedora como,
por exemplo, na questão de pares.

Com pares era cuidadosa, assim como com o treze, tanto na
comida como na bebida; em geral, como em tudo isso.

Muito bom hábito! E ainda assim ela tinha outro modo, que não
pode ser considerado bom ou ruim – simplesmente um modo!

Ela gostava muito de chá e o apreciava com apetência.

E então o chá no país – o mais laudável – era o de Perloff, ou o
de Popof – o melhor! E Paschenko-Triapkin (de Kharkiv). Gotz e
Kalman Wissotsky (o benfeitor) ainda não tinham renome e nem
eram conhecidos aqueles pacotinhos perfumados que se
difundiram na cidade e na aldeia. E a vovó tinha um samovar,
um utensílio de primeira linha: de linhagem sagrada - da cidade
de Tula, renomada dentre os samovares do mundo.

Você acabou de dizer Tula? Não! Porque era da fábrica de
Bataschef & Filhos, expondo todas as medalhas: prata, ouro e
bronze – e todos os certificados de recomendação de
especialistas, que recebeu em todas as exposições do mundo -
uma bela sequência, uma espécie de *mizrach*, na lateral do
samovar em direção à face sob a tampa.

“Vovó postiça”, como mencionado, aprecia esta bebida dourada,
sorver chá como é de praxe, e fez dessa bebida um hábito: uma
vez – cedo, com o primeiro pão quente da manhã, outra vez –
entre a final da tarde e o início da noite, quando também se
reúnem as visitas para se assentar à mesa com um copo e todos
os tipos de geleia doce, outra vez após o jantar com o fim da
labuta, exceto nos sábados e feriados, quando a empregada
aquece o samovar, e logo após o sono sabático, e de novo,
quando parte um convidado, que veio de fora da sua aldeia.



E havia quatro categorias de tomar o chá no sábado – como assim?

A que vem da sede que é necessária depois de alimento frito e muito salgado ou oleoso, por exemplo, sopa de repolho em conserva, que não deve ser dispensada antes de três tigelas cheias (sem mau-olhado!) até a borda; depois de uma dúzia e meia de pasteizinhos recheados de pulmões e fígado picados e deixados no forno; depois de uns tantos gordos peixes em conserva, cor de âmbar, refugiados do distante Volga ou dos mares da própria Táurida; depois do cochilo do sábado com o estômago cheio do *tsholent*²¹ saído do forno selado e que ocupa seu lugar na mesa real, e etc. e derivados, que de todo modo atraem uma bebida.

Segundo – beber por beber, já que é costume beber; beberam também nossos ancestrais de antanho, e não é nosso dever justificar.

O terceiro – pelo apetite: simples, a alma também exige algo para si por prazer – deve-se fazer algo também pela alma!

Uma bela tomada de chá - com todos os tipos de geleia do mundo, que o próprio Senhor do Universo atribuiu à mulher para que dela se ocupasse todos os dias de verão na terra. E para aquela mesma alma que ama: as abelhas que lhe cantam e mulheres confiáveis que lidam com as necessidades da casa – para elas, apenas para elas, criou no campo, no jardim e na vinha a groselha peluda em vestimenta verde rosada, como um enigma, avermelhando com sangue, e a cereja – a mais bela dos jardins ucranianos, e a rosa multifoliada, perfumada, corniso, dos tártaros, e a maçã de polpa macia do Jardim do Éden, amora preta e o damasco aveludado, incluindo limões italianos e o *etrog*²² dourado de Corfu e o marmelo do sul e todos os agradáveis frutinhas: framboesa – o pão dos deuses do norte da Europa (a exemplo da ambrosia na Grécia) e o morango delicado, a mágica baga de jardim sobre a qual recai a bênção dos prazeres. O quarto copo da vovó para o sábado, que o toma distraída, estando assim junto à mesa entre os que tomam chá em

²¹ Guisado tradicional da culinária judaica. Geralmente é cozido durante a noite por 12 horas ou mais e servido no almoço de Shabat.

²² Fruta cítrica, uma das quatro espécies da celebração da festa de Sucot.



companhia, um beber com conversa, mexericos e cheiro de diz-que-diz-que.

Vovó está sentada e sorve e não cuida da conta até que erra, - e entre beber por prazer passa a beber obrigada – e esta é a quarta medida.

Assim, do oitavo copo chega ao nono – de todo modo, seu instinto arrasta e puxa e, sem perceber, enche, também, o décimo copo; mas como já serviu e não pode conter o instinto do chá, ela o toma.

E então, para não cair no domínio dos "pares", ela serve o décimo-primeiro copo – obrigada, e por obrigação o toma.

Quem não viu a vovó sentada junto ao samovar bebendo, sufocada e tomando o décimo terceiro copo²³, não viu uma cara miserável, ofendida, engraçada e alongada: azeda e longa de um lado e longa do outro, refletida como em um espelho na lateral do samovar glorioso.

Treze copos? - Ai dela, e, por causa daqueles treze, logo servia o décimo quarto; para se livrar dos pares – vertia e sorvia o décimo quinto.

Quantas vezes também somos prejudicados por um hábito que assumimos e saímos perdedores.

Abra os olhos e veja!

E ao sábio, basta uma alusão ²⁴...

Referências

BOOTH, WAYNE. *The Rhetoric of Fiction*, Chicago: Chicago Press, 1963. In: DORI, Nitza. Yitsuguim kulinariim bassifrut haisraelit umashmautam hatarbutit. (Representações culinárias na literatura israelense e seu significado cultural). Dr. Lea Mazor: *al mikrá, horaávechinuch*. (Dr. Lea Mazor: Sobre Bíblia, Ensino e Educação). Disponível em: <http://mikrarevivim.blogspot.com/2020/12/blog-post.html>. Acesso em: 7 mar. 2023.

HAZAZ, Chaim. Dorot rishonim (Primeiras gerações). *Reicháim shourim* (Mós quebradas). Tel Aviv, Am Oved, 1950. Edição revisada, 1968. Apud HIRSCHFELD, Ariel. Tnu libchem al haholovetses (Atentem para as *holovetses*). Haaretz. 21 ago. 2008. Disponível em <https://www.haaretz.co.il/misc/2008-08-21/ty-article/0000017f-dbafe9c-a17f-ffb40c10000>. Acesso em: 7 mar. 2023.

²³ Na versão utilizada, não há menção ao décimo-segundo copo.

²⁴ TSHERNICHOVSKI, 1941.



HOLAND, Shmil. Sakik hakabtsanim shenehefach lemélech hachag. (A bolsinha de mendigo que se tornou o rei da festa). *BêitAvi-Chai*. 24.05.12. Disponível em: <https://www.bac.org.il/blog/?postID=11453>. Acesso em: 7 mar. 2023.

HOLAND, Shmil. Hamitbach hayehudi-massorati: uvdot umitussim. (A cozinha judaica-tradicional: fatos e mitos). *Neemanêi torá vaavodá*. dez. 2014 - jan. 2015.

KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Food and Drink. *The Yivo Encyclopedia of Jews in Eastern Europe*. Nova York: Yivo Institute for Jewish Research, 2010. Disponível em: https://yivoencyclopedia.org/article.aspx/food_and_drink. Acesso em: 19 fev. 2023.

TCHERNICHOVSKI, Shaul. "Chatunató shel Elka". (O casamento de Elka). *Shirêi Shaul Tchernichovski*. Tel Aviv, Dvir, 1968. Disponível em: <https://benyehuda.org/read/884>. Acesso em: 4 mar. 2023.

TCHERNICHOVSKI, Shaul. "Levivot". (Pasteizinhos). *Shirêi Shaul Tchernichovski*. Tel Aviv, Dvir, 1968. Disponível em <https://benyehuda.org/read/1344>. Acesso em: 4 mar. 2023.

TCHERNICHOVSKI, Shaul. "Savta chadisha" shelanu. (Nossa "avó postiça"). *Shirêi Shaul Tchernichovski*. Tel Aviv, Dvir, 1968. Disponível em: <https://benyehuda.org/read/1154>. Acesso em: 4 mar. 2023.

TSUR, Yael & KAM, Matia. Tekufat hatchiyá (Período do renascimento). *Tarbut.II*. Disponível em: <https://tarbut.il.cet.ac.il/lexicon/%D7%AA%D7%A7%D7%95%D7%A4%D7%AA-%D7%94%D7%AA%D7%97%D7%99%D7%99%D7%94/>. Acesso em: 8 mar. 2023.

SFORIM, Mendele Moicher. *Wikipedia*. Disponível em: https://he.wikipedia.org/wiki/%D7%9E%D7%A0%D7%93%D7%9C%D7%99_%D7%9E%D7%95%D7%9B%D7%A8_%D7%A1%D7%A4%D7%A8%D7%99%D7%9D. Acesso em: 8 mar. 2023.

Recebido em: 23/04/2023.

Aprovado em: 28/04/2023.