



Paladares místicos e outros paladares judaicos¹

Mystical and Other Jewish Tastes

Deana Barroqueiro*

Lisboa, Portugal

barroqueiro.deana@gmail.com

Resumo: Este artigo analisa, a partir de um cotejamento de tratados e textos literários, a rica cozinha ibérica elaborada por cristãos, muçulmanos e judeus em suas múltiplas afinidades e diferenças, causadas, sobretudo, pelos tabus e rituais da preparação dos alimentos, próprios de cada religião. Produtos apreciados por uma podiam ser proibidos por outra, como a carne de porco, indispensável aos cristãos e interdita às outras duas religiões.

Palavra-chave: Cozinha. Religião. Península Ibérica.

Abstract: This article analyzes, from a comparison of treatises and literary texts, the rich Iberian cuisine prepared by Christians, Muslims and Jews in their multiple affinities and differences, caused, above all, by the taboos and rituals of food preparation, specific to each religion. Products appreciated by one could be prohibited by another, such as pork, indispensable to Christians and forbidden to the other two religions.

Keywords: Kitchen. Religion. Iberian Peninsula.

1 Sedução

1.1 Paladares místicos

Quem terá as mãos quedas a pão fresco e beringelas?

Na Península Ibérica, os muçulmanos e os judeus tinham gostos culinários semelhantes aos cristãos, como se pode verificar, cotejando os seus tratados de cozinha e textos literários, sendo as maiores diferenças de ordem religiosa, causadas pelos tabus e rituais da preparação dos alimentos, próprios de cada religião. Produtos apreciados por uma podiam ser proibidos por outra, como a carne de porco, indispensável aos cristãos e interdita às outras duas religiões. Qual das três cozinhas ibéricas – cristã, judaica e muçulmana – estaria na Idade Média mais próxima daquilo a que hoje chamamos “dieta mediterrânica”?

Os cristãos tinham fama de comer demasiado e abusar das gorduras, sendo a carne de porco a sua marca distintiva na culinária e base das suas *olas* ou sopas, o toucinho

¹ Uma versão deste artigo foi publicada em textos esparsos nos volumes 1, 2 (2021) e 3 (2022) da *História dos paladares*, da autora.

* Escritora, professora de língua e de literatura portuguesa e francesa.



a sua gordura preferida, cozinhando com banha e usando o azeite de oliveira quase só nos “dias magros”, forçados pela abstinência de carne.

Os judeus também gostavam de comidas gordas e abundantes, tendo como prato principal a *adefina* ou *ola do sabbat*, um cozido de cordeiro com feijões, caracterizado por um bom manto de gordura, proveniente das várias carnes permitidas pelo seu estrito credo religioso, acrescido de azeite e do sebo dos rabos dos anhos, para dar sabor e consistência ao caldo. O seu herdeiro é o “cozido madrilenho”.

Os muçulmanos, pelo contrário, eram mais frugais à mesa e comedidos nas gorduras, preferindo cereais e legumes, estando assim mais próximos da dieta mediterrânica, que contribuía para a sua longevidade e fogosidade amatória, por comparação com os povos vizinhos, como anotou Miguel de Cervantes: “entre eles não há castidade, nem entram na religião; todos se casam, todos se multiplicam, porque viver sobriamente lhes aumenta as causas da procriação”. A vida sóbria estava de acordo com os preceitos de Maomé: “Não mortifiqueis o coração com excesso de comida e de bebida, porque o coração é como uma planta que morre com excesso de água”.²

Segundo Fortunato da Câmara, a palavra mais antiga que se conhece para designar “massa” é a grega *ltria*, dela derivando a árabe *al-ibriâ*. “As rotas ancestrais do comércio árabe levaram-na para o subcontinente indiano ou região hindustânica entrando nos receituários da Índia, Paquistão e Bangladesh. O *meethisevyan* (aletria doce) é um doce icónico que chegou a Goa e a Moçambique.” É preparado com *sevyan*, leite, açúcar, cardamomo e frutos secos picados.

A nossa palavra *aletria* vem, pois, do árabe hispanizado *alaṭrīyya* ou *alitrīyya*, a partir do árabe clássico *iṭṭriyah*, sendo este derivado do aramaico rabínico *iṭṭērī[tā]*, significando “espécie de massa”; este último seria proveniente do latim *attrīta*, isto é, “esmigalhada” ou “sopa”.

No *Libre de Sent Soví*, um conjunto de dois manuscritos do século XIV, em catalão, que reúne 200 receitas, muito influenciadas pela culinária e produtos árabes, há duas receitas de *alatria* – a n. 170: *Qui parla con se coualatria* (“Que diz como se cozinha aletria”) e a n. 171: *Qui parla con se coucarnabalatria* (“Que diz como se cozinha carne com aletria”), sendo, porém, uma massa muito diferente da actual de fios finos.

A receita terá sido trazida para a Península Ibérica pelos árabes, no século VIII ou IX, sendo incorporada na culinária portuguesa, onde passou a designar a massa de fios muito finos, com a qual se prepara um doce típico de Natal, presente em quase todas as regiões do país. Também no Brasil, a aletria é usada em doces e sopas, sendo conhecida como “macarrão cabelo de anjo”. O nome “aletria” foi desaparecendo na Espanha, mantendo-se apenas na região do antigo Reino de Múrcia.

² GARCÍA, 1992, p. 48-49.



A expulsão dos judeus e dos muçulmanos que não se convertessem ao Cristianismo, em finais do século XV, durante os reinados de D. João II e D. Manuel, e já no século XVI pela Inquisição, fez com que os convertidos, denominados cristãos-novos, começassem a comer carne de porco (ou a fingir que a comiam), para convencerem os seus vizinhos e algozes de que a sua fé era verdadeira, ganhando um certo capital social que nunca teriam enquanto judeus ou muçulmanos. Sendo a mesma prática válida para os cristãos-velhos que, comendo-o, mostravam não ter “sangue da nação” (sangue judeu), podendo manter os seus bens e privilégios e ascender a cargos públicos. Neste caso, a carne de porco acabou por criar uma ligação directa entre a gastronomia e a identidade cultural e religiosa do povo, justificando, em parte, a sua enorme importância ao longo dos séculos na alimentação das gentes da Península Ibérica.

Em troca os cristãos receberam alimentos muçulmanos e judeus, suscitados pelas restrições impostas à sua gastronomia. Com os árabes conhecemos o arroz de açafraão, as beringelas, os espinafres, as amêndoas, os citrinos, os coentros, os pimentos negros, a água de rosas, o açúcar, a canela. A influência dos judeus é mais difícil de estudar, por não haver livros de culinária, embora lhes atribuam a invenção das farinheiras... Era uma culinária semelhante à muçulmana, na preparação dos alimentos.

1.2 Paladares bíblicos

Deus dá o pão, mas não amassa a farinha

Se os homens não tivessem inventado os deuses, talvez houvesse menos sofrimento na terra e fossem mais felizes, porém, como os deuses são feitos à imagem do homem, são quase sempre cruéis, impiedosos e vingativos. No Livro do Gênesis, Deus zangou-se com Adão e Eva, por eles Lhe terem desobedecido e dado uma dentada no fruto proibido da Árvore do Conhecimento e só por essa primeira falta, os expulsou do Éden, lançando ao homem esta cruel maldição:

— Porque atendeste à voz da tua mulher e comeste o fruto da árvore, a respeito da qual Eu te tinha ordenado: Não comas dela”, maldita seja a terra por tua causa. E dela só arrancarás alimento à custa de penoso trabalho, todos os dias da tua vida. Produzir-te-á espinhos e abrolhos, e comerás a erva dos campos. Comerás o pão com o suor do teu rosto, até que voltes à terra de onde foste tirado; porque tu és pó e ao pó voltarás (Gn 3:17-19).

Assim, só porque o primeiro homem e a primeira mulher se atreveram a querer sair do estado de ignorância em que Deus os mantinha, a humanidade passou a “comer o pão que o Diabo amassou”. Contudo esta frase tem outra explicação, no Novo



Testamento, segundo São Mateus, relacionada com o episódio em que Jesus se encontra no deserto a fazer o seu jejum e é tentado pelo Demônio:

Jejuou durante quarenta dias e quarenta noites e, por fim, teve fome. O tentador aproximou-se e disse-lhe: “Se tu és o filho de Deus, ordena que estas pedras se convertam em pães.” Respondeu-lhe Jesus: “Esta escrito: Nem só de pão vive o homem, mas de toda a palavra que sai da boca de Deus.” O diabo transformou, por sua conta, a rocha em pão, saltou em cima do alimento e afirmou: “Quem comer deste pão, vai ter muito azar na vida, por comerá o pão que amassei.”³

O pão reveste-se de um carácter feiticista que perdura ainda hoje em muitos países europeus: na cruz que se desenha na massa para levedar; no costume de não cortar o pão com uma faca, para não o ferir com aço, preferindo rompê-lo com as mãos; em beijar o pedaço de pão que cai no chão, a pedir perdão por o ter maculado; ou nas rezas que se dizem no seu fabrico: “Deus te finte, / Deu te acrescente, / E as almas do Céu para sempre. / A Virgem te ponha a mão / Que cresça mais um pão.”

Os judeus comem pão ázimo, na Pessach (Páscoa), porque, na sua fuga do Egito, não tiveram tempo de levedar a massa dos seus pães, que ficou pesada e azeda; devido à escassez de comida, fizeram pão dessa massa sem fermento, que se converteu no tradicional pão ázimo. A ideia de impureza ou pecado foi simbolicamente associada ao fermento em vários textos do Velho Testamento, não sendo permitido nos sacrifícios oferecidos à Deus.

O dia antecedente àquele em que se comia o cordeiro pascal ficou conhecido entre os judeus como o primeiro dia da festa do pão ázimo, quando todo fermento devia ser tirado das suas habitações e, durante oito dias, era contra a Lei comer algo fermentado. O pão não devia ser cortado com faca ou outra lâmina, mas partido à mão e repartido, por ser símbolo de união. Na falta de talheres, servia para tirar a comida das taças, pratos e travessas e leva-la à boca.

No Novo Testamento, Jesus também se referiu ao fermento para falar de falsas doutrinas e Paulo fez o mesmo para a corrupção moral. O pão é mencionado não só na Última Ceia, em que é consagrado, como em muitas histórias exemplares, como um dos milagres mais conhecidos de Jerusa, quando, face a uma multidão de seguidores que nada tinham para comer, lhes ofereceu um maná de pães e de peixes.

1.3 Paladares fumosos

O ventre em jejum não ouve a nenhum

Ninguém desconhece como os enchidos de vários tipos são imprescindíveis nos cozidos, ranchos, tachos e outros pratos do mesmo calibre, quer portugueses, quer

³ Adaptado (Mt 4:2-4).



adaptados por outros povos como pratos nacionais. Foram ainda os romanos que trouxeram para a Península Ibérica os diversos tipos de fumeiro, em particular o dos enchidos, criando o hábito do seu consumo pela gente lusa.

Quanto à tese de terem sido os cristãos-novos (os judeus forçados a converterem-se ao cristianismo) para enganarem os inquisidores do Santo Ofício que os perseguiram, a inventarem tanto a farinheira como a alheira, feitas de carnes de aves em vez de porco, nunca foi de facto comprovada. Em primeiro lugar, os inquisidores não se deixavam enganar facilmente, sendo, pelo contrário, desconfiadíssimos em relação aos cristãos-novos e de certeza investigariam os enchidos, pelo que acho muito duvidoso que, sendo criados com essas iguarias, não percebessem logo a diferença do produto e a artimanha. Por outro lado, a nossa indústria caseira de enchidos, de norte a sul de Portugal, deu provas da maior imaginação e variedade, muito antes da vinda dos judeus, os quais, aliás, já antes do século XV (nos tempos anteriores às perseguições) produziam a *tabafeia*, esse seu enchido especial, que em certas regiões de Portugal passou a existir a par das alheiras, como no Mogadouro. Assim, por que razão não haveriam os portugueses de fazer também enchidos de aves, na falta da carne de porco ou juntamente com ela e com a de caça?

No *Dicionário de Língua Portuguesa*, de António de Morais Silva, em 1890, *tabafeia* aparece como termo de Trás-os-Montes, significando uma variedade de chouriço de carne, em que entram miúdos de porco, galinha, etc., portanto, um produto que não era para consumo de judeus. Só, mais tarde, na 10.^a edição (1949-1958), aparece “alheira” com a acepção de *espécie de chouriço temperado com alhos, que se fabrica em Trás-os-Montes* e como sinónimo de *tabafeia*. Isto indica que foi a alheira que seguiu as pegadas da *tabafeia* e não o contrário. Seriam o mesmo produto, ou já uma versão diferente? Creio que não temos hoje dados para o determinar.⁴

A farinheira é um enchido típico de Portugal, confeccionado com farinha, massa de pimentão, colorau, vinho e, actualmente, também gordura de porco. Tem a particularidade de ser o único enchido cuja tripa não é completamente cheia e a cura ser feita por fumo. Pode ser servida cozida, como complemento do cozido à portuguesa ou da feijoada, frita ou assada no forno.

A alheira mais famosa é a de Mirandela, um enchido de pão de trigo levedado em pouco fermento, carnes de capoeira e de cortelho, às vezes abonados de um chichado de caça miúda, com um bom aviamento de banha do reco, bastante azeite, cebola nem sempre, alhos bem esmagados, raramente salsa esfarrapada e pimenta branca de

⁴ STEINHARDT, [s.d.].



tempero, sal e colorau doce ou picante. A melhor maneira de as servir é fritas em banha, acompanhadas de batatas cozidas, assadas no forno, fritas ou salteadas.

Idênticos pergaminhos tem a alheira de Vinhais, desde tempos ancestrais ligada à criação de suínos de raça Bísara, de que são testemunho as inúmeras estátuas e monólitos de pedra evocativas dessa criação (portanto, muito anterior à presença dos judeus), que se encontram por toda a região, bem como os muitos registos escritos em arquivos municipais relativos à tributação de suínos e de produtos derivados. É feita com carne de porco Bísaro, aves (apenas para a calda), pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes, condimentados com sal, alho e colorau. Por tradição, os fumeiros da raia norte levam mais fumo e mais vinho e alho do que os fumeiros da raia mirandesa, mais suaves e menos temperados.

1.4 Paladares soalheiros

“Olh’ à bolinha!”

“Bolas-de-berlim quentinhas! Olh’ as bolas-de-berlim!”, “Olh’ a bolinha! Doces e fofas só as minhas! Com creme e sem creme. Olh’ a bolinha!”, eram os pregões que, na praia da Nazaré, como em muitas outras da costa portuguesa, punha um frémito no corpo e água na boca aos banhistas que, na areia macia ou sobre a toalha, lagarteavam ao sol, depois de um banho de mar. Eram as bolas-de-berlim, trazidas pelos vendedores, homens e mulheres, que calcorreavam a praia, transportando ao ombro ou à cabeça as grandes latas azuis ou brancas, com gavetas tabuleiros que cheiravam a canela e a creme de ovos. Chegavam a vender cerca de cem bolas por dia nos Verões mais concorridos.

Levantávamos o braço e o vendedor vinha ajoelhar-se à nossa beira, pousava junto à toalha de banho a sua arca de tesouros e, abrindo a porta-tampa, puxava as gavetinhas e expunha ao nosso guloso apetite, espevitado pela maresia e o exercício físico, os tabuleiros das suas joias, entre as quais sobressaíam as bolas-de-berlim e os jesuítas.

A bola dourada estava em perfeita harmonia com a praia e o veraneio. Polvilhada de açúcar, simples ou com creme de pasteleiro, derretia o sal que o mar deixava nos nossos lábios e reconfortava os estômagos. O seu consumo não esmoreceu, visto ser o terceiro bolo mais vendido em Portugal, depois dos pastéis-de-nata e dos *croissants*, já que os portugueses comiam uma média de duzentas mil por dia.

As bolas-de-berlim nasceram na cidade alemã com o mesmo nome. Chegaram em 1935, em plena Segunda Guerra Mundial, pelas mãos da família judia alemã Davidsohn – um casal e duas filhas –, que procurou refúgio em Portugal. O pai, consultor de galerias de arte no seu país, dedicou-se à relojoaria e a mulher, química de profissão, cuidava da casa e das filhas. Num país estranho e com dificuldade em importar relógios da Suíça e da Alemanha, os Davidsohn tiveram de procurar outra fonte de sustento. Ele tornou-se vendedor ambulante de quinquilharias (óculos-de-



sol e lâminas de barbear) e a mulher começou a fazer *berliners* para vender, um bolo tradicional de Berlim, em forma de bola, feito de massa frita e recheado com creme de frutos vermelhos. Foi um sucesso.

Menos de uma década depois da chegada da família Davidsohn havia pelo menos um estabelecimento comercial em Lisboa que as servia. Na Avenida da Liberdade, as pessoas sentavam-se à sombra das árvores altas, comendo bolas-de-berlim cobertas de calda de açúcar e acompanhadas de chá frio. Como muitas outras famílias judias, os Davidsohn partiram de Portugal para os Estados Unidos, deixando este legado ao país.

A mais famosa pastelaria e fábrica de bolas-de-berlim é a casa Manuel Natário, em Viana do Castelo. No Verão, antes da pandemia, vendia cerca de 1500 por dia, em duas fornadas, uma de manhã e outra à tarde. A receita é segredo dos pasteleiros que têm mais de quarenta anos de casa. A fama da Casa Manuel Natário está também relacionada com o escritor brasileiro Jorge Amado, que não só frequentava a casa de Manuel Natário como imortalizou o amigo pasteleiro no seu romance *Tocaia Grande*. Neste livro, Manuel Natário é o “Capitão Natário”, personagem destemida que o autor descreve como “capitão dos doces e salgados, comandante do pão-de-ló, mestre do bem comer”.

Conta Fernanda, a nora dos donos da pastelaria:

Ele e a mulher, a Zélia Gattai, é que nos juntaram, a mim e ao meu marido. No ano de 1995, o Manelzinho foi visitar-me a Paris. Vivi lá trinta e tal anos. O Jorge Amado também vivia lá nessa altura e o Manelzinho, como era muito amigo dele, decidiu fazer-lhe também uma visita. E levou-me com ele. Estávamos os quatro à conversa, a falar das nossas vidas, que eu era viúva, que o Manelzinho era viúvo... A dada altura, diz a Zélia: "Vocês estavam bem um para o outro. Três meses depois estavam casados (Carla Amaro, *Diário de notícias*).

O segredo de uma boa confecção das bolas-de-berlim está nas quantidades dos ingredientes e se a massa levedou bem, assim como o tipo de óleo e a temperatura a que são fritas que não pode ser muito alta.

cruas por dentro, mas também não as frite demasiado para não ficarem esponjosas. Vire-as de vez em quando para dourarem por igual, mas com cuidado para não se deformarem. Quando estiverem fritas retire-as, escorra-as e polvilhe-as com açúcar, ainda quentes. Dê-lhes um golpe horizontal e recheie com creme de pasteleiro:

2 Perdição

Os pickles voltarão a gozar de grande popularidade na segunda metade do século XVII, na América. Em 1659, fazendeiros holandeses começaram a cultivar em Nova



York pepinos, na área que hoje é Brooklyn. Os revendedores compravam os pepinos, faziam-nos em conserva e vendiam-nos em barris na rua, dando início ao que se tornaria a maior indústria de pickles do mundo. Ondas posteriores de imigração para Nova York no final do século XIX e início do século XX. Com muitos imigrantes judeus do Leste da Europa, chegaram ali também os pickles de *endrokosher*, fazendo de Nova York o centro do mundo dos pickles.

O cuscuz (sêmola de trigo moída e cozida a vapor) era mencionado nos processos da Inquisição como prova da identidade religiosa muçulmana, o que desencorajava os cristãos de o consumir, tendo desaparecido dos receiptuários no período mais feroz das perseguições do Santo Ofício, para voltar a aparecer no livro de Martínez Montañó, de 1611. No entanto, sendo um bom substituto do arroz, era consumido tanto pelos cristãos como pelos judeus no século XV, sendo também referido em crónicas quinhentistas. Em 1551, o *alcuzcuz* (de *kaskassa*, que significa moer) magrebino vendia-se na Ribeira e havia na cidade de Lisboa vinte e três cuscuzeiras, que o vendiam pelas ruas.

2.1 Paladares reverentes

Para o ignorante, a velhice é o Inverno; para o instruído é a estação da colheita.

A culinária judaica, de início, baseava-se nos sete elementos bíblicos citados no Deuteronomio: a cevada, o trigo, a azeitona, o figo, a romã, a tâmara e as ervas, em rústicas receitas milenares, elaboradas por camponesas judias, que as foram transmitindo às filhas, através de sucessivas gerações, como forma de manter a identidade.

No século I d. C., quando foram expulsos da Palestina pelos romanos, os judeus dispersaram-se pelo mundo, sendo forçados a adaptar-se às diferentes formas de vida da diáspora, adquirindo novos hábitos alimentares quando passaram a utilizar nos seus pratos novos temperos, ervas e especiarias nativas, que eram cultivadas em função do solo, da temperatura, do clima e dos hábitos das diversas regiões.

Contudo, esses novos hábitos alimentares tiveram de ser adaptados às leis da *kashrut*, a dieta imposta pela religião judaica, a cozinha *kasher*, cujas regras derivam do Velho Testamento e do Talmude – o conjunto de leis concernentes às comidas e às formas como elas são preparadas. De acordo com Maimónides, o médico, cientista, filósofo e teólogo judeu, as regras visam a favorecer a saúde do corpo e o bem social; e, no tocante à escolha e à preparação dos alimentos, elas estabelecem determinados princípios e procedimentos, no sentido de torná-los puros e adequados ao consumo.

O Livro do Levítico, que faz parte da Tora, estabelece as regras e tabus dos sacrifícios e descreve assim as Ofertas de Cereais:



Se alguém quiser apresentar ao Senhor uma oblação de cereais, a sua oferta será de flor de farinha, sobre a qual derramará azeite e colocará incenso. Levá-la-á aos sacerdotes, e um deles tomará um punhado desta farinha com o azeite e todo o incenso; queimará este memorial sobre o altar, como oferta queimada de odor agradável ao Senhor. Se quiseres apresentar uma oblação de cereais cozidos no forno, farás bolos de flor de farinha, sem fermento, amassada com azeite, e tostas sem fermento, untadas com azeite (Lv 2:1-4).

Do mesmo modo, no Livro do Genesis, “Noé levantou um altar ao Senhor e, tomando animais limpos e aves limpas, ofereceu holocaustos sobre o altar”. Holocausto significa o fumo da vítima que sobe para Deus. Antes do sacrifício, o crente punha as mãos sobre o animal, reclamando, assim, os benefícios do seu sacrifício e degolava-o (também os astecas e os índios brasileiros punham a mão no ombro do inimigo reclamando-o como seu para o sacrifício). A vítima tinha de ser totalmente queimada sobre o altar, pelo sacerdote que ficava apenas com a pele. Reconhecia-se assim o direito absoluto de Deus sobre todas as coisas.

Os fiéis não se esqueceriam decerto da exigência que Deus fizera a Abraão para que Lhe sacrificasse o próprio filho, se bem que não o deixasse consumir o sacrifício, agradado da obediência cega do patriarca. A fim de apaziguar esse Deus aterrorizador, vingativo e cruel do Antigo Testamento, os sacerdotes exigiam muitos holocaustos sangrentos dos melhores e mais gordos animais dos rebanhos, segundo rituais minuciosos para serem aceites pela irascível divindade, assim como pelos sacerdotes que se banquetevam nos templos com as melhores carnes que sobejavam dos sacrifícios.

O “sacrifício de comunhão” do crente com Yahweh por meio de uma oferta, com a imposição das mãos, a imolação da vítima e o derramamento do seu sangue no altar. A parte mais gorda, considerada a melhor, pertencia a Deus e era queimada; as outras duas partes eram distribuídas pelo sacerdote e o crente, que a comia num banquete sagrado, de comunhão com o divino.

A “oferta vegetal” dos produtos do campo, da primeira farinha misturada com azeite, era feita na festa do Pentecostes. Os *pães da oferenda* (ou “pães da face”) eram doze pães que se colocavam numa mesa diante do *Santo dos Santos*, simbolizando as doze tribos de Israel e a sua aliança com Deus. Renovados a cada sábado, só os sacerdotes os podiam comer.

No “sacrifício pelo pecado”, o pecador oferecia uma vítima em troca do perdão divino, que variava conforme a gravidade da falta e a importância da pessoa que pecava – os pobres sacrificavam animais baratos, como um par de rolas, os ricos podiam dar-se ao luxo de oferecer um ou mais bois. Era o sacrifício da Expição, em



que se atribuía especial importância à aspersion do sangue, “pois o sangue é que faz expiação porque é vida”:

Se a oferta for um holocausto de cordeiros, de cabritos ou de gado bovino, oferecerá um macho sem defeito. Imporá a mão sobre a cabeça da vítima, para que seja aceite favoravelmente, servindo de expiação por ele. Imolará o novilho diante do Senhor, e os sacerdotes oferecerão o sangue e, depois, aspergirão o altar, que está à entrada da tenda da reunião, a toda a volta. E, depois de esfolada a vítima, cortá-la-ão nas porções devidas. Os sacerdotes colocarão o fogo sobre o altar, e disporão lenha sobre o fogo; depois, distribuirão as porções, a cabeça e a gordura sobre a lenha, disposta sobre o fogo do altar. Lavar-se-ão, com água, as entranhas e as patas; depois, o sacerdote queimará tudo sobre o altar, como um holocausto, como oferta queimada de odor agradável ao Senhor.

Se a oferta for um holocausto de aves, serão oferecidas rolas ou pombos ainda novos. O sacerdote oferecerá a ave sobre o altar e lhe torcerá o pescoço; queimá-la-á no altar, depois de ter espremido o sangue sobre os lados do altar. Retirá o papo e o seu conteúdo, assim como as penas e deitá-las-á ao lado do altar, a oriente, no lugar onde se deitam as cinzas. Então, o sacerdote abrirá a ave pelo lado das asas, sem as separar, e queimá-la-á no altar, sobre a lenha do braseiro (Lv 1:10-16).

O incenso, considerado o perfume mais excelente, era oferecido como uma oração porque subia aos céus, até Deus. No “altar do incenso”, que estava diante do *Santo dos Santos*, a planta ardia todos os dias, de manhã e de tarde.⁵

No Livro dos Reis, a cerimónia da trasladação da Arca da Aliança para o Templo de Salomão é celebrada com incontáveis sacrifícios:

O rei Salomão e toda a assembleia de Israel reunida junto dele caminhavam à frente da Arca e iam sacrificando tão grande quantidade de ovelhas e bois que não se podiam contar nem enumerar.

[No fim da festa], o rei e todo o Israel com ele imolaram vítimas diante do Senhor. Salomão ofereceu em sacrifício de comunhão vinte e duas mil cabeças de gado graúdo e cento e vinte mil cabeças de gado miúdo. Nesse dia, o rei consagrou o interior do átrio que fica em frente do templo do Senhor; foi lá que ele

⁵ Disponível em: http://www.capuchinhos.org/biblia/index.php/Página_principal. Acesso em: 21 maio 2023.



ofereceu os holocaustos, as oferendas, assim como a gordura dos sacrifícios de comunhão, porque o altar de bronze que fica diante do Senhor era pequeno demais para os comportar (I Rs 8:5-8).

Os números são exagerados, como é apanágio dos livros ditos sagrados da Antiguidade, em que, para mostrar grandeza, as dezenas passam a centenas e estas a milhares e a centenas de milhar... milagrosamente!

1.5 Paladares interditos

Mais importante do que vigiar os outros é controlar os próprios passos

A comida tem uma importância fundamental na maioria das festas e celebrações judaicas, mas os alimentos estão sujeitos às leis da Tora. A *kashrut* é uma dieta para o corpo e para a alma, que os mestres judeus dizem ser a mais saudável, estando sujeita a inúmeras leis e proibições, quer sobre os animais que podem ser ingeridos ou excluídos da alimentação, segundo o seu grau de pureza, quer quanto ao seu abate, ou ainda a interdição de ingerir sangue, de misturar carne e leite, de comer sebo ou de ingerir vermes e insectos (num fruto ou numa salada, aconselham a usar água com vinagre ou detergente).

Aquele que ingerir alimentos impuros ficará igualmente impuro, pois não tem força para elevar esses alimentos a Deus, acabando por ficar rebaixado por eles e afastado do seu Criador. O Rebe diz que o maior responsável pela imoralidade do povo, no tempo presente, foram os alimentos não *kasher* (*kosher* ou *casher*), porque “o povo é aquilo que come”.

Kasher é, pois, um regime alimentar que proíbe ou exclui determinados alimentos que não são permitidos, considerados tabus por motivos religiosos. Este tipo de alimentação é normalmente seguido por judeus, muçulmanos, hindus, entre outros.

A Tora permite comer alguns peixes, “tudo o que vive nas águas, seja nos mares ou nos rios, desde que tenha barbatanas e escamas», portanto, não podem comer polvo, enguia, cação, raia, peixe-espada e todos os mariscos, sejam moluscos ou crustáceos”.

A caça está também interdita, os animais que servem para comer são domésticos, tanto as aves – frangos, pombos, patos, perus e gansos – como os herbívoros e, ruminantes, com cascos fendidos – vacas, carneiros e cabras –, que devem ser mortos segundo o ritual *Kasher*, realizado por um *shochet*, um magarefe perito e muito treinado na arte da *shechitá* (abate), que, com uma lâmina muito afiada, lhes corta a veia jugular de um só golpe, para os matar instantaneamente, retirando-lhes a pele e as garras e sangrando-os em seguida. Depois de devidamente sangrado, o animal sofre o processo de *casherização*, com a remoção de veias e sebos e tripla lavagem da carne (durante 30 min), que é salgada e posta a drenar com sal *kasher*, durante 1 hora



num recipiente perfurado. Após esse procedimento, o *shochet* retira o sal, lava e escorre a carne mais três vezes, para que possa ser consumida.

Os ovos, só os de aves *kasher* e sem a mais pequena pinta de sangue (os deliciosos ovinhos de codorniz, bem como a gostosa avezinha, são proscritos!). Peixe e carne não podem ser cozidos, servidos ou ingeridos juntos, pois podem causar dano ao corpo e à alma. O sangue, assim como a carne de animais selvagens são proibidos, porque quem os ingere, há-de forçosamente incorporar as paixões e instintos da natureza feroz desses animais. Nem todas as partes são comestíveis e todos os utensílios usados na têm de ser *kasher* e não podem tocar em outros alimentos. Se os alimentos forem transportados por não judeus, têm de ser cuidadosamente embrulhados e lacados pelo açougueiro *kasher* ou deixam de o ser.

Os judeus ortodoxos estão proibidos de combinar, na mesma refeição, carne ou ave com os laticínios. Os ortodoxos ainda seguem o preceito bíblico: Não cozerás o cabrito no leite de sua mãe. ⁶Tal preceito, que interdita a colocação de mãe e filho na mesma panela, remete ainda para as relações incestuosas entre mãe e filho, que também não devem ocupar a mesma cama.

Não se ficam por aqui as proibições e os rituais com os alimentos, mas, a falta de espaço do livro e o receio de vos entediar fazem-me ficar por aqui, tendo-vos dado uma ideia geral da dieta *cashrute* da ausência de liberdade para usufruir do prazer da comida. Enquanto leem, podem degustar, em tostinhas crocantes este *hummus* caseiro, porque o melhor, dizem, é de Jerusalém; se for líquido é um molho, se for mais consistente é uma pasta para barrar.

Segundo Semira Adler Vainsencher, da Fundação Joaquim Nabuco,

os judeus podem ser incluídos em dois grandes grupos: Os *askenazim*, oriundos do Norte da França, da Europa Central e Europa Oriental, e os *sefaradim*, provenientes da Península Ibérica, Norte da África e Médio Oriente, que têm estilos de cozinha muito diferentes e pouco ou nenhum conhecimento da culinária do outro. O *askenaze* (ou askenazita), que vem de regiões muito frias, consome mais peixes salgados e defumados (como o arenque e a carpa), gordura de galinha, batata, repolho, beterraba, cenoura e cebola. Já o *sefarad* (ou sefardita), originário de áreas mais quentes, muitas delas próximas ao Mar Mediterrâneo, possui uma cozinha mais rica, saudável, com uma variedade maior de alimentos, a exemplo de peixes, grãos, frutas frescas e secas, verduras, legumes, amêndoas, avelãs, além de usar mais azeite de oliveira do que gordura animal. O sefardita abusa, ainda, de temperos e condimentos, tais como

⁶ Êx 23:19 e 34:26; Dt 14:21.



a canela, o açafrão, o coentro, o gengibre, a noz moscada, o cardamomo, o cominho, a pimenta-da-Jamaica e o alho.

1.6 Paladares festivos

*Não seja doce demais, para não ser devorado.
Nem seja amargo demais, para não ser cuspiado.*

1.6.1 Bar-mitsvá, o "filho do mandamento"

É uma das cerimónias mais importantes na vida de um judeu, em que estabelece a sua aliança com Deus e o compromisso de manter, estudar e praticar todos os mandamentos da Tora. O sagrado livro Zôhar explica que no dia do 13º aniversário de um menino, a alma divina é revelada com maior intensidade e exerce maior influência.

A família prepara uma refeição completa de pão e carne (*seudatmitsvá*) para a ocasião, durante a qual o rapaz pronuncia um comentário sobre algum aspecto da Tora (*devar Torá*) e, no fim, recita-se a Bênção de Graças (*bircathamazon*). É costume no dia do *bar-mitsvá* o jovem e os seus pais fazerem maior doação para caridade, a fim de receberem uma bênção especial. Actualmente a refeição festiva tem por convidados todos os participantes e é, quase sempre, sumptuosa.

Bat-mitsvá significa "Filha do Mandamento" e é uma cerimónia semelhante à dos rapazes, quando a menina completa os doze anos. Menos solene, porém, tem lugar durante uma reunião de familiares e amigas, onde se recitam algumas palavras da Tora, a que se segue uma refeição festiva (*seudatmitsvá*). O *bat-mitsvá* das meninas ocorre um ano antes dos meninos, porque Deus abençoou as mulheres com um grau maior de compreensão e ligação com o Criador.

1.6.2 Yom Kippur (Dia Do Perdão): Os Dez Dias Da Expição

No Livro do Levítico, existe a seguinte ordem: "No sétimo mês, ao primeiro dia, tereis descanso solene, um memorial ao som da trombeta, uma santa convocação". Após o exílio da Babilónia, o dia do "soar da trombeta" tornou-se no *Rosh Hashaná*, o Ano Novo Judaico.

Entre o *Rosh Hashaná* – o primeiro dia do sétimo mês – e o dia da expiação, *Yom Kipur* – o décimo dia do sétimo mês – há um período de dez dias para o arrependimento e perdão dos pecados de Israel; um tempo especial para as pessoas reflectirem sobre os seus pecados, a um nível colectivo e nacional. Deus concedeu um dia para expiação dos pecados da nação, em que um *bode expiatório*, carregado com todos os pecados colectivos, era enviado para o deserto, como uma prefiguração do trabalho de Yeshua (Jesus) o Messias, que morreu na cruz pelos pecados do mundo.

1.6.3 A Festa de Purim (festa das sortes) e o livro de Ester



Era costume de os reis persas desposarem apenas mulheres de linhagens reais e nobres, porém, escritos gregos datados do século II a. C. informam que o rei Assuero (Xerxes I), extremamente decepcionado não apenas com a rebeldia da rainha Vashti (Amestris) – que não acudira ao seu chamamento, para ser exibida aos convidados do banquete real –, mas também com as sucessivas derrotas face aos gregos, decidira repudiar a rainha e escolher uma nova esposa.

Entre centenas de princesas e nobres arrebanhadas em todo o reino, a sorte da escolha caiu sobre a judia Ester. Mordechai, primo da eleita, dotado de autoridade real, ordenou que fosse celebrada ao longo das gerações do povo judeu a Festa de *Purim* (*pur* = sorte), nos dias 14 e 15 do mês de Adar, como recordação da liberdade que Ester obteve para os judeus contra o seu perseguidor, o vizir Haman. As festas incluem a *seudátpurim*, um jantar com os deliciosos “osnêi Haman” e as “matanôtla-evionim”, doações de alimentos e dinheiro para os mais necessitados.

Os “oznei Haman” ou “orelhas de Haman” referem-se ao cruel vilão da história de Ester. A origem do nome remonta ao antigo costume de cortar as orelhas a quem ia ser enforcado, destino que coube ao vizir de Assuero. O biscoito também é designado por “Hamantaschen”, a palavra iídiche para “bolsos de Haman”, já que as sementes de papoula representariam o suborno que o maldoso conselheiro do rei cobrava. A sua forma triangular tanto pode representar o chapéu de três bicos de Haman ou a força da rainha Ester e dos três fundadores do judaísmo: Abraão, Isac e Jacob.

1.6.4 A Festa dos Tabernáculos (*Sucôt Ou Cabanas*)

Moisés indicou ao seu povo as festas fixas do Senhor, com oferta queimada, holocaustos, manjares, sacrifícios e libações, cada qual em seu dia próprio, além dos sábados e de outros votos, ofertas e sacrifícios voluntários dos crentes.

Festa dos Tabernáculos ou *Festa da Colheita* foi outrora uma festa agrícola, assim como a Páscoa e Pentecoste, mas, posteriormente foi-lhe atribuído o significado histórico da peregrinação pelo deserto. A fragilidade das tendas que o povo construía era uma lembrança da sua fraqueza quando peregrinou os 40 anos no deserto a caminho da Terra Prometida. A palavra tabernáculo significa “uma cabana, um abrigo temporário”. No original hebraico a palavra equivalente é *Sucá*, cujo plural é *Sucot*. A *Festa dos Tabernáculos* durava uma semana e durante este período habitavam em tendas construídas com ramos.⁷ É um tempo de regozijo e acção de graças:

Aos quinze dias do mês sétimo, quando tiverdes recolhido os produtos da terra, celebrareis a festa do Senhor por sete dias; ao primeiro dia, e também ao oitavo, haverá descanso solene. No primeiro dia tomareis para vós outros frutos de árvores formosas, ramos de palmeira, ramos de árvores frondosas, e

⁷ GUIMARÃES, [s.d.].



salgueiros de ribeiras; e, por sete dias, vos alegrareis perante o Senhor, vosso Deus.⁸

Os judeus comemoram o fim da escravatura dos hebreus no Egito comendo um cordeiro, em memória da décima praga que assolou o país, com a morte de todos os primogénitos, excepto os daqueles hebreus que sinalizaram o limiar e os batentes das suas casas com sangue de cordeiro. Os cristãos também comem borrego na Páscoa, por simbolizar a inocência e a pureza de Cristo – o Cordeiro de Deus que resgata os pecados do mundo pela sua morte e ressurreição.

Na Península Ibérica, os cristãos passaram também a consumir alimentos próprios dos muçulmanos e judeus, suscitados pelas restrições impostas à sua gastronomia. A influência dos judeus é mais difícil de estudar, por não terem livros de culinária e esta ser semelhante à muçulmana, embora com muito mais tabus na preparação dos alimentos. Usavam na guarnição dos pratos ovo batido, gemas, frutos secos, rebentos de hortelã, folhas de cidra e água de rosas e sempre lhes atribuíram a invenção das farinheiras, em que substituíam as gorduras de porco por galinha.

1.7 Paladares repressivos

Lobo faminto não tem assento

Sob o regime de terror implantado pela Inquisição, no século XVI, a prática da matança do porco, com grande alarde público, mostrava aos vizinhos que se era cristão-velho e que a fé em Cristo era verdadeira, evitando assim as denúncias anónimas ao famigerado Tribunal do Santo Ofício.

D. João III e os seus conselheiros lutaram denodadamente para obter do papado licença para o estabelecimento da Inquisição, porém, o Vaticano hesitava, temendo os perigos políticos que poderia representar a instituição, como mais um poderoso instrumento nas mãos da Coroa. Manobras diplomáticas e intrigas complexas arrastaram-se durante anos, com judeus e cristãos-novos, nos bastidores, a subornar ambas as partes para impedir a sua implantação em Portugal.

Graças às altíssimas peitas pagas à Cúria Romana e ao próprio papa Paulo III, D. João III obteve a desejada autorização, e a Inquisição foi criada em Portugal em 1536, sendo as primeiras vítimas queimadas num auto-de-fé, em Évora, em 1543. O Santo Ofício estendeu a sua criminosa acção a todo o país e aos territórios submetidos à Coroa portuguesa ao longo período da sua existência (1536-1821), sendo responsável em grande parte pelo atraso cultural, científico e económico de Portugal em relação às outras nações europeias. As suas maiores vítimas foram os judeus e cristãos-novos, a fim de lhes confiscar os avultados bens, que revertiam a favor da iníqua instituição.

⁸ Lv 23:39-40.



Como o porco era um animal considerado impuro tanto pelos muçulmanos como pelos judeus, que não comiam a sua carne, para a Inquisição, o seu consumo fazia prova de se ser cristão, e para detectarem os suspeitos de judaísmo e falsos conversos entre os cristãos-novos, os inquisidores obrigavam os réus a comerem porco, o que muitos faziam em público, continuando a praticar a sua religião em segredo.

Deste modo, a carne de porco acabou por criar uma ligação directa entre a gastronomia e a identidade cultural e religiosa do nosso povo. Os cristãos-novos comiam porco para assumirem a identidade dos cristãos-velhos e ganhar um certo capital social, que nunca teriam enquanto judeus ou muçulmanos; a mesma prática era válida para os cristãos de raiz que, comendo porco, mostravam não ter “sangue da nação” (sangue judeu), podendo manter intactos os seus bens e privilégios e ascender a cargos públicos. Isto justifica em grande parte a enorme importância da carne de porco, ao longo dos séculos, na alimentação dos povos da Península Ibérica.

1.8 Paladares escançados

O vinho de Março fica no regaço, o de Abril vai ao barril, o de Maio é para o gaio.

Nos tempos bíblicos, o escanção era um oficial superior, muito considerado pelos reis e senhores. No banquete que Salomão (1082–975 a. C.) ofereceu à rainha do Sabá, deslumbrou com os vinhos e a beleza dos trajos dos oficiais desta arte escanções. O escanção-mor do rei assírio Senaquerias (681 a. C.) foi por ele enviado ao Rei de Judá para exigir a rendição de Jerusalém e Neemias, o restaurador da nacionalidade judaica no séc. V a. C., serviu no cargo ao persa Artaxerxes. Também José, filho de Jacob, no Egipto, foi visitado na prisão pelo escanção-mor do Faraó.

1.8.1 Canja

Antes de chegarem à Índia e conhecerem a “canje”, os portugueses já transportavam na sua bagagem cultural, culinária e médica elementos que naturalmente se combinaram com um universo novo, mas não completamente estranho. No fundo, deixar cozer até se desfazerem os ingredientes é um denominador comum à tradição do caldo grosso de arroz condimentado e do caldo de galinha desfeita. Por outro lado, a carne de galinha, por ser reconhecida de forma generalizada, nos tratados médicos que nos chegaram, como uma das carnes mais aconselháveis para qualquer estado físico, não surpreende que se tenha imposto na preparação de um prato de



reconhecidas propriedades terapêuticas. Os judeus consumiam também grandes quantidades de sopa de galinha como remédio contra várias doenças, de modo que essa sopa passou a ser conhecida como “penicilina judaica”

1.8.2 Belmonte / Guarda / Viseu / Belmonte

Prossiga para Belmonte, parando no lugar da Torre Centum Cellas, também denominada Torre de São Cornélio, situada no monte de Santo Antão, um singular e misterioso monumento lítico, que poderá ter sido uma estalagem romana. Em Belmonte, a Pousada do Convento ou o Hotel Belmonte Sinai serão uma boa escolha para jantar e passar a noite.

Belmonte deriva da palavra latina *Belli-monte*, “montes de guerra”. Situada nas faldas orientais da serra da Estrela, é uma vila histórica ligada à família de Pedro Álvares Cabral, o descobridor do Brasil. Habitada desde a pré e proto-história, como provam as antas e castros, a presença romana é visível na Torre Centum Cellas ou na Villa da Quinta da Fórnea, por se acharem na via que ligava Mérida a Idanha-a-Velha e à Guarda. No século XIII, a vila encontrava-se já desenvolvida com as Igrejas de São Tiago e de Santa Maria (junto ao Castelo) e uma Sinagoga. A existência da sinagoga e da judiaria indica que, antes do século XIII, já haveria aqui uma comunidade judaica organizada, que atraiu muitos judeus expulsos de Castela pelos Reis Católicos, em 1492.

Fernão Cabral, pai do descobridor do Brasil, foi o 1.º alcaide-mor, no século XV. A Pousada do Convento de Belmonte (o antigo convento franciscano de Nossa Senhora da Esperança, do século XIII) é um sítio de eleição para jantar e passar a noite. No seu restaurante, com uma vista deslumbrante sobre o Vale da Cova da Beira e serra da Estrela, pode experimentar o bacalhau lascado do lagar dos Cabrais, o medalhão de novilho grelhado, com fondue de queijo da serra e esparregado de farinheira, a presa de porco preto na grelha, com batata envolvida em alheira, ou ainda os pratos de várias espécies de cogumelos selvagens.

Após o pequeno-almoço, visite a Sinagoga e o Museu Judaico (único em Portugal), que retrata a longa história da comunidade judaica na região. Adossado à Igreja de Santiago está o Panteão dos Cabrais, construído por volta de 1483. Almoce no Hotel Belmonte Sinai que, além da oferta de várias actividades e experiências para os seus hóspedes, assume-se como o primeiro hotel e restaurante *kosher/kasher* do país, certificado de acordo com a lei judaica, apresentando, ao mesmo tempo, uma grande variedade de pratos da cozinha portuguesa.

Referências

- BARROQUEIRO, Deana. *História dos paladares*. v. 1: Sedução. Lisboa: Bertrand, 2021.
- BARROQUEIRO, Deana. *História dos paladares*. v. 2: Perdição. Lisboa: Bertrand, 2021.
- BARROQUEIRO, Deana. *História dos paladares*. v. 3: Redenção. Lisboa: Bertrand, 2022.



GARCÍA, J. M. O Oriente nos escritos de Fernão Mendes Pinto, *Estudos Orientais III*, Lisboa: Instituto Oriental, 1992.

Recebido em: 25/02/2023

Aprovado em: 25/03/2023