

O Hamin

The Hamin

HANNAH — BOKER TOV YERUSHALAYIM¹

<http://bokertovyerushalayim.wordpress.com/2013/12/27/le-hamin/>

Traduzido do francês por Lucie Didio

O Hamin

27 de dezembro de 2013

O *HAMIN* E O PÃO DO *SHABAT*, A *CHALÁ*, SÃO DOIS PRATOS VERDADEIRAMENTE JUDEUS. Os demais, mesmo os mais queridos a nosso coração (e a nosso estômago) são tão somente adaptações *casher* da cozinha não judaica.

Por quê? Porque ambos obedecem a imperativos religiosos, os do *shabat*. A palavra *hamin* provém da palavra חָם ('ham), quente. O *hamin* é o prato conservado quente desde a sexta-feira à tarde até ao meio-dia do *shabat*, já que nos é proibido cozinhar e até mesmo requentar. Desde que receberam as leis da Torá, os judeus se esforçaram para conciliar o respeito e seu conforto sabático. Tentou-se de tudo para conservar os alimentos quentes de sexta-feira até o sábado.



Bialystok 1932, site <http://epyc.yivo.org>

Durante séculos, foi no forno do padeiro do bairro judeu onde as donas de casa judias, as famosas *balbustes*², traziam, exatamente antes do início do *shabat*, sua marmita hermeticamente fechada com um pano enfarinhado que seus maridos vinham apanhar no dia seguinte, na saída da sinagoga.

Depois, quando os bairros judeus desapareceram, utilizou-se a marmita norueguesa “enterrada” debaixo de um edredom ou dentro da palha.



site bio.ouvaton.org

E agora o forno ou a “chapa”, acesos eletricamente antes do *shabat*:



ou a panela também elétrica para *hamin*.



Na Diáspora, o prato recebeu nomes diferentes conforme cada país, mas as origens desses nomes vêm sempre da palavra calor.

No norte da África, fala-se de *sreina*, de *سخاس* (*se'henu*) quente, ou de *dafina*, de *مقدم* (*madfun*) enterrado, duas palavras de origem árabe. Na Europa central ou oriental, fala-se de *טשולנט* (*tcho-lent*), palavra ídiche que provém do francês antigo *chaud-lent* (quente-lento). A origem dessa palavra lembra bem a migração dos judeus fugindo das perseguições na França da Idade Média e partindo mais longe a leste, onde os aceitavam, pelo menos temporariamente.

Mas *dafina*, *sreina* ou *tcholent* são nomes diferentes para o mesmo prato!

O que disse eu?

Sinto que avanço num terreno delicado, cada um defendendo seu *hamin* como o bem mais precioso de sua herança familiar!

E, no entanto, o que difere entre eles são somente alguns ingredientes específicos dos diferentes países do exílio. É por isso que todos acabaram se encontrando aqui em Israel sob o mesmo nome: *hamin*, o prato que se conserva quente.

Para lhes mostrar isso, eu vou lhes dar a receita com suas variantes:

Em comum, a carne de gado (antigamente se gostava dela gorda, mas hoje não) e as batatas.

As variantes: os sefaradim (sefaraditas) preparam um salsichão de carne moída, enquanto os asquenazim (asquenazitas) preferem um *kneidlech*³ de frango, ou um *kishke*⁴ (uma espécie de salsicha com farinha). Os sefaraditas utilizam grão-de-bico; os asquenazitas, feijão branco. Os sefaraditas acrescentam trigo ou arroz e os asquenazitas, cevada descascada, mas todos os cozinham nos mesmos sacos de musselina (ou sacos de cozimento atualmente). Os sefaraditas tornaram-se célebres acrescentando-lhes ovos escurecidos.⁵

Como se pode ver, a variante sefaradita é mais rica do que a variante asquenazita.

Os judeus da Itália acrescentam-lhe molho de tomate. Para os judeus do Marrocos e do Iraque, uma colherinha de mel dá ao prato um sabor mais doce. Alguns inovam: os judeus do Cáucaso preparam uma espécie de bolo alternando camadas de arroz, frutas secas e carne. Meu genro cozinha para nós um *hamin* familiar, cuja origem ele desconhece, composto de batatas, espaguete e frango. Isso parece muito curioso, mas é delicioso...

O que faz o *hamin*, seja qual for sua origem, é que todos esses ingredientes são postos suavemente em conserva com água, um pouco de óleo temperados com as especiarias a gosto durante cerca de 18 horas. O cozimento é o mesmo porque ele depende dos imperativos do *shabat*. E o *hamin* vai cozinhar lentamente até a refeição de sábado ao meio-dia.

Somente os judeus do Iêmen que viviam numa situação de extrema pobreza se contentavam com um pão chamado *kubané* e ovos escurecidos sem carne, mas esse pão permanecia, ele também, cozinhando lentamente a noite toda.

O que faz também o *hamin* é o apego da maioria dos judeus a esse prato que muitos não comem mais com medo das calorias. Ele está a tal ponto enraizado na vida judaica que ele é mencionado na lista dos costumes⁶ “denunciando o judeu” e da qual se servia a Inquisição para perseguir os marranos. O *hamin* é toda a afetividade ancestral que se manifesta. Se a Senhora Proust tivesse sido uma boa judia, seu pequeno Marcel teria conhecido algo melhor que uma simples madeleine...

Heinrich Heine havia dedicado um poema ao *hamin*:

Tcholent, raio de luz imortal!

Tcholent, filha do Eliseu!

Assim teria ressoado o canto de Schiller⁷

Se ele houvesse experimentado o Tcholent,



Porque esse tcholent é o verdadeiro alimento do paraíso do qual, no Sinai,
Deus mesmo ensinou a Moisés
A receita secreta

Decididamente, sua conversão ao cristianismo não havia satisfeito todos os seus desejos. É verdade que ele a considerava somente como um passaporte de entrada na sociedade alemã!

Se esse prato lhes parece muito pesado, até mesmo indigesto, pensem que o *shabat* era o único dia da semana em que a maioria dos judeus comia à saciedade. O resto do tempo, eles percorriam as estradas com um pedaço de pão e uma cebola para todas as refeições...



Vendedor ambulante judeu, desenho de Alphonse Levy

Encontram-se atualmente em Israel *hamins* que tomaram de empréstimo um pouco disso e um pouco daquilo: o grão-de-bico dos sefardim se encontra lado a lado com o feijão branco dos asque-

nazim, acrescenta-se batata doce, até mesmo cenoura por ocasião de encontros e de casamentos: são os *hamins* que se reencontraram, como o diz a canção *“Na paisagem de Israel com todos nossos sonhos e nossa nostalgia, nossas lembranças boas ou más num canto israelense que repara nossas dilacerações. Como é bom e agradável para irmãos sentarem-se juntos!”*

A refeição do *shabat* não seria um canto?⁸



A refeição do *shabat*: desenho de Alphonse Levy

Esclarecimentos

Yedida: Com relação ao *hamin*, na Tunísia empregava-se a palavra *t’fina* (enterro, em árabe que se prestava a diferentes jogos de palavras divertidos, principalmente quando se acrescentava a tradução literal de algumas frutas, cereais... e mesmo a palavra música se prestava. Ao associar tudo isso, surgiam frases totalmente surrealistas e engraçadas. A *t’fina* tunisiana era um prato saboroso de espinafre com carne, uma tripa recheada de temperos, de ervas, de miúdos, de arroz e de espinafre, de bolinhos de carne e de ervas. Nada de grão-de-bico, mas sim feijão branco e o inevitável cuscuz. A cozinha das minhas avós e de minha mãe de que nunca mais reencontrei o sabor e o perfume. *Shabat Shalom*.

Boker Tov Yerushalayim: Ouvi falar dessa magnífica *t'fina*. Seria o mesmo prato que a *bkaila*? Confesso não conhecer bem a cozinha dos judeus tunisianos. Num de seus comentários precedentes, você mencionava seu avô, rabino em Trípoli. Ultimamente, uma emissão de televisão era consagrada aos judeus tripolitanos: uma comunidade rica em costumes que pouca gente conhece e cuja história trágica nos anos 40 é pouco estudada até o presente momento.

Yedida: Sim, o preparo é o mesmo, só que a *t'fina* que cozinhou lentamente da sexta-feira ao sábado ao meio-dia ganha um sabor especial porque o feijão branco fica derretido e todos os ingredientes cozidos lenta e longamente se impregnam uns nos outros. A cozinha dos judeus tunisianos é fina e saborosa: o cuscuz com peixe, a *chakchuka*, os *briks*, os *gombos* e todos os pratos diversos à base de especiarias e de cominho. Meu tataravô materno, rabi Itshak Bokhobza, era o grão-rabino de Trípoli e oficiava nessa magnífica sinagoga maculada e devastada pelos vândalos que não respeitam nem cemitérios nem lugares de culto tanto judeus quanto cristãos. Minha mãe, que foi criada em Trípoli, embalou toda minha infância com suas lembranças, das quais eu quase me apropriei de tanto que eu tinha prazer em escutá-las, também como da língua italiana, aliás. A história dos judeus tripolitanos foi trágica, e eu me lembro que muitos deles se refugiaram na casa de meus pais; eles foram vítimas de duplos *pogroms* causados pelos muçulmanos e os italianos fascistas de Mussolini. Cara Hanna, nós somos tanto uns quanto outros ricos de histórias dolorosas. Am Israel Hai.

NOTAS

1 Publicado no blog *Boker Tov Yerushalayim* em 27/12/2013: <http://bokertovyerushalayim.wordpress.com/2013/12/27/le-hamin/>. A publicação na revista

WebMosaica foi autorizada pela autora.

2 *Balbuste*: dona, mulher, em ídiche, ver artigo: <http://bokertovyerushalayim.wordpress.com/2013/03/05/un-menage-ethique/>

3 *Kneidlekh*: espécie de “quenelle” (almôndega). A palavra *kneidlekh* provém também do francês antigo.

4 *Kishke*: tripa. O *kishke*, como o salsichão sefaradi era antigamente preparado num pedaço de tripa. Hoje em dia, utilizam-se sacos para cozimento no forno.

5 Ovos escurecidos (*huevos haminados*, os ovos do *hamin*, nos Bálcãs): são ovos que cozinham no hamim com sua casca e cuja clara se torna de cor ocre e a gema cremosa. Pode-se também cozinhá-los sem o *hamin*, em água quente e cascas de cebolas no forno, durante toda a noite, num recipiente fechado.

6 Quando éramos marranos, evitávamos também acender duas velas lado a lado, vestir roupas limpas ou trocar os lençóis na sexta-feira à noite, comer *hamin* ou comer comida fria no *shabat* ao meio-dia, e também era importante contar dois ou três dias após a data hebraica das festas para celebrá-las!

7 Heine parodiava o Hino à Alegria de Schiller.

8 Eis as palavras da canção Shir Israeli: Tua neve e minha chuva, teu riacho e meu rio finalmente se reencontraram numa praia de Israel com nossos sonhos, nossa nostalgia, nossas boas e más lembranças num canto antigo e novo que repara nossas dilacerações. Como é bom e agradável para irmãos estarem sentados juntos.

Com um ritmo grego e o sotaque polonês, o trinado iemenita e um violão romeno, quem sou eu, sim quem sou eu, meu Deus? Uma canção israelense

Teu vale e minha montanha, tua floresta e meu deserto finalmente se reencontraram na paisagem de Israel com nossos sonhos...

Com um ritmo grego...

Meu “lamed” e teu “het”, meu “ayin” e teu “reich” finalmente se reencontraram sobre um tamborim israelense com nossos sonhos...

Com um ritmo grego...