

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO
DIRETORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social

IÊDA LITWAK DE ANDRADE CEZAR

**MIGRAÇÃO, CULTURA GASTRONÔMICA E
FOLKCOMUNICAÇÃO: A COMUNIDADE JUDAICA DE
PERNAMBUCO ACERCA DE SUA CULINÁRIA DE ORIGEM.**

São Bernardo do Campo – SP

2025

IÊDA LITWAK DE ANDRADE CEZAR

**MIGRAÇÃO, CULTURA GASTRONÔMICA E
FOLKCOMUNICAÇÃO: A COMUNIDADE JUDAICA DE
PERNAMBUCO ACERCA DE SUA CULINÁRIA DE ORIGEM.**

Tese de Doutorado apresentada para o Programa de Pós-graduação em Comunicação Social, da Universidade Metodista de São Paulo, como requisito para obtenção de título de Doutora em Comunicação Social.

Orientadora: Camila Escudero
Coorientadora: Joseana Maria Saraiva

São Bernardo do Campo – SP

2025

FICHA CATALOGRÁFICA

An24m Andrade Cezar, Iêda Litwak de
Migração, cultura gastronômica e folkcomunicação: a comunidade judaica de Pernambuco acerca de sua culinária de origem / Iêda Litwak de Andrade Cezar. 2025.
194 p.

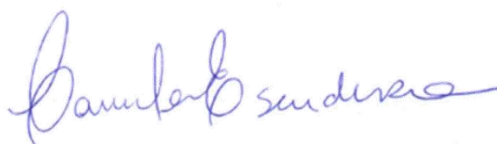
Tese (Doutorado em Comunicação Social) --Diretoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social da Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo, 2025.
Orientação de: Camila Escudero.
Coorientação de: Joseana Maria Saraiva.

1. Cultura gastronômica 2. Migração 3. Interculturalidade 4. Folkcomunicação 5. Judeus - Brasil - Pernambuco (Estado) I. Título.

CDD 302.2

FOLHA DE APROVAÇÃO

A Tese de Doutorado intitulada: “MIGRAÇÃO, CULTURA GASTRONÔMICA E FOLKCOMUNICAÇÃO: A COMUNIDADE JUDAICA DE PERNAMBUCO ACERCA DE SUA CULINÁRIA DE ORIGEM”, elaborada por IÊDA LITWAK DE ANDRADE CEZAR, foi apresentada e aprovada em 08 de maio de 2025, perante banca examinadora composta por Profa. Dra. Camila Escudero (Presidente/UMESP), Profa. Dra. Betania Maciel (Titular/ Grupo ESUDA de Interlocução Acadêmica Faculdade de Ciências Humanas - PE), Profa. Profa. Dra. Denise Maria Cogo (Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas de Consumo - PPGCOM da ESPM), Prof. Dr. Antonio Roberto Chiachiri Filho (Titular/UMESP), Profa. Dra. Karin Muller (Titular/UMESP).



Profa. Dra. Camila Escudero
Orientadora e Presidente da Banca Examinadora - UMESSP



Prof. Dr. Antonio Roberto Chiachiri Filho
Coordenador do Programa de Pós-Graduação - UMESSP

Programa: Pós-Graduação em Comunicação Social - UMESSP

Área de concentração: Processos Comunicacionais

Linha de pesquisa : Culturas, organizações e transformações sociais

Dedico essa tese aos meus pais, **Iracema Litwak de Andrade** e **Jaime Careiro de Andrade**. *In memoriam*.

Aos meus filhos (as) **João Audifax Neto**, **Amanda Litwak** e **Luanna Alice Litwak**, e a minha neta **Aurora Litwak** pela compreensão de minha ausência.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar meu reconhecimento a todos àqueles que colaboraram de alguma maneira para a realização deste trabalho. No entanto, estou especialmente agradecida:

AQUELE que me proporcionou todas as condições necessárias à realização deste trabalho de investigação: **DEUS**;

Ao mentor espiritual Elias, que esteve em pensamento presente durante toda a jornada;

A Universidade Metodista de São Paulo – **UMESP** pelo apoio institucional e pela bolsa de estudo para realização do doutorado;

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – **CAPES** e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – **CNPq** pela bolsa de estudo para realização do doutorado;

À Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Comunicação Social da UMESSP, **Prof. Dr. Antonio Roberto Chiachiri Filho**, pela amizade e apoio em todos os momentos;

A minha querida orientadora, **Profa Dra. Camila Escudero** – UMESSP, pela permanente correspondência de saberes e fazeres, pelas contribuições acadêmicas, sobretudo, pela amizade e acolhimento como orientanda;

A minha coorientadora, **Profa. Dra. Joseana Maria Saraiva** (Universidade Federal Rural de Pernambuco/UFRPE), pela amizade, troca permanente de ideias e conhecimento acerca do tema estudado e principalmente, por compartilhar suas concepções e convicções teóricas com segurança;

A querida amiga **Profa. Dra. Betania Maciel** – ESUDA, minha referência na área de *Folkcomunicação*, pelas significativas contribuições ao projeto de pesquisa, bem como na condição de membro da banca;

Ao querido amigo **Prof. Dr. Severino Alves Lucena Filho**, pela empatia e grande estímulo ao meu ingresso no doutorado;

As servidoras da UMESSP, **Mayara Alcântara** e **Katia Nolasco**, pela contribuição direta e indiretamente na edificação do trabalho;

A servidora da Biblioteca Central – Rudge Ramos, **Valdirene Maria Gomes**, pela presteza;

A jornalista e amiga de turma do Doutorado, **Adriana do Amaral** pelo maravilhoso convívio nos eventos científicos, pelas trocas acadêmicas e por todos aqueles momentos conjugados afetivamente em São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Polônia e Espanha;

Aos integrantes da **Comunidade Judaica de Recife**, em nome de:

Dr. Boris Borenstein, Presidente da Federação Israelita de Pernambuco;

Profa. Dra. Sonia Schechtaman Sette – aposentada da Universidade Federal de Pernambuco - UFPE, Vice-Presidente da Federação Israelita de Pernambuco, Membro do Centro Cultural Judaico de Pernambuco;

Prof. Jáder Tachlitsky, Coordenador de Comunicação - Centro Cultural Judaico de Pernambuco – professor de Cultura Judaica;

Gestora da Sinagoga Kahal Zur Israel, **Rosana Rosenbaum**, pela acolhida de sempre,

Dra. Suzana Schachnik, sem mediu esforços para colaboração de minha pesquisa, mediu contatos para realização das entrevistas;

Profa. Dra. Tania Neumann Kaufman – aposentada da UFPE, pela referência acadêmica nos estudos da cultura judaica, acolhida em sua residência e pelo *podwieczorek* (lanche) tradicional judaico, Bolo de Maçã servido;

A **Diva Basbaum Masur**, pela hospitalidade afetuosa em seu lar e pelo *podwieczorek* servido;

A **Germana Zacainer**, por todo tempo disponível nas informações e delicioso *podwieczorek* judaico servido;

A **Renata Gedanken**, dedicou seu precioso tempo em esclarecer minhas dúvidas e por desfrutar comigo um café na Livraria Jaqueira;

A **Jacy Averbuch**, pela acolhida em sua casa para a entrevista Grupo Focal e um delicioso *podwieczorek*, comida típica judaica e comida regional pernambucana;

A **José Vitor**, educador da Karal Zur Israel, por toda colaboração e participação na produção do “mini Doc”: Caminhos Judaicos em Pernambuco;

A **Henrick Chaves Filmes**, pela produção jornalística do “Min Doc”: Caminhos Judaicos em Pernambuco;

Sem a participação de todos vocês este estudo não seria possível!!!

Ao meus pais, **Iracema Litwak** (*in memoriam*) e **Jaime Carreiro** (*in memoriam*) por tudo que eu sou como pessoa e como profissional;

A amiga e filha **Luanna Alice Litwak**, pelo apoio e estímulo na construção do trabalho;

Ao irmão **Jaime Carreiro de Andrade Júnior**, pelo apoio e estima;

A cunhada **Paloma Costa**, sempre disponível em ensaios fotográficos;

A tia/amiga **Fátima Litwak**, pelo incentivo;

A prima **Anna Litwak**, pelas contribuições e solidariedade;

Por fim, agradeço a banca examinadora pela presença valiosa.

Sêda Litwak de Andrade Cezar



Foto: Iêda Litwak

“A folkgastronomia expressa sabores e aromas presentes na cultura popular, emerge da cadeia produtiva alimentícia, transita no campo das mídias, ela tece a união entre os saberes - fazeres tradicionais e atuais, garantindo que o invisível se faça memória palatável valorizando práticas locais e sustentáveis.”

Iêda Litwak

“Em nenhuma parte do Brasil a formação da família processou-se tão aristocraticamente como entre canaviais.”

Gilberto Freyre

RESUMO

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de. **Migração, Cultura Gastronômica e Folkcomunicação: A comunidade judaica de Pernambuco acerca de sua culinária de origem.** 192f. Tese (Doutorado em Comunicação Social) – Universidade Me de São Paulo, São Bernardo do Campo.

O contexto da pesquisa se fundamenta na história da imigração judaica em Pernambuco, sobretudo, pela bagagem cultural trazida das suas origens. Ao migrarem para o Brasil, instalados em Pernambuco, foram obrigados/as a aprender novos hábitos e praticar secretamente sua religião. Em um processo constante de interação e resistência aos valores da sociedade local, procuraram manter suas tradições, hábitos e costumes ao longo do tempo. Apesar disso, conforme às necessidades de adaptações, os períodos históricos e locais onde os judeus se estabeleceram, os hábitos e os costumes alimentares foram modificando-se, adequando-se a cultura gastronômica local. Com base nessa problemática, esse estudo tem como objetivo analisar e compreender os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da comunidade judaica, mais especificamente, investigar se os valores relativos as práticas culinárias estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares? Trata-se de estudo de abordagem qualitativa, natureza exploratória, fundamentado nas perspectivas de análises da comunicação social, da *folkcomunicação* e da interculturalidade. Utilizou-se técnicas de pesquisa a observação participante, o grupo focal e a entrevista em profundidade, e como método de análises, as representações sociais de Moscovici. O instrumento de coleta de dados, constituiu-se de roteiro de entrevista com perguntas abertas para as três modalidades de investigação. As respostas foram tabuladas, categorizadas, registrando-se os principais depoimentos. A análise dos resultados das investigações mostra que, as práticas religiosas e as festividades do calendário judaico estão sendo reproduzidas em sua integralidade, mais especificamente, os serviços religiosos, rituais e elementos que representam essa cultura estão sendo mantidos. Contudo, como resultado do processo de hibridização e de comunicação intercultural vivenciada pelos Judeus/ias entre duas ou mais culturas - conforme defende Cancline, Cogo, Escudero e ElHajji, Kaufman e Novinsk - os saberes e os fazeres tradicionais da culinária judaica estão sendo mantidos em sua integralidade nos eventos religiosos, entretanto, no cotidiano ocorre um processo de hibridização e de Interculturalização. A relação histórico-dialética entre a tradição judaica e a pernambucana, propiciou uma diversidade de novos hábitos e costumes gastronômicos/culinários que foram adquiridos ao longo da história. Entretanto, de forma resistente, esse povo tem lutado para preservar suas práticas alimentares, religiosas e culturais, contudo, mudanças visíveis são registradas pelos/as próprios/as judeus/ias. Considera-se, como resultado do processo de hibridização e de Interculturalização, mais especificamente, como consequência da relação dos/as Judeus/ias com pessoas ou grupos sociais de diversas culturas, particularmente, com o recifense/pernambucano, as práticas culinárias e a cultura gastronômica judaica, corre o risco de perda significativa de costumes e hábitos gastronômicos. Considera-se, sobretudo, a partir das representações sociais dos/as sujeitos da pesquisa, que os jovens não estão preocupados/as em aprender as práticas culinárias tradicionais do seu povo antepassados, ser protagonista, tendo em vista preservar a tradição e manter para as futuras gerações sua cultura gastronômica.

Nessa direção, considera-se que essa cultura se encontra em risco de ser destruída devido o processo vivido de hibridização e de Interculturalização, por conseguinte, pela adaptação de novos hábitos e costumes alimentares a sua cultura gastronômica. Diante do exposto, esse estudo, torna-se relevante na perspectiva de apresentar essas contradições, tendo em vista contribuir para solucionar a problemática estudada.

Palavras-chave: Cultura Gastronômica; Migração; Interculturalidade; Folkcomunicação; Comunidade Judaica em Pernambuco.

ABSTRACT

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak. **Migration, Gastronomic Culture and Folkcommunication: The Jewish community of Pernambuco about its cuisine of origin.** 192f. Thesis (Doctorate in Social Communication) – Methodist University of São Paulo, São Bernardo do Campo.

The context of this research is based on the history of Jewish immigration in Pernambuco, especially regarding the cultural heritage brought from their origins. Upon migrating to Brazil and settling in Pernambuco, they were compelled to learn new habits and practice their religion secretly. In a continuous process of interaction and resistance to the values of the local society, they sought to maintain their traditions, habits, and customs over time. Nevertheless, depending on the need for adaptation, the historical periods, and the locations where Jews settled, their eating habits and culinary customs changed, adjusting to the local gastronomic culture. Based on this issue, this study aims to analyze and understand the knowledge and practices of the cuisine of the former members of the Jewish community, specifically investigating whether the values related to culinary practices are being preserved, forgotten, or replaced by other eating habits. This is a qualitative study of exploratory nature, grounded in the perspectives of social communication, folkcommunication, and interculturality analyses. Research techniques included participant observation, focus groups, and in-depth interviews, while the method of analysis was based on Moscovici social representations theory. The data collection instrument consisted of an interview guide with open-ended questions applied to the three research modalities. Responses were tabulated and categorized, highlighting the main testimonies. The analysis of the results shows that Jewish religious practices and festivals are being fully reproduced; specifically, religious services, rituals, and elements representing this culture are being maintained. However, as a result of the hybridization and intercultural communication experienced by Jews between two or more cultures - as defended by Cancline, Cogo, Escudero, ElHajji, Kaufman, and Novinsk - the traditional knowledge and practices of Jewish cuisine are fully maintained during religious events, whereas in daily life, a process of hybridization and interculturalization occurs. The historical-dialectical relationship between judaica and pernambucana traditions fostered a diversity of new gastronomic and culinary habits acquired over time. Nevertheless, this community has resiliently striven to preserve its dietary, religious, and cultural practices, although visible changes are noted by the Jews themselves. As a result of hybridization and interculturalization, particularly in the interaction of Jews with people or social groups from different cultures, especially with the recifense/pernambucano population, Jewish culinary practices and gastronomic culture risk significant loss of customs and habits. It is also observed, based on the social representations of the research subjects, that young people are not concerned with learning the traditional culinary practices of their ancestors or taking an active role in preserving this heritage for future generations. Therefore, this culture is considered at risk of being lost due to the processes of hybridization and interculturalization, and consequently, due to the adaptation of new habits and culinary customs into their gastronomic culture. Given the above, this study is

relevant for presenting these contradictions and contributing to addressing the researched issue.

Keywords: Gastronomic Culture; Migration; Interculturality; Folkcommunication; Jewish Community in Pernambuco.

RESUMEN

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak. **Migración, cultura gastronómica y folkcomunicación: La comunidad judía de Pernambuco y su cocina de origen.** 192f. Tesis (Doctorado en Comunicación Social) – Universidad Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo.

El contexto de esta investigación se fundamenta en la historia de la inmigración judía en Pernambuco, especialmente en relación con la herencia cultural traída desde sus orígenes. Al emigrar a Brasil y establecerse en Pernambuco, se vieron obligados a aprender nuevos hábitos y a practicar su religión en secreto. En un proceso continuo de interacción y resistencia a los valores de la sociedad local, buscaron mantener sus tradiciones, hábitos y costumbres a lo largo del tiempo. No obstante, según las necesidades de adaptación, los períodos históricos y los lugares donde se asentaron los judíos, los hábitos y costumbres alimentarias se modificaron, adecuándose a la cultura gastronómica local. A partir de esta problemática, este estudio tiene como objetivo analizar y comprender los saberes y prácticas de la cocina de los antiguos miembros de la comunidad judía, investigando específicamente si los valores relacionados con las prácticas culinarias se mantienen, se olvidan o se reemplazan por otros hábitos alimentarios. Se trata de un estudio de enfoque cualitativo, de naturaleza exploratoria, fundamentado en las perspectivas de análisis de la comunicación social, la folkcomunicación y la interculturalidad. Se utilizaron técnicas de investigación como la observación participante, el grupo focal y la entrevista en profundidad; como método de análisis, se aplicó la teoría de las representaciones sociales de Moscovici. El instrumento de recolección de datos consistió en una guía de entrevista con preguntas abiertas para las tres modalidades de investigación. Las respuestas fueron tabuladas y categorizadas, registrando los principales testimonios. El análisis de los resultados muestra que las prácticas religiosas y las festividades del calendario judío se están reproduciendo en su totalidad; específicamente, se mantienen los servicios religiosos, rituales y elementos que representan esta cultura. Sin embargo, como resultado del proceso de hibridación y de comunicación intercultural vivido por los judíos entre dos o más culturas—según defienden Cancline, Cogo, Escudero, ElHajji, Kaufman y Novinsk—los saberes y prácticas tradicionales de la cocina judía se mantienen íntegros en los eventos religiosos; no obstante, en la vida cotidiana ocurre un proceso de hibridación e interculturalización. La relación histórico-dialéctica entre la tradición judía y la pernambucana propició una diversidad de nuevos hábitos y costumbres gastronómicas adquiridos a lo largo de la historia. No obstante, este pueblo ha luchado de manera resistente para preservar sus prácticas alimentarias, religiosas y culturales, aunque los propios judíos registran cambios visibles. Como resultado del proceso de hibridación e interculturalización, especialmente por la relación de los judíos con personas o grupos sociales de diversas culturas, particularmente con los pernambucanos/recifenses, las prácticas culinarias y la cultura gastronómica judía corren el riesgo de perderse significativamente. Se observa, asimismo, a partir de las representaciones sociales de los sujetos de investigación, que los jóvenes no se preocupan por aprender las prácticas culinarias tradicionales de sus antepasados ni por asumir un papel activo para preservar la tradición y mantener la cultura gastronómica para las futuras generaciones. En esta

dirección, se considera que esta cultura corre el riesgo de ser destruida debido al proceso de hibridación e interculturalización, y, consecuentemente, por la adaptación de nuevos hábitos y costumbres alimentarias a su cultura gastronómica. Ante lo expuesto, este estudio resulta relevante para presentar estas contradicciones y contribuir a la solución de la problemática estudiada.

Palabras clave: Cultura Gastronómica; Migración; Interculturalidad; Folkcomunicación; Comunidad Judía en Pernambuco.

STRESZCZENIE

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de. Migracja, kultura gastronomiczna i folkkomunikacja: Społeczność żydowska Pernambuco wobec swojej kulinarnej tradycji. 192 s. Rozprawa doktorska (Doktorat z komunikacji społecznej) – Uniwersytet Metodystyczny w São Paulo, São Bernardo do Campo.

Kontekst badania opiera się na historii żydowskiej imigracji do Pernambuco, szczególnie na dziedzictwie kulturowym przywiezionym z ojczyzny. Po przybyciu do Brazylii i osiedleniu się w Pernambuco, Żydzi byli zmuszeni do przyswojenia nowych nawyków i potajemnego praktykowania swojej religii. W procesie ciągłej interakcji i oporu wobec wartości lokalnego społeczeństwa starali się zachować swoje tradycje, zwyczaje i obyczaje. Mimo to, w zależności od potrzeb adaptacyjnych, okresów historycznych i miejsc osiedlenia, ich nawyki żywieniowe ulegały zmianom, dostosowując się do lokalnej kultury gastronomicznej. Na podstawie tej problematyki celem badania jest analiza i zrozumienie wiedzy i praktyk kulinarnych dawnych członków społeczności żydowskiej, a konkretnie zbadanie, czy wartości związane z praktykami kulinarnymi są zachowywane, zapominane czy zastępowane innymi nawykami żywieniowymi. Jest to badanie o charakterze jakościowym, eksploracyjnym, oparte na perspektywach analizy komunikacji społecznej, folkkomunikacji i interkulturowości. Zastosowano techniki badawcze takie jak obserwacja uczestnicząca, grupa fokusowa i wywiad pogłębiony, a jako metodę analizy wykorzystano teorię reprezentacji społecznych Moscoviciego. Narzędziem zbierania danych był scenariusz wywiadu z pytaniami otwartymi dla wszystkich trzech metod badawczych. Odpowiedzi zostały zebrane, skategoryzowane i udokumentowane poprzez główne wypowiedzi uczestników. Analiza wyników pokazuje, że praktyki religijne i święta żydowskiego kalendarza są w pełni odtwarzane, szczególnie rytuały i elementy reprezentujące tę kulturę są zachowywane. Jednak w wyniku procesu hybrydyzacji i komunikacji interkulturowej, jak twierdzą Cancline, Cogo, Escudero, ElHajji, Kaufmam i Novinsk, tradycyjna wiedza i praktyki kulinarne są zachowywane podczas wydarzeń religijnych, lecz w codziennym życiu dochodzi do procesu hybrydyzacji i interkulturowości. Historyczno-dialektyczna relacja między tradycją żydowską a kulturą Pernambuco doprowadziła do powstania różnorodnych nowych nawyków i zwyczajów kulinarnych nabytych na przestrzeni dziejów. Pomimo oporu, społeczność ta walczy o zachowanie swoich praktyk żywieniowych, religijnych i kulturowych, jednak widoczne zmiany są rejestrowane przez samych Żydów. Uważa się, że w wyniku procesu hybrydyzacji i interkulturowości, szczególnie w relacjach Żydów z osobami i grupami społecznymi różnych kultur, zwłaszcza z mieszkańcami Recife/Pernambuco, żydowskie praktyki kulinarne i kultura gastronomiczna są zagrożone znaczną utratą zwyczajów. Na podstawie reprezentacji społecznych uczestników badania stwierdzono, że młodzi ludzie nie są zainteresowani nauką tradycyjnych praktyk kulinarnych swoich przodków ani odgrywaniem roli w zachowaniu tradycji i przekazaniu kultury gastronomicznej przyszłym pokoleniom. W tym kontekście uważa się, że ta kultura jest zagrożona zniszczeniem w wyniku przeżywanego procesu hybrydyzacji i interkulturowości, a co za tym idzie, adaptacji nowych nawyków i zwyczajów żywieniowych. Wobec powyższego badanie to jest istotne z punktu widzenia

przedstawienia tych sprzeczności i wniesienia wkładu w rozwiązanie analizowanej problematyki.

Słowa kluczowe: Kultura gastronomiczna; Migracja; Interkulturowość; Folkkomunikacja; Społeczność żydowska w Pernambuco.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	O que é ser judeu? - Museu Judaico de São Paulo	60
Figura 2 -	Estação de Chelm – Poland	66
Figura 3 -	Wejscie na Dworzec de Chelm – Poland	66
Figura 4 -	Praça Łuczkowski Chelm, Poland	66
Figura 5 -	Praça Łuczkowski – Chelm, Poland	66
Figura 6 -	Wejscie na Dworzec de Chelm, Poland	66
Figura 7 -	Wejscie na Dworzec de Chelm – Poland	66
Figura 8 -	30º Festival de Cultura Judaica, Recife – 2022	79
Figura 9 -	Rua Bom Jesus	79
Figura 10 -	Barraca de artigos religiosos	80
Figura 11 -	Menu do Festival de Cultura Judaica	80
Figura 12 -	Menu do Festival de Cultura Judaica	80
Figura 13 -	Mega Challah 2016	81
Figura 14 -	Mega Challah 2017	81
Figura 15 -	Mega Challah 2018	81
Figura 16 -	Mega Challah 2019	81
Figura 17 -	Mega Challah 2019	81
Figura 18 -	Mega Challah 2024	81
Figura 19 -	Mega Challah 2024	82
Figura 20 -	Mega Challah 2024	82
Figura 21 -	Mega Challah 2024	82
Figura 22 -	Mega Challah 2024	82
Figura 23 -	Rosh Hashaná 02/10/24	84
Figura 24 -	Rosh Hashaná 02/10/24	84
Figura 25 -	Rosh Hashaná –Rabina Kelita Cohen e Iêda Litwak, 02/10/24.	84
Figura 26 -	Rosh Hashaná – Chazan Luis Prist e Iêda Litwak, 02/10/24.	84
Figura 27 -	José Vitor – educador da Sinagoga Karal Zur Israel	85
Figura 28 -	Curso Cultura Judaica – Israel, ontem e hoje. Sinagoga – 2021	86
Figura 29 -	Curso Cultura Judaica – Israel, ontem e hoje. Sinagoga – 2021. Prof. Jader Tachlitsky	86
Figura 30 -	Curso “Arqueologia da Primeira Sinagoga das Américas, 2022	86
Figura 31 -	Curso “Arqueologia da Primeira Sinagoga das Américas, 2022	86

Figura 32 -	Visita Técnica – ETE Chico Scince	87
Figura 33 -	Visita Técnica – ETE Chico Scince	87
Figura 34 -	Visita Técnica – ETE Chico Scince	87
Figura 35 -	Visita Técnica – ETE Chico Scince	87
Figura 36 -	Bolo de Mel	91
Figura 37 -	Bolo de Mel	91
Figura 38 -	Entrevista Grupo Focal	94
Figura 39 -	Dr. Boris Borenstein	95
Figura 40 -	Profa. Dra. Sônia Schechtaman Sette	95
Figura 41 -	Profa. Dra. Tânia Kaufman	95
Figura 42 -	Germana Zacainer	95
Figura 43 -	Jader Tachlitsky	95
Figura 44 -	Diva Basbaum Masur	95
Figura 45 -	Renata Gedanken	96
Figura 46 -	Matilde Steinberg	96
Figura 47 -	Mapa de Pernambuco – GREs e Regiões de Desenvolvimento	98
Figura 48 -	Vista Panorâmica do Recife-PE	99
Figura 49 -	Vista Aérea do Sítio Histórico de Olinda	100
Figura 50 -	Bolo de Rolo	102
Figura 51 -	Bolo Souza Leão	102
Figura 52 -	Bolo Pé de Moleque	102
Figura 53 -	Bolo de Noiva (frutas)	102
Figura 54 -	Sombrinha do Frevo	103
Figura 55 -	Caboclo de Lança	103
Figura 56 -	Cena do julgamento de Jesus	104
Figura 57 -	Cena da crucificação de Jesus	104
Figura 58 -	Fachada - Sinagoga Karal Zur Israel	105
Figura 59 -	Arca da Aliança - Sinagoga Karal Zur Israel	105
Figura 60 -	Marília, Anna, Iêda Litwak, Prof. Jader	105
Figura 61 -	Azulejo, nome da Rua do Bom Jesus	105
Figura 62 -	Mapa do Leste Europeu	107
Figura 63 -	Curso de Cultura Judaica	114
Figura 64 -	Rosh Hashaná, 2024 – Fipe	114

Figura 65 -	Evento religioso e festivo - Rosh Hashaná	114
Figura 66 -	Evento realizado na Sinagoga Karal Zur Israel	114
Figura 67 -	Solidéu	116
Figura 68 -	Solidéu	116
Figura 69 -	Vestimentas na Rosh Hashaná	117
Figura 70 -	<i>Chazan</i> na Rosh Hashaná	117
Figura 71 -	Serviço religioso na sinagoga	117
Figura 72 -	Dança	117
Figura 73 -	Massa de Mandioca	124
Figura 74 -	Beiju-Tapioca	124
Figura 75 -	Museu Judaico da Polônia – 2024	125
Figura 76 -	Museu Judaico da Polônia – 2024	125
Figura 77 -	Mapa da Imigração Polonesa – 1914	125
Figura 78 -	Judeus – Polônia – 1914	125
Figura 79 -	Representação da Música	125
Figura 80 -	Representação da Vestimentas	125
Figura 81 -	Homenagem as vítimas do Holocausto	126
Figura 82 -	Homenagem as vítimas do Holocausto	126
Figura 83 -	Mediant	127
Figura 84 -	Degustaya	127
Figura 85 -	Sernik z owocami	127
Figura 86 -	Tort Bezowy	127
Figura 87 -	Tort Bezarose	127
Figura 88 -	Eclair Malina - Eclair Wanilia	127
Figura 89 -	Fludens	128
Figura 90 -	Fludens	128
Figura 91 -	Mesa da Rosh Shaná - Mesa com pratos judaicos e pernambucos	128
Figura 92 -	Mesa da Yom Kippur - Emblemático Bolo de Mel	129
Figura 93 -	Mesa da Kabalat Shabat - Especial em Comemoração de Chag Purim - Mesa com pratos judaicos e pernambucanos	129
Figura 94 -	Mesa da Bar-Mitzavá - Mesa com pratos judaicos e pernambucanos	129

Figura 95 -	Mesa da Kabbalat Shabat - Mesa com pratos judaicos e pernambucanos	130
Figura 96 -	Mesa da Kabbalat Shabat, Especial em Comemoração de Chag Purim - Mesa com pratos judaicos e pernambucanos	130
Figura 97 -	Mesa da Kabbalat Shabat	130
Figura 98 -	Mesa -Palestra	130
Figura 99 -	Curso: Festas do Calendário Judaico - Mesa apenas com elementos da cultura judaica	130
Figura 100 -	Chanucá - Mesa apenas com elementos da cultura judaica	130
Figura 101 -	Chalá redonta	132
Figura 102 -	Chalá trançada	132
Figura 103 -	Chalá trançada	132
Figura 104-	Beigale de Batata ou Queijo	134
Figura 105 -	Kenishers de Batata	134
Figura 106 -	Beigale	134
Figura 107 -	Vareneques	134
Figura 108 -	Guefilte Fish	134
Figura 109 -	Challah	135
Figura 110 -	Falafel	135
Figura 111 -	Chrein de Beterraba	135
Figura 112 -	Houmus com Tahine	135
Figura 113 -	Fluden	136
Figura 114 -	Bolo de maçã e uva passa	136
Figura 115 -	Bolo de mel, maçã e nozes	136
Figura 116 -	Bolo de Uva	136
Figura 117 -	Strudel judaico	137
Figura 118 -	Camishbroit	137
Figura 119 -	Torta de Ricota com Damasco	137
Figura 120 -	Torta de Ricota com uva	137
Figura 121 -	Honik Lei Kech (Bolo de Mel)	138
Figura 122 -	Oznei Aman	138
Figura 123 -	Torta de Maça	138
Figura 124 -	Torta de Ricota com Maça	138
Figura 125 -	Keiz Kuchen	139

Figura 126 - Acendimento das velas	140
Figura 127 - Elementos culturais judaicos	152
Figura 128 - Ritual da Challah	152
Figura 129 - A Challah e o Vinho	152
Figura 130 - Partilha Challah	152
Figura 131 - Terceiro dia	153
Figura 132 - Quinto dia	153
Figura 133 - Sétimo dia	153
Figura 134 - Nono dia	153
Figura 135 - Pão Ázimo	154
Figura 136 - Farinha de Matzá	154
Figura 137 - Bolo de Maçã	156
Figura 138 - Maçãs e Mel	156
Figura 139 - Mesa colonial com gaveta - Engenho Baixa Verde – Pb.	170
Figura 140 - Mesa colonial com gaveta - Engenho Baixa Verde – Pb.	170

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 -	Integrantes do Grupo Focal	92
Quadro 2 -	Integrantes - Entrevista Individual em Profundidade	92
Quadro 3 -	Roteiro de Entrevista Individual com Profundidade e Grupo Focal	98
Quadro 4 -	Cozinha Zai	157

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 -	Caracterização dos atores sociais sobre suas origens judaicas.	106
Tabela 2 -	Concepção dos atores sociais sobre o significado das práticas culturais Judaicas se estão sendo preservadas, esquecidas ou substituídas.	110
Tabela 3 -	Percepção dos atores sociais participantes da pesquisa sobre o significado da cultura gastronômica e da culinária judaica consumida no cotidiano das famílias, nos festivas, nas celebrações.	118

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	25
CAPÍTULO 1 - CULTURA GASTRONÔMICA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL HISTÓRICO DA HUMANIDADE E FONTE DE IDENTIFICAÇÃO E PERTENCIMENTO.	33
1.1. História da gastronomia como patrimônio cultural da humanidade: origem, significados e tendências.	33
1.1.2. História da Gastronomia: da Pré-história a Idade Antiga	34
1.1.3. História da Gastronomia: da Idade Antiga a Idade Média.	37
1.1.4. Da Idade Antiga a Idade Média – século V ao XV d.C.	39
1.1.5. Da Idade Média a Idade Moderna – Século XV ao XVIII	41
1.1.6. Da Idade Moderna a Contemporaneidade – a partir do século XVIII.	45
1.2. História da gastronomia e da culinária como patrimônio cultural no Brasil: no período colonial até a atualidade.	48
1.2.1. A gastronomia no Brasil: da Colônia ao Império.	48
1.2.2. A gastronomia no Brasil: do Império a República.	51
1.2.3. A gastronomia como fonte de identificação e pertencimento em contextos nacionais, regionais e comunitários.	53
CAPÍTULO 2 - IMIGRAÇÃO JUDAICA EM PERNAMBUCO, FORMAÇÃO DAS COMUNIDADES E IDENTIDADES E PRÁTICAS CULTURAIS.	59
2.1. A chegada dos primeiros migrantes judeus em Pernambuco.	59
2.2. A organização social e comunitária do grupo e formas de estruturação.	70
2.3. Práticas de identidades social e cultural ao longo do tempo: o Festival de Cultura Judaica, Rosh Hashaná, a Oficina de Panificação – Chalá e as práticas domésticas em Pernambuco.	75
CAPÍTULO 3 - GASTRONOMIA JUDAICA: RESISTÊNCIA, TROCAS E TRANSFORMAÇÕES ENVOLVIDAS.	89
3.1. Aspectos metodológicos da pesquisa.	89
3.2. Locus e Corpus da pesquisa.	97
3.3. Tradições e práticas judaicas.	106
3.3.1. Das origens à atualidade.	106
3.3.2. Práticas culturais	110
3.3.3. Cultura gastronômica e culinária judaica	117
CAPÍTULO 4 - GASTRONOMIA COMO FORMA DE RESISTÊNCIA E INTERAÇÃO A PARTIR DA PERSPECTIVA DA COMUNICAÇÃO.	140
4.1. Da Folkcomunicação rumo aos estudos da tradição gastronômica	140
4.2. Da Comunicação intercultural rumo aos estudos migratórios.	145
4.3. Gastronomia judaica em Pernambuco: formas de resistências e interações.	148
CONSIDERAÇÕES FINAIS	173
REFERÊNCIAS	176
ANEXO 1	193
ANEXO 2	194

INTRODUÇÃO

O contexto da nossa pesquisa se fundamenta na imigração de judeus/judias para Pernambuco, sobretudo, pela bagagem cultural trazida das suas origens. Os estudos de Reis (1971), Poulain (2004), Lima (2004), Kaufman (2010), Algranti (2018), Novinsk (2019), Ribemboim (2023) ao discutirem a história e outros aspectos da comunidade judaica no Recife e em outros estados do Brasil, compreendem que o confinamento ou o isolamento é o ponto de partida para que um grupo consiga desenvolver sua concepção étnica e religiosa.

Nesse contexto, as migrações judaicas anteriores ao século XX, tiveram um fim completo de mudança, impossibilitando, assim, a realização cultural e social desse povo. Ao migrar para o Brasil, instalados em Pernambuco, judeus e judias foram obrigados a adaptar-se mesmo sem intenção de aprender novos hábitos, sobretudo, praticar secretamente sua religião, procuraram manter suas tradições, hábitos e costumes ao longo do tempo, porém, em um processo constante e “natural” de interação e resistência com a sociedade local. Novas formas de partilhar a mesa os alimentos, restritos pelas desventuras que encontrou, adquiriram novos hábitos alimentares. É, entretanto, segundo Algranti (2018, p. 21), através da comida, dos arraigados hábitos de alimentação judaica, que o imigrante judeu e judia, muitas vezes destroçado/a e humilhado/a, apegava-se a um dos escassos elos que lhes restaram, a gastronomia e culinária judaica, entre o passado, seus antepassados, sua gente e um mundo desconhecido e árido, com o qual se defrontou.

Para Algranti (2018, p. 17-18), historicamente a alimentação, a gastronomia e a culinária judaica exibem riqueza, simbolismo, valores e preparações, exaltadas, conforme a ocasião, a fertilidade, a prosperidade, a boa sorte e a imortalidade. É uma cozinha antiga, cordial, saborosa, repleta de memória nos quatro cantos do mundo. A autora ressalta que diante do distanciamento geográfico, para salvaguardar o patrimônio, os enraizados hábitos alimentares, o imigrante judeu, judia, muitas vezes destroçado, humilhado, apegou-se a um dos poucos elos que lhes restaram, sua gastronomia.

Assim, este estudo tem como objetivo analisar e compreender de que maneira a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da Comunidade Judaica estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares. A opção por essa problemática deriva de estudos anteriormente realizados na graduação, na pós-graduação e em projetos de ensino,

pesquisa e extensão na Universidade Federal Rural de Pernambuco. Seguindo essa trajetória, no estudo de monografia analisei hábitos, costumes, valores, religião, arte e culinária e como o patrimônio cultural de um povo é formado, mais especificamente, como os saberes, fazeres, expressões e práticas, remetem à história, à memória e à identidade cultural de um povo. Segue-se na pós-graduação, particularmente, no mestrado, o estudo acerca da gastronomia como elemento de comunicação, interação, integração e consumo, e de refuncionalização no contexto da folkcomunicação e do desenvolvimento local.

A partir de discursões e reflexões realizadas durante a Disciplina Comunicação Comunitária, Local e Desenvolvimento Social do Programa de Pós-graduação em nível de doutorado em Comunicação Social da Universidade Metodista de São Paulo (UMESP), surge o questionamento: como as tradições e as características culturais de um povo, seus costumes, suas práticas, valores, conhecimentos e crenças são transmitidas de geração em geração?

O interesse nessa questão impulsionou as discussões no Grupo de Pesquisa Mob-Com liderado pela professora Camila Escudero do Programa em Comunicação Social da UMESSP, evoluindo para a perspectiva de compreender a partir da pesquisa de doutorado de que maneira a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da Comunidade Judaica estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares e quais as consequências dessas mudanças para seus membros, no sentido de resistências e interações no contexto da folkcomunicação, da comunicação intercultural e do desenvolvimento social.

O estudo da tese de doutorado se desenvolve na área de concentração: Ciências Sociais Aplicadas - Processos Comunicacionais, na linha de pesquisa: Culturas, Organizações e Transformações Sociais, que integra os estudos sobre comunicação comunitária, local e desenvolvimento social, comunicação intercultural, folkcomunicação, ponto de partida para o aprofundamento da problemática estudada no mestrado de Extensão Rural e Desenvolvimento Local/UFRPE, cujo objetivo visou investigar o novo formato da gastronomia junina no município de Caruaru-Pe, onde acontece o maior São João do mundo, mais especificamente, se esse evento estava contribuindo para transmitir e manter os traços e as manifestações culturais, simbólicas da gastronomia junina no sentido de preservar o convívio entre as culturas, os costumes e hábitos.

As análises e interpretações dos resultados desse estudo, mostraram que a crescente troca de significados e símbolos da cultura popular junina do município de Caruaru-Pe, incluindo a sua gastronômica, impulsionada pela globalização dos mercados sofreu significativas transformações, desvalorização e descaracterização. A gastronomia tradicional - popular junina - consumida durante o ciclo junino, antes carregada de significados, símbolos, mitos e ritos, configura-se a época como, culinária em crise, mas especificamente, juntamente com outros componentes, uma cultura integral ameaçada pelo perigo da destradicionalização de sua cultura gastronômica.

Essas conclusões, integradas aos conhecimentos e reflexões teóricos-metodológicos das disciplinas de Comunicação Comunitária, Local e Desenvolvimento Social, Comunicação Intercultural e Folkcomunicação, remete a preocupação com a investigação da pesquisa de tese, em compreender se a gastronomia judaica em Recife-Pe, se estava sofrendo o mesmo processo de risco de transformação, desvalorização, descaracterização, notadamente, entendido como destradicionalização de sua cultura gastronômica, assim como, aconteceu com a gastronomia junina produzida e consumida na cidade do maior São João do mundo.

Nessa direção, este estudo apresenta como problema de pesquisa a seguinte indagação: a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da comunidade judaica, estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares a partir de processos de resistências e interações?

A partir desse pressuposto, como uma possível resposta ao problema posto, apresenta-se neste estudo como hipótese a proposição que, os hábitos e costumes alimentares dos antigos-novos-judeus foram significamente partilhados na comunidade brasileira. Afirma-se nesse estudo que, os saberes e os fazeres antigos da gastronomia judaica estão sendo mantidos, ao mesmo tempo substituídos por outros hábitos alimentares, permitindo-se ressignificação das tradições gastronômicas, próprias do judaísmo, resultando em processos de destradicionalização dessa cultura, resistência, ressimbolização e ressignificação identitária.

Nessa direção, constitui-se, portanto, objetivo geral dessa pesquisa analisar e compreender de que maneira a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da comunidade judaica, se estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares. Mais, especificamente, compreender os conhecimentos e práticas culinárias tradicionais da antiga comunidade

judaica; os conhecimentos e práticas que foram preservados, esquecidos ou substituídos ao longo do tempo; investigar os fatores que influenciaram a preservação, o esquecimento ou a substituição desses conhecimentos e práticas culinárias do povo judaico; avaliar as percepções da comunidade judaica sobre as mudanças nos hábitos alimentares e sua relação com a autenticidade da tradição culinária e explorar as implicações dessas mudanças para a identidade cultural e social da comunidade judaica em meio a processos de resistência e interação.

O percurso metodológico consistiu em fazer uma pesquisa de abordagem qualitativa e de natureza exploratória a partir da perspectiva da comunicação social. Para isso foram utilizados dois conceitos principais: comunicação intercultural e folkcomunicação.

Conforme Cogo (2006), Escudero e ElHajji (2019) e ElHajji (2023) a comunicação intercultural enfatiza a existência de duas ou mais culturas, a interação simbólica entre elas e a existência de um objeto / significado a ser negociado. A comunicação intercultural diz respeito as interações que acontecem entre diferentes grupos culturais que habitam no mesmo espaço social, se reconhece na dessemelhança cultural, como também comunga o encontro entre culturas e contribui para o diálogo entre elas.

Escudero (2019, p. 738) descreve ser adequada a possibilidade de análises do interculturalismo e a comunicação intercultural, uma abordagem interacionista que permite evidenciar os modos de organização social, privilegiando desta maneira os aspectos culturais das pessoas envolvidas no contexto histórico e geopolítico amplo, apontado, no cotidiano, pela rapidez dos fluxos informacionais e comunicacionais.

Conforme Faist (2010, p. 63-99), as pesquisas [interculturais] concentraram-se em delinear a gênese e reprodução das formações sociais transnacionais, bem como os contextos macrossociais específicos em que essas formações sociais transfronteiriças têm operado.

No cenário da *folkcomunicação*, nos estudos pioneiros de Beltrão (1980), uma teoria conceituada como “processo de intercâmbio de mensagens através de agentes e meios ligados direta ou indiretamente ao folclore”, uma comunicação popular por meio do povo, das expressões e manifestações culturais. Para Hohlfeldt (2012) a folkcomunicação permite estudar os fenômenos comunicacionais lado a lado sem isolá-los ou hierarquizá-los. Corroborando com os autores, Marques de Melo (2012, 2008) enfatiza que a partir da *folkcomunicação* é possível estudar os processos sociais capazes

de traduzir a alma de uma determinada população. Dessa maneira, o estudo concentra-se na folkcomunicação como um campo de pesquisa localizado na fronteira entre folclore (resgata e interpreta a cultura popular) e analisa o conjunto de usos, costumes, atividades das mais variadas que ocorrem junto às massas populares fora ou em diálogo com os processos comunicacionais.

Assim, as análises neste estudo foram realizadas com base tanto na comunicação intercultural, onde Novinsky *et al.* (2017) aponta que no processo de imigração, a cultura e os costumes judaicos sofrem influências de outros costumes e outras culturas. As culturas se mesclam e, se relacionam intimamente, apesar de mundos continuarem a ser diferentes, resultado da interculturalidade que se apresenta como uma mistura de sujeitos e sociedades.

Fundamentou-se também na teoria da folkcomunicação com apoio no teórico Hohlfeldt (2002) fundamentado em Beltrão (1980), através das quais buscou-se compreender a realidade do mundo concreto expressado através do discurso social manifestado pelos sujeitos da pesquisa para melhor compreensão do fenômeno. Nessa direção, considerou-se as interpretações, significados, concepções, valores, opiniões e ideias dos sujeitos sociais que foram entrevistados/as, acerca do fenômeno social e da problemática do fenômeno estudado - os saberes e os fazeres antigos da gastronomia judaica se estão sendo esquecidos, substituídos por outros hábitos alimentares, permitindo-se a erosão das tradições gastronômicas, próprias do judaísmo, resultando numa perda de originalidade da tradição judaica, contribuindo para o processo de destradicionalização dessa cultura.

As técnicas de pesquisa utilizadas foram, a observação participante, o grupo focal e a entrevista em profundidade. A observação participante, tem como preocupação central de abordagem a qualitativa e dirige-se para a compreensão das representações sociais dos sujeitos da pesquisa, o que vivenciam concretamente acerca da categoria teórica investigada neste estudo, suas práticas culturais, gastronomia e culinária judaica. Para isso, utilizou-se a pesquisa participante, por considerar a mais adequada a coleta de dados, por ser segundo Thiollent (1988) uma técnica que implica necessariamente a participação das pessoas envolvidas nos propósitos delineados. Essa participação se constituiu com o propósito de identificar de maneira clara e objetiva o problema, avaliar as possibilidades de enfrentamento e agir de forma pensada.

O Grupo Focal, para Costa (2011, p. 180-181) e Minayo (2018, p. 144), é um tipo de pesquisa qualitativa que tem como objetivo perceber os aspectos valorativos e

normativos que são referência de um grupo em particular. Essa participação se constituiu com o propósito de identificar de maneira clara e objetiva o problema, avaliar as possibilidades de enfrentamento e agir de forma pensada. Segundo Escudero (2024, p. 79), o pesquisador reúne, num mesmo local e durante algum tempo, uma quantidade de pessoas que fazem parte do público-alvo de suas investigações, tendo como objetivo coletar, a partir do diálogo e do debate com e entre eles, informações acerca do tema estudado.

O instrumento para coleta de dados, constitui-se da entrevista individual em profundidade, acompanhada de um Roteiro de Entrevista composto por perguntas abertas que norteou o processo de investigação. A entrevista individual em profundidade, para Minayo (2018, p.141), fornece informações de acordo com os fatos cujos dados o investigador poderia conseguir por meio de outras fontes, ou diretamente com o indivíduo a ser entrevistado. Para Duarte (2011, p. 62), é uma técnica que explora um determinado assunto em busca de informações, percepções e experiências dos sujeitos para que se possa analisá-las e apresentá-las de forma estruturada. Para Minayo (1993, p. 107), é uma técnica utilizada para se captar as representações sociais, emoções e motivações dos sujeitos facilitando a interação face a face, elemento fundamental na pesquisa em ciências sociais.

Para tanto, o instrumento de coleta de dados se constituirá de um formulário de entrevista composto por um conjunto de 6 (seis) perguntas abertas. A primeira versão do formulário de entrevista foi pretextada com 6 sujeitos da pesquisa, entre aqueles/as não selecionados/as para integrar a amostra, verificado a sua adequação à pesquisa no que concerne à extensão, à compreensão e ordenamento das perguntas e à pertinência das questões aos propósitos do estudo.

A entrevista grupo focal foi realizada na residência de uma das integrantes da Comunidade Judaica de Recife-PE, em dezembro de 2024. As entrevistas individuais em profundidade foram realizadas nas residências dos sujeitos, na Sinagoga Karal Zur Israel e de forma online (Google Meet, WhatsApp e E-mail) em 2025. No período da coleta de dados, tive oportunidade de acompanhar diversos eventos realizados na Sinagoga e oficinas culinárias na Federação Israelita de Pernambuco.

As entrevistas foram realizadas pela própria autora, gravadas e registradas, com autorização do Comitê de Ética, Resolução CNS nº 466/12 e Resolução CNS nº 510/16 da Universidade Metodista de São Paulo. No final, cada sujeito entrevistado/a ciente da entrevista assinou o Termo de Consentimento Livre Esclarecido.

No **Primeiro Capítulo**, descreveu-se sobre a história da gastronomia ao longo do tempo, desde a antiguidade a contemporaneidade. Tratou-se de compreender a gastronômica judaica como patrimônio cultural histórico da humanidade e fonte de identificação, pertencimento e como tem possibilitado aos indivíduos, aos grupos e a própria comunidade apreender o valor simbólico da culinária judaica, aproveitando suas potencialidades locais, no sentido de resistir e preservar seu patrimônio cultural e empoderar seu capital social. Uma gastronomia marcada por práticas e costumes alimentares, um patrimônio cultural, carregado de histórias e significações que revelam tendências ao longo da história.

No **Segundo Capítulo**, apresentou-se o processo de imigração judaica em Pernambuco, a formação das comunidades e suas práticas culturais. Como esses grupos de imigrantes foram obrigados a enfrentar variados desafios, marcados por uma formação multicultural entre diversos povos do mundo todo, foram se organizando socialmente e quais transformações culturais transcorreram entre esses grupos. Uma conformação migratória profundamente envolvida com o longo silêncio do passado colonial do Brasil no que se refere as condições administrativas, de investimentos, transportes e comunicação, permitindo o desenvolvimento e crescimento de mercados transnacionais e de sistemas culturais. Formação que se constituiu no cenário de resistência e assimilação, em um contexto cultural e de organização social mais ou menos fragmentado, manifestado de forma velada, diante uma sociedade que o reconhece em suas conveniências individuais e materiais, estruturando-se assim uma configuração própria de organização comunitária.

Na sequência, o **Terceiro Capítulo**, descreve-se sobre a gastronomia judaica como forma de resistência, trocas e transformações. Evidenciou-se os caminhos da pesquisa, apresentando o lócus do estudo, bem como descreveu-se o cenário cultural da região do Nordeste Pernambucano, particularizando a capital de Recife e Olinda, apresentando mapas e fotos, valores e características da região. Apresentou-se as tradições e práticas da cultura gastronômica e culinária judaica que se tornou elemento de empoderamento, possibilitando aos indivíduos, aos grupos, a comunidade a relatar o valor simbólico da gastronomia local judaica, o aproveitamento das potencialidades locais, no sentido de unir os laços para fortalecer e preservar seu patrimônio cultural e empoderar seu capital social.

No **Quarto e Último Capítulo**, tratou-se da discussão dos conceitos de Folkcomunicação e Comunicação Intercultural, privilegiou-se a resposta ao problema de

pesquisa, ao discutir a gastronomia judaica em Pernambuco a partir de suas formas de resistência e interações. Dessa feita, este estudo constitui-se como um legado acadêmico capaz de contribuir para as demais pesquisas da área, tendo em vista a produção de novos conhecimentos, sobretudo, abrir espaços para estabelecer uma maior aproximação com as representações sociais de jovens, adultos/as e dos/as idoso/as voltadas a manutenção da identidade cultural da Gastronomia Judaica.

Prossegue-se as **Considerações** do estudo com base na análise e discussão dos resultados da pesquisa. Finalizando o estudo as **Referências Bibliográficas** consultadas para construção da tese. E por fim, apresentam-se os apêndices – roteiros de entrevistas e termo de consentimento.

CAPÍTULO 1 – Cultura gastronômica como patrimônio cultural histórico da humanidade e fonte de identificação e pertencimento.

1.1. História da gastronomia como patrimônio cultural da humanidade: origem, significados e tendências.

Os estudos sobre a historiografia da gastronomia como patrimônio cultural da humanidade ressaltam esse fenômeno desde tempos remotos. Registros deixados pelos seres humanos em diversos lugares, a exemplo das escrituras em rochas encontradas em sítios arqueológicos, pinturas rupestres, registros em papiros, elementos domésticos, instrumentos de caça, pesca e coleta de alimentos, relatos de idosos e de seus familiares contribuíram para formação e permanência de hábitos e costumes alimentares nas diversas partes do Planeta.

Compreende-se a historiografia da gastronomia no que diz respeito ao patrimônio cultural da humanidade como importante fonte de conhecimento, de informação, de comunicação e de valor que descreve sobre a cultura alimentar de um determinado grupo humano em um determinado período transmitido de geração em geração. Nesse mesmo entendimento, para Oliveira (2015), a gastronomia como patrimônio cultural da humanidade, remete ao passado, aos sentimentos, as lembranças dos cheiros e sabores, porém, sem ser visto como algo distante de nossa atualidade.

Na visão de Fátima Quintas (2007), esse patrimônio representa manifestações socioculturais variáveis, múltiplas e diversificadas, contudo, não implica em uma valorização de superioridade de uma cultura sobre outra, mas de grande importância alocar critérios, de modo a evitar sua extinção e promover sua manutenção enquanto patrimônio histórico, o que vai permitir sua continuidade. A contiguidade com o passado dão certezas, permitem traçar uma linha na qual nosso presente se encaixe, permite que saibamos mais sobre nós e de onde viemos, ou seja, sobre nossa identidade (Barreto, 2000, p. 43).

Por definição, patrimônio cultural pode ser bem conceituado como material e imaterial, deste modo, extenso, dotado de intenso viés econômico, social, político, antropológico, sociológico e cultural. Nesse contexto, percorre-se um caminho acerca da origem, das transformações e das inovações que ocorreram ao longo da história da cultura gastronômica como patrimônio histórico, da Pré-história a História Antiga, da Medieval, a Moderna e a Contemporaneidade.

Esses dados culturais desvendam-se na história da gastronomia à Antiguidade Clássica, quando os primeiros receituários (desenhos) foram encontrados nas cavernas, posteriormente esses desenhos foram encontrados dentro de caixões. Transcorre, ao período medieval com uma gastronomia mais elaborada no sentido mais religioso por monges e franciscanos nos mosteiros. Seguindo essa periodização histórica, depara-se com a Idade Moderna e a Contemporaneidade.

1.1.2 História da Gastronomia: da Pré-história a Idade Antiga.

Durante séculos tem-se presenciado a uma verdadeira revolução no mundo da gastronomia. Momentos extremamente encantadores e enriquecedores, de grande desenvolvimento, excitação e criatividade e, por vezes, de excessos, receios e resistência. Contudo, nem sempre percebido pelos consumidores em geral e pelos profissionais das áreas ligadas à gastronomia (Mata, 2011, p. 5).

Para Araújo *et al.* (2005, p. 15), o termo gastronomia está intimamente ligado à história cultural da alimentação, em particular envolvendo muitas mudanças, mas ligadas a um passado e a um processo contínuo de desenvolvimento do ser humano em sociedade. Etimologicamente, em *Fisiologia do Gosto* de Brillat-Savarin (1995) a terminologia gastronomia é entendida como o estudo ou a observância das leis do estômago, conceito ampliado pelo cozinheiro francês, “gastronomia, a arte do bem comer e do bem beber” (Araújo, *et al.*, 2011, p. 49).

Nessa concepção, na sociedade durante o período da Pré-História, o consumo alimentar era garantido com a coleta de frutos, folhas e sementes que lhes forneciam o essencial para satisfazer as suas necessidades calóricas e de subsistência (Flandrin e Montanari, 1996, p. 26). Com o advento da caça, o homem aperfeiçoou as técnicas e os instrumentos, vestia-se com peles de animais, possuía uma forma de linguagem bem rudimentar, se desenvolvia lentamente, mas evoluía tanto física, cognitiva, quanto culturalmente.

Segundo Leal (1998, p. 15), com a invenção desses instrumentos, o homem passou a caçar e pescar com maior intensidade alimentos de origem animal, deixando de consumir apenas vegetais, melhorando sua alimentação. Para Engels (1874, p. 15-17), é a passagem de uma alimentação exclusivamente vegetariana para uma alimentação mista. Assim, o aperfeiçoamento das armas e dos utensílios propiciou a criação de novas

estratégias de sobrevivência e de consumo para suprir necessidades básicas, a de alimentação, habitação e vestuário, dentre outras (Mota, 1997, p. 6; Shan, 2015, p. 1).

Com a descoberta e o domínio do fogo, levou além da técnica de cozer o alimento diretamente na chama, técnicas gastronômicas rudimentares de cozimento em utensílios de pedra e de barro, ampliando o espectro da dieta até então consumida.

Nesse contexto, a gastronomia surge no ato de preparar os alimentos para serem consumidos em comunidade, o que se reveste nas sociedades pré-históricas de valores simbólicos e se apresenta como elementos decisivos da identidade cultural humana, e como tal, como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação (Andrade Cezar, *et al.*, 2020, p.191).

Para Pierre Bourdieu (1979, p. 23), um atributo humano que se forma como práticas estruturantes ocasionadas por tradições ou ainda por lembranças alimentares simbólicas e particulares de cada região, de cada grupo social, com inscrições emblemáticas ou referenciais de um modo de ver e sentir o mundo.

Quando, ainda na Pré-História, com a escassez de alimentos e a necessidade de sobrevivência, o homem é motivado pelas migrações, trocou a vida nômade pela vida em pequenas aldeias, “aprendeu a acolher e domesticar os pequenos animais, iniciando a vida pastoril e assim assegurando-lhe o sustento” (Ornellas, 2008, p. 13). Além do desenvolvimento da agricultura e na pecuária, foi descobrindo práticas de técnicas para fertilização da terra e controle de pragas no roçado.

Freixa e Chaves (2012, p. 34-35) e Ornellas (2008, p. 17) chamam a atenção para o período pré-histórico, quando tem início a agricultura e a criação de animais, seis mil anos, a.C. Entre os saberes passados de geração em geração, nos primórdios da humanidade, está à cultura ligada ao hábito de caçar, de coletar, e de como preparar os alimentos para compartilhá-los.

Nesse contexto, evidencia-se também o surgimento da gastronomia judaica, para Bonder (1989, p. 80), pode-se observar que os primeiros movimentos de organização do povo judeu se davam por caçadores - coletores - pastores, que se locomoviam em círculos de um raio de sol, capaz de permitir que explorassem determinado espaço de forma a recompô-lo de sua atividade predatória para alimentar-se.

De tal modo, foi a domesticação de espécies vegetais e animais que levaram ao surgimento de pequenos aglomerados que, mais tarde, seriam os centros urbanos onde poderiam ser armazenados os excedentes da produção, delimitando a ligação entre cultura e técnica. Desta forma, maior ênfase à produção, porque as técnicas permitiam o controle

da agricultura e a criação de animais, o que foi dando subsídios aos poucos a gastronomia (Araújo, *et al.*, 2011, p. 51).

Nesse período a ação de reunir-se ao redor do fogo para socializar o alimento suscitou a comensalidade, conceito no qual estão implícitos os sentimentos de afetividade, fraternidade e empatia. Assim, a gastronomia e a comensalidade vão se constituindo intrinsecamente ligadas, com uma trama no espaço de aparecimento do homem em sociedade.

Nesse espaço, a comensalidade é compreendida como partilha de alimentos, o termo comensalidade originário do latim – "mensa", referindo-se, segundo Ruhlmann (2018), ao ato de compartilhar os alimentos a mesa. Para Moreira (2010, p. 23) acostumar-se à mesa, diz respeito a um modelo alimentar social, ao modo como as pessoas consomem seus alimentos, pois a comida manifestar-se nas relações cotidianas, cumpre importantes funções sociais, evidencia-se por códigos. Assim, a comensalidade tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social (Moreira, 2010, p. 23).

Sendo a comensalidade representada por códigos, Cascudo (1983, p.44) entende a ação do comer como um ato orgânico que a inteligência tornou social. Para Franco (2001, p. 23) e Cascudo (1983, p. 44), a comensalidade é uma forma essencial de promoção da solidariedade e de reforço de laços grupais e, a mesa é entendida como local ideal para promover o entendimento entre as pessoas.

Não obstante, a gastronomia e a comensalidade vão se revestindo na perspectiva de suprir as necessidades biológicas, mas, sobretudo, no sentido de unir as pessoas, além do ato de preparar os alimentos. Justamente por isso, a gastronomia e o ato de alimentar-se se reveste nesse contexto de valores simbólicos e se apresenta como elementos decisivos da identidade cultural da humanidade, e como tal, como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação (Andrade Cezar, 2012, p. 6).

Na análise histórica da humanidade, compreende-se a gastronomia como manifestação cultural que expressa tradições passadas por gerações que contribuiu fortemente para a formação identitária de um povo. Nesse contexto, a gastronomia pode ser traduzida, também, como a história do gosto, que caracteriza e identifica um grupo (Araújo, *et al.* 2011, p. 59).

Segundo Bonder (1989, p.81), a dieta do povo hebreu e os princípios de ambas as civilizações (judeus e hebreus) tem em sua criação de alimentos como tabu, o princípio de preservação ecológica, comprovada pelos ciclos sabáticos de sete anos e sete ciclos de sete anos, que permitiam, periodicamente, o descanso do solo. Isso significa, o fluxo do

recebimento de vida, do sagrado, do divino, do coletivo, o aproveitar de determinadas estações, alimentos de cada época.

De acordo com Scheindlin (2003, p. 26), esses povos viviam uma existência seminômade, e em sua maior parte do tempo nas terras montanhosas centrais e na região árida do Sul, criando gado, ovelhas e cabras, e, ocasionalmente, dedicando-se à agricultura. Encontrados também na Mesopotâmia e no Egito, onde eram conhecidos como Habiru ou Apiru. Classe social que tem sua origem do termo “hebreu”, que a Bíblia vincula a Abraão.

Ainda que alguns relatos bíblicos sobre a maneira de viver dos judeus pareçam meros contos de fadas, trata-se de uma história contida no primeiro livro do Pentateuco, que encerra várias imagens e tradições que foram difundidas não só entre os hebreus e seus descendentes judeus, como também por outros povos, que se utilizaram dela para ter um registro das primeiras gerações (Algranti, 2018, p. 27). A própria história narrada em Gênesis e no Êxodo, cita Abraão e Hebreu, como um mesopotâmico (Scheindlin, 2003, p. 27).

1.1.3. História da Gastronomia: da Idade Antiga a Idade Média

Esse é um período de grandes descobertas arqueológicas, de achados de manuscritos sobre “prescrições dietéticas” gravados em uma mó deixadas no Egito nos sarcófagos dos faraós e de pessoas influentes da época. No interior dos caixões havia desenhos figurativos que marcavam a comensalidade, a gastronomia com símbolos que representavam o preparo de alimentos como da caça, pesca, agricultura, criação de animais, utensílios de cozinha e de alimentos que deveriam ter sido consumidos pelos antepassados na “outra vida”. Uma gastronomia cujas gravuras retratavam o que mais se consumia à época, basicamente legumes, peixes, frutos, verduras, laticínios, mel, óleo de oliva, pão, vinho e cerveja.

No Império Romano, um dos maiores de todos os tempos, a gastronomia permitia a realização de festins, banquetes, que os nobres e os aristocratas ofereciam a classe privilegiada, os nobres. O gosto por jantares luxuosos se constitui de tamanha altivez à época, que costumavam evoluir para orgias e isto levavam os políticos a baixarem leis para moderar a farra (Andrade Cezar, *et al.*, 2012, p. 192), mas tudo isso só era possível devido o advento da gastronomia.

Nesse processo, surge o termo gastronomia, em si, refere-se ao campo de

conhecimento científico dedicado a preparação de alimentos em suas diferentes formas. Surge inicialmente na Grécia Antiga e tem sua significação: “gastros”, “estômago”, e “nomia”, “lei” ou “conhecimento”, assim, dando entendimento de conhecimento de alimentar o estômago.

Esse período surge com os grandes banquetes do Egito, igualmente da Grécia e de Roma, contribuindo efetivamente para a fundamentação teórica da gastronomia. Uma gastronomia que segundo Flandrin e Montanari (1998, p. 135) e Freixa e Chaves (2012, p. 35), no Egito foi marcada inicialmente pelo consumo de *korsion*, mais especificamente, um preparado culinário cozido, delicioso a base de uma raiz de formato arredondado e adocicada, de nome *flor de lótus*, flor símbolo do Egito. Era uma massa que poderia ser enriquecida com gordura, mel ou frutas e, assada em pedras quentes, mais tarde em fornos de barro, resultando no Pão de Lótus, de fácil digestão, e para ser consumido ainda quente. Era reservado aos nobres também bolos preparados com farinha de junca, tubérculo da família do papiro.

Nesse contexto, os egípcios entendiam que uma boa alimentação estava intrinsecamente ligada a saúde e longevidade, assim, o consumo deveria ser moderado e seu preparo dependia de uma gastronomia mais elaborada. Assim, para atender a uma classe social, a dos nobres, o ato do cozer os alimentos se revestia gradativamente no aprimoramento das preparações, de forma muito cuidadosa para atender a uma classe social. Do simples suprimento de uma necessidade básica, a refeição evolui para um ritual de prazer e o alimento transformou-se em produto – gastronomia (Possamai e Peccini, 2011, p. 8).

Segundo Ornellas (2012, p. 28-29), os preceitos gastronômicos dos hebreus, bem depois de terem contato com os egípcios, contidos na Torá, acerca de 1.800 a.C. era aprimorado por rituais religiosos, cuja suas refeições, em comum, passaram a ser realizadas em volta da mesa precedida por preces.

Ornellas (2012, p. 29-31), registra que na Torá, a culinária e a gastronomia, desde a época, segue as Leis Dietéticas própria do povo judeu, foi levada as todas as partes do mundo. Sendo um dos aspectos mais importantes da comunidade, refeições comunais, derivadas de pães e bebidas feitas de uva, conforme texto encontrado entre pergaminhos do Mar Morto. A alimentação se constituía basicamente de pão molhado no vinagre de vinho e sopa de vegetais, em geral, lentilhas (Blanc, 2021, p. 71-72).

Segundo Blanc (2021, p. 72) e Ornellas (2012, p. 30-31), escavações realizadas por arqueólogos registra terem encontrado restos de animais, ovelha, cabra e gado, o que

confirma segundo dos preceitos dietéticos, que se alimentavam de carnes cozidas em água ou assada, uma tradição. Outras evidências relatam também o consumo de tâmaras, o consumo de grãos, cereais e derivados, como farinhas que servia para fazer pães, bolos, bebia-se leite, comia-se queijo e manteiga, citações encontradas nas páginas da Bíblia. Certamente, os alimentos citados dão uma ideia concreta dos recursos alimentares existentes e da sua gastronomia no Oriente Médio, ao tempo das Sagradas Escrituras.

Para Bonder (1989, p. 9), em seu livro “Dieta do Rabino – a cabala da comida”, o povo judeu é uma comunidade fundamentalmente oral e em sua tradição se comprova isso, segundo o pensamento: “tanto pelo que sai da boca (palavra) como o que entra por ela (alimento)”. Segundo esse autor, os judeus comem para provar algo, para expressar algo, para evitar algo, para controlar algo, para reprimir algo (p. 13), nesse sentido, sua alimentação representa até os dias atuais, um profundo e complexo sistema cultural, com dietas padrões, que representam como modelo de troca (recebimento), transmissão de conhecimento individual e coletivo da dieta e do simbolismo dos alimentos. Uma alimentação que inclui bom senso (resistência), conhecimento, ciência e tradição. Um sistema alimentar que tem como função autocontrole e transformação do indivíduo, conforme descrito na Bíblia: “Pois Eu sou seu D’us: vocês devem santificar-se e tornarem-se sagrados” (Vev. 11:14) ou “Assim farão para tornar-se sagrados para Mim” (Le.20:26) (Bonder, 1989, p. 72).

Ainda conforme Bonder (1989, p. 1-31), seguir a dieta judaica significa saber receber, análogo ao período histórico em que Bonder ressalta que, o povo hebreu vagando pelo deserto após saída do Egito, sobreviveu graças a uma mistura alimentar (pão ázimo - Matza) que, de acordo com a Bíblia, essa mistura, era mandada por D’us e caía todos os dias dos céus junto com o orvalho.

Pão do sábado, maçã com nozes e vinho, alimentação simbólica e coletiva da Chalá, que retrata a Páscoa Judaica. O alimento representa, portanto, para os judeus, uma forma de expressão concreta de trocas e se presta como símbolo destas variadas dimensões ou mundos da existência. Sua culinária é vasta e variada, produto de sua voraz absorção e criativa adaptação dos condimentos dos lugares por onde passavam.

1.1.4. Da Idade Antiga a Idade Média – século V ao XV d.C.

A Idade Média, segundo Saraiva (1995, p. 274-280), foi promissora para o desenvolvimento da gastronomia, sobretudo, nos meios de hospedagens e serviços de

alimentação. A partir desse contexto, os artesãos da gastronomia, como, padeiros, cozinheiros, açougueiros e churrasqueiros, uniram-se nas chamadas corporações de ofício, propiciando a visibilidade à gastronomia da época. Além dessas corporações, o clero oferecia hospedagem, com direito a alimentação aos peregrinos e muitas vezes aos nobres em viagens pela região. Essas trocas culturais, de dois ou mais povos de culturas diferentes possibilitou a gastronomia adquirir *status* e características diferenciadas, a partir da fusão que combina elementos de gastronomias diferentes, bem como modos de fazer culinária diferente, conforme a cultura de cada povo, região e país (Saraiva, 1995).

Uma das culturas preservadas pelos abades na Idade Média foi sem dúvida a gastronômica. Receituários dos mosteiros medievais escritos pelos monges cozinheiros apresentava luxo, ao mesmo tempo sabedoria com ingredientes simples. Constava entre os pratos, o faisão à moda de Alcântara, a tortilha de batata, muitas variedades de sopas, prato comum em todas as classes sociais à época, dentre outros pratos, como arroz com leite e amêndoas, pão ralado e ovos batido, peixe fresco, queijo e pastéis regados com mel, sobretudo saboreados aos domingos e em datas festivas (Franco, 2001, p. 63). Contudo, o valor alimentar por excelência é, todavia, reservado ao pão, verdadeiro alimento símbolo da alimentação romana (Flandrin e Montanari, 1996, p. 201).

Os receituários guardavam representações gastronômicas, isto é, receitas criadas com produtos locais e nomeadas de acordo com seu criador, ou sua região e, certamente, com as influências ocorridas no local. Eram processos de colonizações e imigrações marcados pelos monges franciscanos que herdavam esse conhecimento da cozinha romana e transmitiam toda essa tradição para outros povos do ocidente (Leal, 2007, p. 29).

Para Leal (2007, p. 31-32), uma gastronomia marcada por especiarias, açúcar e trigo trazidos da Europa pelas Cruzadas organizadas para ocupar Jerusalém, vindas para o Oriente. Montanari (2009, p. 15), relata que na Idade Média existiam numerosas receitas semelhantes, “com nomes iguais ou análogos”, que geralmente mais pareciam “empréstimos”, das realidades regionais: “prato à romana”, “à genovesa”, “à catalã”, “à alemã”, que se repetiam nos textos dos séculos XIV e XV. Transportando esses receituários para o Brasil, muitos pratos no país têm a terminação “à brasileira”. Essa modalidade de denominação originada nesse período deu início a uma categoria nacional, que se tornou modismo importante por evidenciar as diferenças regionais existentes.

No período medieval, a arte culinária se torna uma atividade particular quando a ela se mesclam elementos de ordem religiosa. O cardápio do dia a dia dos judeus quase

não se diferencia dos cristãos. O consumo de vegetais têm importância fundamental na alimentação, legumes frescos e verdes, misturados em sopas, assim como as frutas. Os cereais empregados na fabricação do pão, trigo, cevada, centeio e a aveia, com os quais também se produz a sêmola e pastas, menos algumas preparações de origem animal.

Ressalta-se a dificuldade que os judeus tinham em conseguir um *shochet* para matança das aves, eles mesmos as abatiam, procurando seguir as normas do judaísmo, além de só fazer uso das aves domésticas, como pombos, patos, gansos e perus (Algranti, 2018, p. 263).

Segundo Roça (2005, p. 20-26) *shochet*, era um termo usado para designar a pessoa que praticava o abate animal, respeitando o ritual de prática *shechitá*, de acordo com a tradição descrita na Torá. Codignoli (2005, p. 1-10), para realizar esse abate animal utilizava-se um utensílio da cutelaria de nome *chalef*, bastante amolado para facilitar todo o manejo.

Conforme Roça (2005, p. 20-26), a Europa era essencialmente carnívora e os judeus mantinham restrições alimentares, segundo preceitos religiosos, referente ao consumo de alimentos de origem animal. Normalmente consumiam mais cordeiros que seus congêneres cristãos, mas, podiam consumir peixes frescos ou salgados para suprir as necessidades nutricionais.

Nesse conjunto, da alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, atualiza-se a interação social e socioambiental, as representações socioculturais (crenças, normas, valores) que dão significado à ação social dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato (Millán, 2002, p. 277-278).

1.1.5. Da Idade Média a Idade Moderna – Século XV ao XVIII

A Idade Moderna se conforma como um período vivenciado pelo Renascimento Cultural na Itália, com amplo desenvolvimento artístico, científico e cultural, por conseguinte, o desenvolvimento da arte culinária, das grandes festas com comensais tradicionais. Contexto caracterizado pelas “boas maneiras à mesa”, adotado como poder de classe, um entendimento dos mais refinados prazeres a mesa (Andrade Cezar e Saraiva, 2020, p. 196-197).

O tema classe, é representado na cultura alimentar de ricos e pobres. Neste sentido, o *glamour* passa a fazer parte da comensalidade da classe alta, dos pratos mais

elaborados, do exagero de comidas e de muito luxo, a exemplo do banquete do casamento de plebeu retratado na obra de arte de Pieter Bruegel, durante o século XVI, que exhibe ainda as nuances de costumes entre as multidões, com muita simplicidade. Aos nobres eram reservados alimentos mais elaborados e refinados, enquanto os pobres deviam consumir as opções mais grosseiras – pão, queijo, vinho entre outros alimentos mais simples (Bona, 2015 p. 26).

Segundo Bona (2015, p. 78-80), a partir dessa realidade, passa-se a valorizar mais e mais os sucessivos eventos gastronômicos, de modo que os comensais não precisavam ficar ansiosos para exagerarem com o consumo alimentar. Outrossim, o hábito de apresentarem os pratos para os convivas, separadamente, só vai advir na entrada no século XIX, concomitantemente, a preocupação com a qualidade dos alimentos e o modelo das preparações em exagero, difunde-se por todas as cortes europeias.

Cada serviço tinha seus pratos organizados sobre a mesa, em forma de bufês sucessivos, de modo que os comensais não precisavam comê-los todos de uma só vez – o hábito de apresentar cada prato, separadamente, para os convivas só vai acontecer no início no século XIX (Andrade Cezar e Saraiva, 2020, p. 197).

Segundo Bona (2015, p. 79), das receitas deste período já se constava pastas como *lasanha* e *ravióli*, bem como, cogumelos e trufas eram muito apreciados e incluídos em receitas que lhes conferiam requinte. As frutas secas faziam parte no início da refeição e o suco de frutas cítricas para aromatizar os pratos (p. 80-81).

De acordo com Ornellas (2012, p. 145), nesse período já se preparava, em média, uns quinze tipos de molhos franceses: molho branco, molho verde, molho de manteiga queimada, molho de mostarda, entre tantos outros. Havia variadas maneiras de preparações de ovos, de caldos, de ensopados e pratos cozidos misto. A autora revela ainda a importância que a etiqueta continua tendo neste período, destacando o bom-tom e a sobriedade a mesa.

Com o poder e o luxo do reinado de Luís XV (1643-1715) cria-se uma hegemonia cultural indiscutível. Segundo Silva Filho (1996, p. 13); Freixa e Chaves (2012, p. 103-104), as festas e toda comedoria eram primorosas contemplações, contraditoriamente ao que o povo comia no campo e na cidade, particularmente, os pobres eram privados de se alimentar. Em decorrência dessas circunstâncias, durante a Revolução Francesa, múltiplas desordens aconteceram, induzindo o declínio da burguesia. Os cozinheiros da nobreza perderam seus empregos devido seus patrões terem fugido da revolução, época conhecida como “o grande medo”. Para sobreviver mediante tal situação de desemprego,

os cozinheiros começaram a montar pequenos restaurantes individuais ou ligados a hospedarias (Andrade Cezar e Saraiva, 2020, p. 197).

Rebecca Spang (2003) em seu livro “A Invenção do restaurante” descreve o surgimento do primeiro restaurante na França em 1760, criado por Marthurin Roze de Chantoiseau, filho de um dono de terras e mercador que foi residir em Paris no início desse século. Para o proprietário, este tipo de comércio poderia ser uma possibilidade para circulação da moeda, e, assim, favorecer o desenvolvimento e o crescimento econômico na França. Esse empreendimento, ou seja, a Casa de Caldo foi instalada na rue des Poulies (atual rue du Louvre), e depois transferido para rue saint Honoré (no edifício d’Aligre).

Por volta de 1765, Boulanger fundou o primeiro restaurante em Paris, estabelecendo progresso e democratização da cozinha fina, até então privilégio da nobreza, clero, magistratura, do mundo das finanças. Ornellas (p.150) e Freixa e Chaves (p. 112), descrevem que à época se fixou na porta deste restaurante a seguinte inscrição: “Boulanger debite de restaurants divins” (Boulanger serve caldos divinos).

Corroborando Ornellas (1978) e Spang (2003), na obra “A Invenção do Restaurante”, destacam que embora a palavra *restaurant*, historicamente signifique “reparar”, “restaurar”, “recuperar”, os restaurantes como espaço social urbano surge no século XVIII, logo após a revolução Francesa como um lugar aonde se ia para tomar caldos. Segundo Oliveira (2011, p. 18), à época, muitos livros de receitas francesas continham extensas preparações à base de caldo chamado *restaurants*, os quais prometiam restabelecer a saúde das pessoas que padeciam de doenças crônicas e aquelas que possuíam estômago muito sensível para realizar refeições noturnas. Os caldos por sua natureza muito concentrados, diferente dos tipos mais populares de *comsomé*, eram quase sempre preparados sem adição de líquidos, cujo produto, depois de um procedimento de cozimento de exatidão alquimia, era um caldo da essência da pura carne (Andrade Cezar, 2020, p. 197-198).

Nessa evolução, das pequenas Casas de Caldos que serviam sopas restauradoras, evoluiu-se a profissionalização dos setores da gastronomia, consagrando a cozinha francesa como verdadeira ciência da mesa, antes acessível somente aos ricos e poderosos, passando a ser aberto ao grande público desde que pudesse pagar para consumir. Assim, os restaurantes passam a existir e ser disseminados pelo mundo (Ornellas, 1978, p. 153).

Nesse processo com a disseminação pelo mundo da culinária, da gastronomia, dos restaurantes, segundo Algranti (2018, p. 71-72), ocorre paralelamente no final do século

XIX a crise econômica na Europa diante conflitos sociais e nacionais, judeus, notadamente do Leste Europeu que emigravam para a América, especialmente para os Estados Unidos em busca de novas oportunidades, de esperança e de uma vida melhor.

Em meio a esse processo emigratório, aceda Algranti (2018, p. 72), surge as *delis judaicas*, gerenciadas muitas delas por judeus. O contexto dessas *delicatessens*, conforme conhecidas em sua origem, vendia-se alguns tipos de salsichas, presuntos, toucinho de porco curado, levemente defumado, carnes fortemente temperadas, que depois eram defumadas ou cozidas, denominadas como *pastrame* (originalmente romeno). Eram *delis* que não se preocupavam em vender comida *Kasher*.

O termo *Kasher* não se refere especificamente a alimentos, mas a todo um estilo de vida, em que até mesmo os medicamentos, objetos, locais e pessoas podem ser classificados como *Kasher*, significando ‘santificado’, ‘separado’, fora do contexto comum (Kolatch, 2005).

De acordo com Cretella et al. (2007, p. 1-4), as famílias de judeus ortodoxos só comiam em suas próprias casas sua dieta *Kasher*, de tal modo, preservar sua cultura alimentar. A partir desse momento, algumas *delis* começaram a introduzir um novo conceito de comer fora. Surgem novos restaurantes, diferenciados, servindo refeições e pequenos lanches em mesas, supervisionados por rabinos. O aspecto desses estabelecimentos assemelhava-se a leiteiras conjugadas com panificação. Ofereciam também sopas sem carne, blintzes - panquecas de queijo, bolos e pastelaria rica em sabor, farta variedade de pães, saborosos sanduiches com peixe defumado e *cream cheese*, pratos judaicos vegetarianos, infundindo desta maneira confiança entre os judeus ortodoxos, como consequência, um novo cenário gastronômico para Nova York. Esses sanduiches tornaram-se em modismo para quem tinham o hábito de *breakfast* na rua. Entretanto, para esses estabelecimentos receberem certificados *Kashut*, não podiam servir pratos à base de carnes, aves e laticínios Algranti (2018, p. 73).

O termo *Kosher* ou *Kasher* é utilizado para definir os alimentos preparados de acordo com as leis judaicas de alimentação e tem como significado apto, justo, idôneo, bom. As leis da alimentação judaica, denominada de *Kashut*, derivam de preceitos bíblicos, enumerados principalmente no capítulo 11 do livro Levítico (Codignoli, 2005, p. 1-10).

Nesse cenário, as raízes familiares dos antigos-novos-judeus foram se constituindo e reconhecidas no Brasil desde o final do XV, sendo seus hábitos e costumes alimentares partilhados na comunidade enquanto marca de identidade.

1.1.6. Da Idade Moderna a Contemporaneidade – a partir do século XVIII

Conforme Andrade Cezar e Saraiva (2020, p. 196), na passagem do século XVIII para o XIX os restaurantes crescem consideravelmente em decorrência da Revolução Francesa. Multiplicou-se o número de cozinheiros disponíveis que preparavam refeições para a classe nobre e se viram desempregados, para sobrevivência diante tal circunstância de desemprego, esses profissionais abriram pequenos restaurantes individuais, mais tarde grandes hospedarias.

A partir do século XIX, o desenvolvimento desses restaurantes evoluem de forma progressiva. Paris se torna a capital mundial dos restaurantes com cerca de dois mil estabelecimentos, não mais servindo apenas caldos restauradores, mais variadas refeições compostas por muitas iguarias (Andrade Cezar e Saraiva, 2020, p. 196).

De acordo com Spang (2003), em sua publicação “Antoine B. Beauvilliers”, nos palácios a partir da cozinha da nobreza passa-se a existir um dos mais famosos restaurantes do início do século XIX, mais precisamente da casa do irmão do rei Luís XVIII que foi durante longo tempo o restaurante preferido de Brillat-Savarin. Por certo, o período da Revolução Francesa foi uma época movimentada de que restaurantes foram produtos que se difundiam de forma significativa. Sem dúvida, determinou uma nova era, em que esses estabelecimentos, hoje tão moderno quanto antigos, tornaram-se um ambiente indispensável ao novo modo de consumo e de vida da sociedade (Andrade Cezar e Saraiva, 2020, p. 200).

Em Paris, os restaurantes também passaram a oferecer um serviço diferenciado, as refeições servidas eram completamente díspares daquelas dos hotéis, estalagens e tabernas. Em princípio, os cardápios apresentavam os valores de cada prato e proporcionavam ao comensal delimitar suas despesas e escolher apenas aquilo que realmente tivesse vontade de comer e condições de pagamento. Os cardápios passaram a serem variados, apresentando diferentes preparações com seus respectivos valores acessíveis a diferentes classes sociais.

Segundo Bolaffi (2000), a famosa “Belle Epoque” (1870-1914) foi um período de muita prosperidade e luxo, principalmente na França, na Itália, na Inglaterra, na Alemanha, e na Austrália que alavancou o surgimento de grandes e luxuosos restaurantes, cuja frequência se dava, sobretudo, por pessoas de classe dominante que frequentavam

esses lugares mais por uma questão de status para serem reconhecidas do por seu consumo.

De acordo com Vinha (2015, p. 304), os séculos XIX e XX são assinalados pela Revolução Industrial, com grande impacto na história da alimentação em diversos aspectos, como por exemplo, o surgimento das indústrias alimentares.

No início do Século XX como consequência da Revolução Industrial, ocorreu o desenvolvimento dos transportes rápidos, das tecnologias de informação e comunicações - TICs e do turismo de luxo. As viagens de lazer se ampliaram em toda a Europa e já não se restringiam a alta aristocracia, mas, a toda burguesia, quando profissionais experientes decidiram então abrir os palacetes transformando-os em grandes hotéis de luxo, os quais integravam os restaurantes, construídos com todo requinte, charme e sofisticação, introduzindo novos hábitos e modas, produzindo um realce particular à gastronomia (Fladrin e Massimo, 1998).

Diante tanta evolução, o Hotel Ritz se tornou um dos maiores destaques da culinária francesa e ponto de referência para os *gourmets* de todo o mundo. No final do Século XX, este hotel era extremamente respeitado, um dos restaurantes mais elegantes da França, visitado pela nobreza da sociedade ocidental e proclamado por críticos reconhecidos como os melhores do mundo da gastronomia. Bolaffi (2000), encerrada a “Belle Epoque”, grandes transformações acontecem na Europa e com isso adveio um extenso crescimento econômico e distribuição de rendas surgindo assim jovens consumidores, formado pelas novas classes médias.

Com o desenvolvimento tecnológico durante o século XX, vinculados ao progresso das novas TIC's (rádio, televisão, e no final do século a comunicação eletrônica), bem como aos meios de transportes ferroviário, aéreo e rodoviário, os fatores que colaboraram de forma expressiva para incentivar o crescimento econômico. Nessa conjuntura, o incremento dos eventos se torna uma fonte econômica e social capaz de gerar empregos e movimentar a economia da Europa (Oliveira, 2010, p. 11).

Do mesmo modo como as *comezainas* da antiguidade clássica, os eventos, a culinária e a gastronomia do século XX vão se estabelecendo como sinônimo de atender demandas e imperativos da nova sociedade de consumo contemporânea. Com o desígnio de expandir as reações e relacionamentos no convívio com a família, no lazer, ou até mesmo como forma de quebrar a rotina, a culinária e gastronomia adotam desenho significativo, se expandem da Europa para o mundo inteiro.

Para Martins (2013, p. 24), esses empreendimentos têm como característica principal proporcionar encontros entre pessoas com finalidades específicas dependendo da natureza de cada evento. Nessa direção, os profissionais envolvidos com este tipo de atividade criam e organizam receitas, cardápios, novos formatos de serviços, dentre outros que se caracterizam como o universo da gastronomia contemporânea, conforme as especificidades de cada um em locais distintos.

Em se tratando da gastronomia, particularizando a dieta judaica, sua cozinha foi sendo emprestada de várias cozinhas locais, fazendo uso dos ingredientes de que podiam dispor. Conversando com as leis dietéticas impostas pela religião, e os consumos alimentares relativos às festividades judaicas, cada grupo de judeus desenvolveu seus próprios pratos (Algranti, 2018, p. 19).

Leis dietéticas judaicas, que foram adaptadas no sentido de uma prática, fé e devoção. Entendida como uma das mais velha das culinárias e religiões monoteístas, carregada de história, de símbolo, folclore e comportamentos diferenciados em cada parte do mundo. Uma gastronomia interessante, nesse contexto, inserida em uma cozinha milenar, repleta de memória, do povo judeu – memória coletiva, espalhada pelos quatro cantos do mundo, com créditos para os gregos e romanos, entre outros povos e nações.

No Brasil, a cozinha judaica é também cordial, saborosa e amistosa, com receitas que foram adaptadas para os dias de hoje, seguindo interessantíssimos costumes de um povo que conseguiu de certa forma salvaguardar vários de seus pratos, que resistiram ao impacto dos acontecimentos, do desenraizamento geográfico, causado por inúmeras migrações (Algranti, 2018, p. 20).

Nesse processo, muitos hábitos judaicos resultaram de uma segregação social, obrigando o imigrante a se adaptar forçosamente a novas formas de viver, através da comida, nos arraigados hábitos de alimentação, que o imigrante, muitas vezes destrozado, humilhado, apegava-se a um dos poucos elos que lhes restaram, entre o passado, seus antepassados, sua gente e um mundo desconhecido e árido, com o qual se defronta (Algranti, 2018, p. 21).

Apesar dos desafios do povo judeu para manter seus hábitos e costumes gastronômicos, para Reis (1970) e Sorj (1997), a absorção pelos judeus/judias de novos elementos culturais da sociedade, principalmente da gastronomia brasileira, causou a contínua erosão de suas fronteiras diferenciadoras e de suas tradições oriundas do judaísmo, permitindo cada vez mais o distanciamento da originalidade, da tradição judaica.

Para Cogo (2015, p. 109), esse processo de distanciamento da originalidade da tradição judaica pode ser entendido como uma diáspora migratória judaica, ou seja, uma condição de hibridação cultural, como uma modalidade da interculturalidade. Para essa autora, a noção de interculturalidade é mais abrangente, pois inclui outras relações entre as culturas, intercâmbios e às vezes conflitos, desintegrações, ou até mesmo ressignificação cultural ou a destradicionalização de uma cultura.

Reis, (1970); Sorj (1997); Kaufman (2007); Cogo (2015); Algranti (2018); Novinsky (2019); Andrade Cezar e Saraiva (2020) em seus estudos realizados sobre as raízes familiares descrevem que antigos-novos-judeus que foram pouco a pouco se constituindo no Brasil, foram sendo reconhecidas e auto reconhecidas. Seus hábitos e costumes alimentares foram sendo partilhados na comunidade enquanto marca de identidade, contudo, não se pode afirmar o mesmo em relação a manutenção desses hábitos e costumes alimentares. Por outro lado, o que se percebe é que os conhecimentos e os fazeres antigos da gastronomia judaica estão sendo esquecidos, substituídos por outros hábitos alimentares, provoca-se assim um tipo de erosão das tradições gastronômicas, próprias do judaísmo, resultando numa perda de originalidade da tradição alimentar judaica.

1.2. História da gastronomia e da culinária como patrimônio cultural no Brasil: o período colonial até a atualidade.

1.2.1 A gastronomia no Brasil: da Colônia ao Império

No período do Brasil Colônia, a identidade lusitana, a presença de portugueses - denominados de cristãos-novos, espanhóis, holandeses, italianos, alemães, entre tantos outros povos marcavam as Américas, resultando em uma diversidade cultural, ao mesmo tempo, com grandes contribuições para o crescimento da economia e desenvolvimento dos mercados. Para Freyre (1950, p. 05-06) o êxito da colonização no Brasil se dava a diversidade de cruzamentos raciais ao longo da história de Portugal, assim:

Os judeus surgiram com a contribuição do seu “estoque semita” que envolvia gente de uma mobilidade, de uma plasticidade, de uma adaptabilidade tanto social como física que facilmente se surpreendem no português navegador cosmopolita do século XV (Freyre, 1950, p. 5-6).

Diante desse período, datado a partir de 1530, a diáspora judaica acontece aos moldes de outras colônias europeias nas Américas, com finalidade da busca de novas terras e pensamento genuinamente mercantilista para dar retorno a Colônia de Portugal.

A diáspora judaica refere-se à dispersão do povo judeu por várias regiões do mundo após eventos históricos, devido a destruição dos Templos em Jerusalém, do Holocausto, das migrações Pós-Guerra, do processo de Inquisição europeu, levando muitos deles a se estabelecerem em diversas partes do mundo.

Dentro desse contexto, Arnold Wiznitzer (1960); Elias Lipiner (1969); Tucci Carneiro (1983) e Anita Novinsky (1972) os judeus faziam parte dos grupos marginalizados da sociedade portuguesa face à atuação do Tribunal do Santo Ofício. Marginalizados da sociedade de consumo que a *folkcomunicação* tem como um objetivo de estudo no campo com seus formatos icônicos - nutritivo e de tipologia no formato nutritivo

Diante tantos fatos ocorridos, no Brasil Colônia, a influência da cultura judaica em contato com diferentes culturas ao longo da diáspora influenciou muitos aspectos como o da língua, da gastronomia, da culinária, da música entre outros tantos aspectos da vida cotidiana judaica em diferentes regiões. Diáspora é o termo habitualmente empregado para descrever às comunidades judaicas fora de Israel.

Contudo, a diáspora judaica no Brasil foi um acontecimento emblemático no que diz respeito a preservação da identidade cultural diante tantos desafios que foram encontrados durante muitos anos, essencial para a compreensão da diversidade e riqueza da cultural.

Apesar dos desafios apresentados, o povo judeu conseguiu de forma discreta influenciar e transmitir suas tradições afora das fronteiras, diversidade étnica e cultural que conformou os alicerces de seu povo judeu nas Américas e em outras regiões do mundo. A cultura judaica não só conseguiu influenciar, mas também impactou nos diversos contextos como da literatura, da arte, das ciências, dos costumes e rituais, inclusive de sua culinária e sua gastronomia.

Em meio a essas influências, percebe-se que a comunidade judaica testemunhou numerosos desafios, incluindo períodos de discriminações e de perseguições devido sua religião, judaísmo, que orienta seu modo de ser, fazer e de se alimentar com ritos e mitos, com sentido simbólico e histórico. Essa capacidade de resiliência e de preservação de sua herança cultural são destacados como força inerente a esse povo ao longo de sua vida.

Atenta a tudo isso, Algranti (2018, p. 20), relata que a gastronomia e a culinária judaica no Brasil Colônia é percebida com cordialidade e de muito sabor, com fichas técnicas que foram adaptados para a realidade do território diante a falta e/ou disponibilidade de ingredientes, especiarias e temperos, levando em consideração a simbologia do povo judeu, assim, salvaguardando uma história que se resume em resistência diante tantos acontecimentos, desenraizamento geográfico e destradicionalização.

Desse modo, Algranti, em “Cozinha Judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia”, descreve que a alimentação judaica foi se constituindo ao longo de milênios como uma espécie de mosaico, simbolismo em função desse povo ter se espalhado por diferentes partes do mundo em busca de sobrevivência e liberdade para se desenvolver e praticar sua religião. Os judeus acreditam seriamente que as comidas cheias de simbolismo devem ser preparadas, exaltadas, conforme a ocasião, a fertilidade, a prosperidade, a boa sorte e a imortalidade (Algranti, 2022, p. 17).

Essa é uma cozinha construída com base no desafio e adaptação, já que se depararam com outras culturas e não existia disponibilidade de matérias-primas. Povos correndo o risco ao apagamento de sua história, da violação dos direitos humanos, da intolerância religiosa, que precisam legitimar sua cultura e sua gastronomia. É assim, por meio de resistência cultural, com o desejo de preservar elementos, símbolos e significados que essa cozinha adquire forma própria.

Embora períodos de crise, como a Inquisição não tenha se estabelecido fortemente no Brasil, com as mesmas proporções que alcançou outros países, gerou marcas das perseguições sofridas nos judeus - cristãos-novos, deixando cicatrizes em suas vidas. Dentro desse processo de perseguições e de resistência, e “do ponto de vista psicológico, os brasileiros Cristão-novos mantiveram algumas características provenientes de sua condição de excluídos, que marcou o seu comportamento e sua filosofia de vida” (Novinsky, 2001, p. 1-2).

Nesse contexto, a cozinha judaica, tradicional, foi sendo adaptada, mas com resistência, partindo de ingredientes locais disponíveis, dessa maneira, ajustando de alguma forma suas necessidades culturais e alimentares em sua nova casa.

Com essa realidade descrita no Brasil Colônia, os judeus reconstruíram, adaptaram sua culinária, sua gastronomia com os elementos agropecuários acessíveis, ingredientes como ervas e especiarias, vegetais como repolho, cenoura, beterraba, batata, cebola, alho, raiz-forte, grãos do mediterrâneo, a alcachofra, aipo, aspargo, espinafre,

azeitona, alface, tomate, berinjela, pimentão, pepino, feijão, fava, a gordura de galinha, peixes, além do vinagre, suco de limão, amêndoas, frutas, sal, açúcar, mel de abelha, mel da cana-de-açúcar, nesse feitio, contribuindo de alguma maneira para a preservação desse patrimônio nos preparos culinários desse período.

1.2.2 A gastronomia no Brasil: do Império a República

Segundo Arruda e Piletti (1999, p. 280), o Império no Brasil é marcado pelo Primeiro Reinado de D. Pedro I, 1822, período em que o Brasil deixa de ser Colônia de Portugal, evoluindo para o Segundo Reinado de D. Pedro II, 1889. Momento em que o país foi colonizado por grande número de estrangeiros, entretanto, o povo indígena aqui já habitava, e africanos aqui se estabeleciam por força das circunstâncias, trazidos de seu território como mão de obra escrava.

Com a independência do Brasil em 1822, ocasião antes mesmo marcado pela vinda do Coroa Portuguesa, finos hábitos alimentares, gastronomia refinada, cheia de regras de etiqueta, uso de baixelas, louças, talheres à mesa, uma cozinha rica de saberes e sabores. Logo, os costumes locais se adaptaram aos da realeza recém-chegada (Freixa e Chaves, 2012, p. 194).

Segundo Camila Saraiva (2015, p. 46-50), com o plantio de cana-de-açúcar e do café, desenvolvia-se rapidamente a região, no entanto, não havia mão de obra suficiente. O que levou a D. Pedro importar mão de obra de outros países. Começou a imigração italiana, alemã, africana, e com essa imigração, em suas bagagens também chegavam sementes de plantas dando impulso para o desenvolvimento da agricultura, resultando ainda em uma aquisição de cultura alimentar rica e diferenciada.

Para Freixa e Chaves (2012, p. 198), a mesa da nobreza era sempre composta por uma variedade de pratos, como sopas, carne de porco cozida e assada, galinha, peixe arroz, batatas, pepinos, milho, batata-doce, inhame, mandioca, miolos de boi e fígado. Os doces, mais bem aproveitados, figos em passa, confeitos de açúcar e fartéis, massa folheada recheada com doce de amêndoa e cidrão. O fartel, primeiro bolo-doce de origem portuguesa, produziam bebidas a partir de frutas como caju, ananás e jenipapo. Muitas frutas eram consumidas, laranja, figo, limão, melão, uva (Leal, 2007, p. 64-69).

Nesse tempo, o açúcar era produzido nos engenhos, extenso cultivo da plantação da cana de açúcar e da posterior exportação do produto para a Europa. Os donos desses engenhos, portugueses e judeus, imigravam no período da colonização para o Brasil.

Dando destaque ao período da Revolução Industrial, substituiu-se o trabalho artesanal pelo trabalho mecânico e assalariado, surge novas técnicas agropecuárias e comerciais. Conforme Arruda (1980, p. 119), essencialmente, ocorre a passagem da sociedade rural para a sociedade industrial com muitas mudanças do trabalho artesanal para o trabalho mecanizado, geração de novos postos de trabalho, emprego da energia a vapor na indústria fabril, demandando assim, maior energia humana.

Diante a Revolução Industrial, surge novas tecnologias na área da produção dos alimentos e de plantio, surge novos instrumentos e maquinários na zona rural, antes próximo aos centros, vai se tornando cada vez mais distantes, impelindo o consumo de alimentos naturais. Mandel (1982, p. 265) ressalta que para o consumo de vegetais e outros alimentos frescos, próprios das sociedades pré-capitalistas, ocuparam espaço no mercado e na mesa do consumidor, produtos transportados com mais facilidade e que duravam maior tempo de prateleira, assim, demanda maior consumo de matérias-primas.

Assim, durante esse período, a rotina dos/as cozinheiros/as eram facilitadas com a chegada desses modernos equipamentos e utensílios de cozinha. Os antigos hábitos alimentares vão se modificando também com a saída da mulher para o mercado de trabalho, onde a dinâmica dos centros urbanos estimula a produção e consumo de alimentos fora de casa. As técnicas de higiene e culinárias, de abastecimento e conservação vão se aprimorando, aumentando o tempo de prateleira dos alimentos com a chegada da industrialização. Muitos alimentos e refeições passam a ser produzidos fora de casa, como conservas de carnes e vegetais, doces, derivados do leite como manteiga e queijo.

De acordo com Fladrin e Montanari (1998, p. 763-765), grandes avanços aconteceram na vida das pessoas durante o século XVIII ao XIX. Esses avanços apontam, notadamente, para a garantia de melhores condições de higiene e conservação dos alimentos. Surgem os enlatados, a técnica revolucionária da apertização para garantir que os produtos alimentícios sejam hermeticamente fechados, facilitando seu transporte e comercialização.

Mais adiante, no ano de 1824, após a Proclamação da República, D. Pedro II, aclama a tolerância com relação a outras religiões e cultos realizados em espaços privados no Brasil. Após essa liberação, entre o início do século XIX e XX, uma onda de imigrantes judeus se estabelecem nas terras brasileiras, ora atraídos pela exploração do açúcar, café, borracha, ora pela necessidade do viver suas práticas, ritos e mitos religioso.

Contudo, segundo Algranti (2018, p. 18), com a Revolução Industrial, em especial, o adiantamento da indústria de alimentos, os saberes e os fazeres ancestrais da gastronomia judaica foram sendo transferidos para locais de produção em série. A produção alimentícia artesanal é transferida para a produção em massa, com técnicas bem mais sofisticadas, contribuindo nesse sentido para o processo de descaracterização e destradicionalização dessa cultura alimentar, assim como vem acontecendo ao longo dos anos com o processo de globalização de mercados.

Com as Leis Dietéticas Judaicas, o progresso avança com o advento da tecnologia, surgem novos espaços para produção dos alimentos *kasher*, seguindo os preceitos religiosos, com regras e normas prescritas na Torá.

Daniela Caravaggio (2023) - CNN Brasil, em entrevista com o rabino Ruben Sternschein - membro da Congregação Israelita Paulista e reitor da Academia Judaica descreve que alimentos *kasher* são comidas com restrições, seguem um conjunto de normas e regras que trata do cuidado e sensibilidade que se tem com o preparo e consumo de alimentos, especialmente com o consumo produtos de origem animal e seus derivados. Um cuidado ressaltado com uma produção, onde procura evitar o sofrimento e diminuir o consumo de animais. Tentamos divulgar as práticas de forma que as pessoas entendam o porquê de cada coisa para que elas não fiquem apenas no âmbito ritual, tradicional ou religioso, mas tenham uma consciência sustentável e saibam o que estão fazendo (Caravaggio, 2023).

Diante de todo um levantamento da gastronomia e culinária através dos tempos, Eleutério (2015, p. 52) descreve que, da passagem de uma sociedade meramente agrícola, onde as refeições eram realizadas em casa e o trabalho era próximo à moradia, adveio a era mercantilista, com disponibilidade de outros ingredientes, sabores e cores. Dando continuidade, surge a Revolução Industrial, a população deixa o trabalho artesanal para realizá-lo por meio de máquinas e salários, distancia-se cada vez mais de suas casas, passa-se a existir a necessidade para que estabelecimentos produzam e ofertem refeições, as casas de caldos - “casas de pasto”, que, em seguida, com o domínio da gastronomia francesa pelo mundo, abrolha normas e sabores da nova cozinha com estabelecimentos que ganham o nome de restaurante.

1.2.3. A gastronomia como fonte de identificação e pertencimento em contextos nacionais, regionais e comunitários.

A gastronomia e a culinária no Brasil ao passar mais de 500 anos de história, é resultante de uma diversidade cultural de tradições, saberes, fazeres, ingredientes, temperos e especiarias que foram reproduzidos não só pela população nativa indígena, mas pelas populações que passaram pelo processo de diásporas em todo o mundo.

Assim, tanto a gastronomia quanto a culinária, ambas apresentam características de identificação e pertencimento de um povo em contextos nacionais, regionais e comunitários, encontrar-se diretamente ligada às pessoas, meios, acontecimentos, expressões de opiniões, costumes direta ou indiretamente abotoadas ao folclore, compondo hábitos e costumes alimentares culturais, local, regional e de um grupo social.

Para Roberto Benjamin, (2004, p. 11), a cultura gastronômica e a culinária é objeto possível de ser estudado no contexto da “folkcomunicação, pois investiga o processo de intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, ideias e atitudes, através de pessoas e meios ligados direta ou indiretamente ao folclore”. Ela investiga expressões culturais que vão além de sua tradição folclórica, o saber e o modo do fazer cheio de significados, costumes e valores de um povo.

São cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais, produtos da miscigenação cultural, que fazem com que a culinária revele vestígios de trocas culturais (Santos, 2005, p. 12). Cozinha, símbolo da civilização e da cultura, práticas que são consideradas fundamento da identidade social (Montanari, 2013, p. 71). Identidade pensada a partir das intermediações da cultura, entendendo que o sistema simbólico no qual estamos inseridos faz parte das nossas identidades (Woodward, 2009, p. 17). Porque, falar sobre alimentação vai além do falar de necessidades da manutenção do corpo, relaciona-se com a cultura e com hábitos. Desta forma, o ato de se alimentar-se vai além da necessidade fisiológica, transformando-se em prática cultural, trazendo consigo uma história, um passado (DaMatta, 1987).

Se a alimentação é uma prática cultural, significa compreender conhecimentos, técnicas e transformações da natureza, valores, normas e crenças de todo tipo, o modo de vida próprio de cada povo. Cultural, assim, significa o fundamento da sociedade, distinguindo o homem dos animais (Ribeiro, 2006, p. 17). Cultural, maneira própria de convívio pela qual o homem desenvolve acomodação das circunstâncias ambientais.

Edward Tylor (1871), descreve cultural como um “todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade”.

Roque Laraia (2013), de acordo com a cultura, desde a Antiguidade, foram comuns as tentativas de explicar as diferenças de comportamento entre os homens, a partir das variações dos ambientes físicos. Cultura é uma reunião de elementos que compreende todo esse conhecimento como costumes e múltiplas aptidões e hábitos obtidos pelo homem por meio de sua vivência em uma determinada sociedade (Laraia, 2013, p. 25).

Nesse entendimento, é possível ao indivíduo garantir o arquivamento de seu conhecimento original, comunicá-lo para outros indivíduos e transmiti-los para os seus descendentes como um legado continuamente a ser conservado.

Ademais, Melo (2013, p. 41), adverte que não podemos considerar que a cultura seja apenas adquirida, estática, mas que ela também se transforma, é mudada e acrescentada pela inovação ou descoberta. A cultura é simbólica, Melo (2013, p. 41), alude significados, constitui-se um símbolo, um fenômeno físico que tem sentido a ser transmitido, assim, pode-se afirmar como símbolo cultural.

Conforme o mesmo autor (2013, p. 43), a cultura também pode ser classificada como universal, particular, objetiva e subjetiva, real e cultura ideal. A cultura traz em seus elementos de identidade raça, religião, gastronomia, usos e costumes, história e patrimônio, aspectos econômicos, sociais, políticos, étnicos, estéticos, religiosos entre tantos outros.

Tratando-se de cultura e elementos de identidade, a identidade social decorre de valores e normas compartilhadas por mais indivíduos pertencentes à mesma sociedade, a alimentação pode, certamente, ser interpretada como um importantíssimo símbolo de identidade (Franzoni, 2016, p. 18).

Como aponta Montanari (2013, p. 127-128), outras configurações de identidade social são mediadas pela comida, aquelas que articulam a respeito aos padrões religiosos, com leis dietéticas que implica um preciso código de comportamento alimentar com maiores ou menores restrições, que diz respeito a seriedade simbólica, ao pertencimento.

Nesse entendimento, Franzoni (2016, p. 22), afirma que a gastronomia pode ser entendida como condutora de significados e agente de identidade, e o comer pode ser apreendido como uma maneira indispensável de que as pessoas utilizam, não apenas para satisfação suas necessidades conaturais de alimentar-se, mas, para afirmar sua pertença ao contexto social e cultural que se encontra inserido.

Os alimentos, bem como a sua transformação e consumo, contribuem para a criação de significados sobre a existência humana, sejam eles sociais, políticos, econômicos, religiosos ou culturais (Franzoni, 2016, p. 22). Dessa maneira, a comida se

apresenta como instrumento de comunicação, de pertencimento, de sentimentos e valores, privados e partilhados ao longo do tempo socialmente em contextos nacionais, regionais e comunitários. O homem solto no universo, sem história, sem tradição, sem origem cultural, é um homem desterrado (Quintas, 2007, p. 50).

Entre diversas maneiras de identidade indicadas e comunicadas pelos hábitos alimentares, Montanari (2013, p. 135), nos “dar ares de clareza” que são os hábitos alimentares ligados ao território, “do comer geográfico”, conhecer ou manifestar uma cultura de território, seja ela em contextos nacionais, regionais e comunitários, mediante a cultura alimentar, mediante a disponibilidade de produtos, de receitas que assemelhar-se categoricamente “natural”. Esse lugar-comum materializado, diante o qual a “cozinha é território”, um acontecimento antiquíssimo, nativo, transmitido de geração em geração, fato oportuno de se refletir atentamente.

Segundo Montanari (2013, p. 139-142), na contemporaneidade, o território constitui um valor de alusão absoluta nas escolhas alimentares, a cozinha ligada ao território e aos alimentos frescos do mercado se alarga em concomitância com vários acontecimentos, tanto de caráter econômico quanto cultural. No momento, em que a comida se transforma em um bem difundido, esse código alimentar se embota, enquanto se afirma o valor de território como receptáculo de uma nova diferença, a comida geográfica (Montanari, 2013, p. 142).

Diante de todo o relato, fica evidente que a cultura alimentar é fonte de identidade e pertencimento e simbolismo em contextos nacionais, regionais e comunitários, tema atual que galgou espaço cultural decisivo. Corroborando com Montanari (2013), em DaMatta (1987), o simbolismo da comida no Brasil, publicado em 1987, a comida tem papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais.

Maynard (1973), descreve que tanto o saber alimentar, a gastronomia, quanto a culinária são agregadoras de conhecimentos e fazeres populares, de técnicas culinárias empregadas no passado, representadas no cotidiano “ora pela doçaria, ora pelas comidas típicas com suas receitas tradicionais guardadoras daquelas medidas de colher cheia ou rasa, de ‘pitadinhas’ e ‘punhadinhos’, de onças e libras, de ‘tiquinho’ e pingos ou de ‘uma mão cheia’, que davam com precisão um sabor especial muitas vezes não atingido pelas precisas orientações de medidas, bem como, o preparar doces e comidas é uma arte. Arte que se valorizou com o aproveitamento de produtos da nova terra ou já incorporados à

mistura dos mil e um manjares que se operou na cozinha brasileira onde intervieram branco, negro e índio” (Araújo, 1973, p. 187).

Assim, para entender a história da gastronomia e da culinária como fonte de identidade e pertencimento, “é preciso conhecer, não apenas como as coisas são, mas como elas vieram a ser” (Boas, 2004, p. 45). Dessa forma, cabe analisar e compreender de que maneira a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da comunidade judaica, estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares, implicando em perda ou não da originalidade de tradição judaica em um contexto de representação social.

Considerando-se então a gastronomia e a culinária como símbolos de identidade e de pertencimento, é importante ressaltar como podem desempenhar um papel importante na coletividade que vivenciam o processo de adaptação aos costumes do espaço de acolhimento.

Nesse entrosamento, conforme Marques de Melo (2011, p. 8), saberes, fazeres, lugares, comemorações e formas de expressões populares carecem de serem pesquisados no que diz respeito as quais manifestações se reproduzem nacionalmente e quais as que assumem alcance regional e ou comunitário, em especial, nessa pesquisa, como a gastronomia e ou culinária judaica está sendo reproduzida em Pernambuco enquanto patrimônio, um bem imaterial.

Descreve Marques de Melo (2011, p. 8) sobre bens imateriais:

Ao normatizar o tombamento desse acervo de natureza simbólica, a legislação brasileira categorizou, através do Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, os bens imateriais, determinando o registro de: Saberes - conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades; Celebrações - rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social; Formas de Expressão - manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas; Lugares - mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.

Assim, os saberes e fazeres de cada povo são verificados em grande medida por seu ambiente social, por sua vez, são saberes e fazeres que influenciam a coletividade que chega, que acolhe e a que vive, podendo nela gerar modificações. Conforme Franz Boas (2013, p. 47), de modo óbvio essas modificações constituem investigações sobre mudanças culturais. Não são apenas crenças e costumes padronizados que despertam interesse nos estudos, mais simbolismo e misticismo ligados ao folclore, questões de como os indivíduos reagem em sua totalidade as coisas que ocorrem em seu ambiente social, como as diferenças de opiniões e os modos do saber e fazer ocorrem na sociedade

de origem, produzem mudanças extensas, pode esclarecer se ocorre mudanças ou não nos processos que ocorrem diante a pesquisa de campo.

Deste modo, a gastronomia e a culinária podem agir como facilitadores, pois colaboram para a definição de identidade e de pertencimento, embora em um cenário dessemelhante.

São costumes, tradições, gestos e comportamentos de outros povos, próximos ou distantes, circulam amplamente na aldeia global. Da mesma forma, padrões culturais que apareciam sepultados na memória nacional, regional ou local ressuscitam profusamente. Facilitando a interação entre gerações diferentes, eles permitem o resgate de celebrações, ritos ou festas aparentemente condenados ao esquecimento (Melo, 2006, p. 18-19).

Nesse sentido, busca-se compreender a gastronomia como fonte de identificação e pertencimento entre jovens, adultos/as e dos/as idosos/as da comunidade judaica em contextos nacionais, regionais e comunitários.

CAPÍTULO 2 – Imigração judaica em Pernambuco, formação das comunidades, identidades e práticas culturais.

“Uma corda que foi partida, quando dá um nó é duplamente unida”. Rabino Sabino Pinto.



Foto: Museu Judaico de São Paulo

2.1 A chegada dos primeiros imigrantes judeus em Pernambuco.

Em uma análise historiográfica que descreve sobre um grupo de imigrantes, em particular, grupos de judeus, se apresenta como uma questão a ser enfrentada por meio de um repertório de tradições, de relatos de vida, da história do Brasil que comprova a presença desse povo no desenvolvimento e crescimento do país. De tal modo, realizar uma síntese de sua história no Estado de Pernambuco, das crenças e das normas que regulou suas vidas é uma tarefa difícil, seja porque a história desse povo vem se desenvolvendo há quase quatro mil anos e abrange o mundo inteiro, seja porque o judaísmo escapa de definições muito rígidas (Bahbout, 2002, p. 4).

De acordo com o jornalista João Vitor Pascoal em matéria realizada pelo Jornal de grande circulação em Recife, Diário de Pernambuco (2023, p. 1):

A comunidade israelita participa da vida pernambucana desde a época da Colônia, com tradição cultural e religiosa preservada. Mais que uma religião, o Judaísmo está vinculado à história de um povo que se constituiu em nação há três mil anos. No entanto, o pesquisador da história judaica Odmar Braga aponta que antes mesmo da primeira grande migração, ocorrida no século 17, já ocorria a chegada de “cristãos novos hispano-portugueses” em solo pernambucano.

Para Rabina Kelita Cohen (2019, p. 1), o judaísmo é a religião monoteísta das mais antiga de nossa sociedade e os judeus é um povo que tem vínculos de pertencimento nos ensinamentos nos Dez Mandamentos, no livro sagrado da Torá e na Bíblia Hebraica, tem também como representação simbólica de sua gente a Estrela de Davi.

Para Ribemboim (2023) o conceito do que venha a ser um judeu é muito amplo:

Figura 1 – O que é ser judeu?



Fonte: João Audifax Filho

“Não está relacionado a uma etnia específica, até porque os judeus do Brasil provêm de grupos bastante diversos, embora no período colonial haja prevalecido o padrão sefardita, de origem hispano-portuguesa”. Por “judeus” deve-se entender os “judeus e cristãos-novos, incluindo alguns de seus descendentes”. Os cristãos-novos, por sua vez, são os judeus convertidos, à força ou por vontade própria, ao cristianismo (Ribemboim, 2023, p. 1).

Segundo Jáder Tachlitsky, os judeus chegaram ao Brasil no século XVI com a colonização, refugiados da inquisição religiosa, convertidos a força ao cristianismo, e por esses motivos passaram a ser chamados de cristãos novos. (Diário de Pernambuco, 2015, p. 02). Em sua origem, é um povo que desenvolve uma cultura e religião própria, religião monoteísta, que acredita em um único Deus, e que tem como papel, criar um mundo mais justo.

Como se observa, descrever o que é ser judeu e sobre a chegada desses primeiros imigrantes em Pernambuco não é uma tarefa simples. Apenas, uma literatura bem consistente e sistematizada permite relatar a periodização a história dos judeus no Brasil. Conforme indicada Ribemboim (2023, p. 17-19), uma literatura de referência, é do polímata Salomão Serebrenick, em Breve história dos judeus no Brasil (1500 a 1900) que

fornece uma visão macroscópica das comunidades judaicas no país, contudo, que chama a atenção para a história descrita durante muitos anos nas escolas que “encobre aspectos regionais relevantes”, conforme descreve em seu livro *História dos Judeus de Pernambuco* (2023). Pois, a dimensão judaica na história econômica e na etnografia do Nordeste surge desde os primeiros instantes da colonização (p. 31).

Nessa relação histórica do povo judeu, durante os séculos XV e XVIII, segundo Bahbout, (2002, p. 18) e Ribemboim (2023, p. 11), eles foram forçados ao cristianismo e constrangidos a viverem secretamente conectados em sua fé, fazendo surgir o fenômeno criptojudaísmo, assim, mantendo sua religião, tradições e costumes de forma secreta.

Para Carneiro (1983); Novinsky (1972); Lipiner (1969); Wiznitzer (1960) esse foi um período de grandes atribulações para os judeus, além de serem reconhecidos como membros dos grupos marginalizados da sociedade portuguesa face à atuação do Tribunal do Santo Ofício da Inquisição, de acordo Elias Lipiner (2023, p. 18), lutaram com veemência sobre sua independência religiosa, por suas tradições e costumes, tanto quanto comparada a luta de independência do Brasil. Foram esses grupos de judeus que deram uma preciosa contribuição e tenacidade de raça eleita, de uma nação perseguida, que esteve presente na constituição dos “alicerces onde colocou-se o lábaro ardente da esperança da liberdade do Brasil do jugo da mãe-pátria”. Lipiner (2023, p. 18).

Judeus – israelitas, um grupo minoritariamente étnico, enquanto viviam na Europa, assimetricamente relacionados em função de um sistema de dominação e sujeição imposta pela sociedade maior, era caracterizado por evidente processo de fricção interétnica (Kaufman, 1991, p. 103).

Nessa perspectiva, os israelitas que vieram a Pernambuco ao tempo das primeiras navegações eram cristãos-novos de origem sefardita, enquanto os judeus contemporâneos da tal comunidade do Recife são majoritariamente asquenazes, chegaram nas primeiras décadas do século passado (Ribemboim, 2023, p. 12).

Como ressalta Ribemboim (2023, p. 11) a composição de natureza judaica contemporânea do povo judeu não identifica uma matriz genética, étnica, geográfica e cultural específica, nem mesmo de atributo religioso. Marca uma formação multicultural entre diversos povos do mundo inteiro, percebidos como os asquenazes, sefarditas, romanos, árabes, berberes, egípcios, persas, etíopes, iemenitas, indianos, negros, sinim, até mesmo chineses.

E, aceitar essas diferenças de ordem genética, étnica, geográfica e cultural, fará com que se materialize um cotidiano comunitário mais pacífico, que se conduza a uma

cultura igualmente humanitária, com essencial importância e respeito a diferença da pluralidade e da ética, formando desse modo uma comunidade comprometida na defesa de toda a humanidade.

No qual o sujeito, mais do que tolerar, deve se inserir numa gama de diferentes culturas e necessita interagir, respeitando a alteridade do outro e buscando, de forma ética e responsável, a integração de seu grupo cultural para a efetivação de uma igualdade humanitária (Trevisam, 2022, p.16).

Nesse contexto, para Handerson Joseph (2018, p. 09):

Migrar vai além de um ato, de um percurso, de um trajeto, de um deslocamento no tempo e no espaço. O ato migratório constitui-se em um modo de vida do migrante, de estar-no-mundo e de ser-no-mundo, de afirmar-se diante do Estado e da sociedade de instalação. Digo de instalação, porque o migrante nem sempre é bem-vindo e acolhido nos lugares.

Pontualmente, esses migrantes são denominados de marranos, expressão hebraica que significa povos descendentes de judeus, a força a outras religiões, deixaram a Península Ibérica e migraram para outros territórios onde poderiam ter a liberdade de praticar espontaneamente o judaísmo, e nessa configuração de destino em outros lugares, eram expostos a diferentes culturas, assim foi a vida dos judeus por longo período da história acompanhada em um cotidiano comunitário cheio de desafios.

E nesses desafios, um dos destinos foi o que os judeus encontraram nas Américas, o Brasil, antes mesmo da ocupação holandesa, “quando floresceram comunidades em Olinda e em outras diversas localidades chamadas “capitanias de cima” Ribemboim (2023, p. 19), que eram denominadas as capitanias hereditárias.

Os que chegavam, estabeleciam-se e, ofereciam, embora precariamente, o suporte necessário para as primeiras interações. Nem sempre as famílias vinham completas, antecedendo-as, chegavam os homens e, à medida em que construía um parnusse (meio de vida), reuniam os recursos financeiros suficiente para o resgate de suas famílias na Europa (Kaufman, 1991, p. 106).

Corroborando com a tese dos autores citados, Massey et al. (2006, p. 34-62), descreve que a configuração das migrações internacionais é profundamente envolvida com o passado colonial do Brasil no que se refere as condições administrativas, de investimentos, transportes e comunicação, permitindo o desenvolvimento e crescimento de mercados transnacionais e de sistemas culturais.

Fortalecendo esse discurso sobre migração, Caio Prado Júnior (1987, p. 13), chama a atenção para o entendimento de tantas das motivações desses deslocamentos para

as América, mais especificamente, em território brasileiro onde foi necessário retroceder no tempo e estudar com agudez e cuidado a causa que deu origem a esse fenômeno, só assim, perceber com clareza sobre o processo migratório judaico no Brasil desde os anos de 1500.

Entre algumas das motivações das migrações na América que levou o povo judeu para território brasileiro, conta a antropóloga, judia e professora da Universidade Federal de Pernambuco, Tânia Kaufmam (2003, p. 7) que se encontra o antijudaísmo:

O antijudaísmo manifestou-se, sucessivamente, através de hostilidade de natureza religiosa (cruzadas, lendas, calúnias e superstições medievais, as convenções forçadas ao batismo cristão, a Reforma e a Contra – Reforma), de natureza econômica (mistificação em torno de uma afinidade entre judeu e o dinheiro, e sua especialização no empréstimo de juros); e finalmente, através da dinâmica da segregação (demarcação dos judeus com insígnias identificadoras e sucessivas de expulsões).

Como se observa, e corroborando com Kaufmam (2003, p. 7), quão grandemente descreve Haviland et al. (2011, p. 430) que muitos desses imigrantes foram obrigados a enfrentar variados desafios quando recebidos nesse novo território, na maior parte das vezes sem recursos, sobretudo, sendo passivos ao racismo e discriminação. Em outras palavras, tanto o poder como a violência estrutural pode estar envolvidos no fenômeno de migrações globais, seja ela no que se refere a refugiados, a migrantes ou até mesmo as comunidades diaspóricas judaicas.

Nessa ordem, entre tantas motivações e características fundamentais desse fenômeno migratório, descreve Sayad (2011, p. 3) que fora algumas situações excepcionais, esse fenômeno contribuiu para dissimular a si mesmo sua própria verdade, e não se sabe ao certo se se trata de um processo temporário ou definitivo. Aceda Haviland et al. (2011, p.429) que esse fenômeno pode ser ainda representado internamente, dentro dos limites do território; externo com a mudança de território, voluntário, onde o sujeito tem a liberdade de escolha; como um fenômeno de forma involuntária, onde esses indivíduos são forçados pelo sistema a migrarem para outros espaços.

Pode-se dizer ainda, de acordo com os estudos realizados pela antropologia sociocultural, Haviland et al. (2011, p. 429) que em toda vida da humanidade, indivíduos, famílias e comunidades inteiras migram a procura de alimentos, segurança e oportunidades. Além do mais, “as migrações continuamente apresentaram aspectos significativos na geografia social do mundo inteiro, contribuindo dessa maneira para uma

significante transformação cultural e desenvolvimento local, para a difusão de ideias e de inovações e para a mistura complexa de povos e culturas.

Colateralmente, muitos desses imigrantes colonizadores, cristãos novos e cristão velhos, ou seja, judeus que vinham em busca de um Novo Mundo, de uma sociedade mais justa e que lhes garantissem a liberdade, segurança e melhores condições de vida, já que no continente de origem não possuíam mais diante tantas atrocidades, perseguições em detrimento ao processo da Inquisição.

Vale notar, tal como as migrações dessas gerações nesse período que:

Não se sabe, todavia, se mantiveram práticas judaicas em solo brasileiro, se teriam celebrado pela primeira vez o shabat no Novo Mundo. Não há registros sobre isso. Somente a partir de 1537, após a fundação da Vila de Olinda e o início do ciclo do açúcar, passaram a existir referências escritas acerca das práticas judaicas dos habitantes locais (Ribemboim, 2023, p. 31).

Nessas condições, imigrantes judeus vindos inicialmente de Portugal e depois da Holanda, mais tarde de outros países, chegaram nas Américas a procura de abrigo para fugir da crise que assolava a Europa, de perseguições de cunho religioso, político-econômico para tentarem refazer suas vidas. Um movimento percebido por Carlos Nolasco (2016, p. 24) de aproximação entre países por diversas ligações, especialmente, pelo processo de um passado colonial comum, ou de características de índole política, cultural, econômico e tecnológica.

Equivalente a migração dos portugueses e holandeses judeus, presenciava-se ainda a diáspora de outros judeus da Europa Oriental, como no caso da Espanha, Polônia, Lituânia, Rússia que tinham um passado onde se estabeleciam de forma isolada em povoados, tipo de aldeia com população sobretudo, israelita. Era o “shtetl” – “cidadezinha”, uma espécie de grande gueto submetido muitas vezes à violência das populações locais que, “espalhados pela cidade ou pela área rural; administrativa, na Polônia, em plantações dos senhores da terra” (Bahbout, 2002, p. 20).

Por meio desse repertório histórico, e dando continuidade a esse discurso, entre tantos judeus que aportaram em Terras brasileiras, encontra-se alguns poloneses contratados pela Companhia das Índias Ocidentais, fundada pelos holandeses, a qual lutava contra os portugueses e espanhóis pela manutenção de uma colônia no litoral brasileiro (nos atuais estados da Bahia e de Pernambuco). Esses poloneses eram Cristóvão Arciszewski, Sigismundo Szkop e Ladislau Constante Wituski (Malczewski, 2023, p.1).

Explorando essa rica história do fenômeno migratório judaico no Brasil, mais especificamente dos povos de origem polonesa, outro fato em particular a ser narrado é de autoria de Rachel Litwak, reconhecida depois de casada por Rachel Krumholz (2012, p. 13) sobre a chegada do imigrante, seu pai e meu avô Isaias Litwak (1980-1966). Ele nasceu na cidade de Chelm - Polônia, filho de Perola Litwak e de um judeu ortodoxo de nome João Litwak, como consta no seu pedido de naturalização:

Isaias Litwak:

O Chefe do Governo Provisório da República dos Estados Unidos do Brasil. Resolve, na conformidade dos decretos ns. 6.948, de 14 de maio de 1908, 2004, de 26 de novembro do mesmo ano, e 19.572, de 7 de janeiro de 1931, conceder a naturalização que pediu Isaias Litwak, natural da Polônia.

Getúlio Vargas, em quatro de novembro de 1981, em outros documentos consta que seu pai é Júlio Litwak. Isaias Litwak não migrou em 1913 para servir a Companhia das Índias Ocidentais, migrou para Pernambuco como tantos outros imigrantes, à procura de abrigo no Novo Continente, para fugir de problemas políticos que assolava na Polônia, para não participar do serviço militar e em busca de qualidade de vida.

Aos 18 anos, para não fazer o serviço militar polonês, Isaias meu pai imigrou para a Argentina fugindo das dificuldades políticas, da pobreza e da miséria que, nesta época, rondavam os judeus na Europa (p.11). Da Polônia meu pai foi direto para Buenos Aires. Mas os “aires” por lá não estavam “buenos” para ele, até que ele encontrou uma família de sobrenome Rabin. Quando eles viram como a situação de meu pai estava ruim, eles o persuadiram a sair da Argentina, dessa vez quem sabe ir para a América do Norte (“Goldene Medine”), que era a tal América que ele procurava há muito tempo desde que saiu da Polônia e para onde todos queriam ir. Porém, o destino lhe reservou a cidade do Recife, em Pernambuco onde aportou em 1913, e dali não mais saiu (Krumholz, 2012, p. 11-13).

Fortalecendo a narrativa migratório judaico no Brasil, a imigração desse período tinha muitas vezes o caráter político, visto que desse grupo faziam parte jovens poloneses que haviam participado do movimento revolucionário, ou ainda pessoas que fugiam do serviço militar no exército imperial russo” (Malczewski, 2007, p. 5)

No que se refere a Polônia, observando esse cenário em viagem realizada pela autora da tese em 3 de setembro de 2024 a Terra de origem de meu bisavô Isaias Litwak, cidade de Chelm, um silêncio é entendido entre as imagens que ocupam o espaço, de um lugar que foi, ou de um território que ainda é, celeiro de muitas lutas e migrações em busca de uma vida tranquila.

Figura 2 - Estação de Chelm – Poland



Fonte: autora

Figura 3 - Wejscie Dworzec de Chelm – Poland



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 4 - Praça Łuczkowski Chelm, Poland



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 5 - Praça Łuczkowski – Chelm, Poland



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 6 - Wejscie Dworzec de Chelm, Poland



Fonte: autora

Figura 7 - Wejscie Dworzec de Chelm, Poland



Fonte: Adriana do Amaral

Nesse cenário apresentado de um imigrante polonês que saiu da “shtetl” na Polônia, onde teve seu destino traçado em presença de muitas adversidades (Bahbout, 2002, p. 20), submetido muitas vezes à violência das populações locais, mas que por sua

astúcia, habilidade e acima de tudo, resistência, superou o que a vida lhes tinha reservado em Pernambuco.

Aconteceu o inesperado. Adaptou-se e aculturou-se com essa brasilidade, e mesmo diante de toda adversidade foi daqui que ele gostou. Encontrou ali um grupo de famílias judias (Jacubowitz) que já viviam no Recife e que acolheram. Trabalhou como mascate – vendedor ambulante -, que era o que todos faziam, ou seja, vender mercadorias de porta em porta e em parcelas mensais (atual crediário). Começou a prosperar dentro do que era possível na época (Bahbout, 2002, p. 13-14).

Nesse panorama, prosperar dentro dessa modalidade de trabalho informal, comumente designada como “klienteltchik” (vendedor ambulante), não era uma tarefa nada fácil. Porém, de forma organizada e por indigência a sua sobrevivência, passou a comprar peças inteiras de tecidos a Companhia de Tecidos de Paulista – Pe. (CTP), propriedade do senhor Herman Lundgren que se tornou seu amigo particular, também um imigrante, sueco, que chegara à Pernambuco e se estabeleceu, constituindo além da fábrica de tecidos, uma de tintas e uma loja de nome “Casas Pernambucanas”.

As peças de tecidos eram compradas por meu bisavô, fracionadas em pequenos cortes de “dois, três ou mais metros”, vendidas de porta em porta, onde se registrava essas compras e valores em um cartão, depois, se recolhia as parcelas dessas cartelas mensalmente.

Outros casos citados por Krumholz (2012, p. 14) foi sobre outras relações de amizade que foram se estabelecendo, Sr. Santino Novelino, dono de um engenho de cana – de – açúcar nas proximidades de Paulista, Engenho Manjope, que produzia a aguardente Monjopina. Notadamente, outro fato interessante de amizade estabelecida, com artistas populares, em especial, Sivuca no início de sua carreira em Caruaru, que tocava uma sanfona muito antiga, e assim, meu bisavô juntou-se com amigos para presenteá-lo com uma nova sanfona. De tal modo, muitas comunidades foram sendo formadas pouca a pouco no Nordeste do Brasil, em Pernambuco e outros Estados.

Por meio desses contos e conforme Caio Prado Jr (1987, p. 19-21), são migrantes colonizadores ávidos, ignorando muitas vezes seu próprio destino, certos ou decididos a um sacrifício transitório, migravam em busca de se engajar na exploração de um Novo Mundo. Muitos, enveredavam na exploração de lavouras tropicais, em especial da exploração do Pau Brasil, na prática do latifúndio da cana – de – açúcar e na comercialização do próprio açúcar, no comércio informal, em funções de dirigentes de grandes propriedades rurais, engenhos e comércios nas Capitânicas Hereditárias.

Essa comercialização e capitalização do açúcar, marca inicialmente o período de 1502 entre 1535, dirigida por Fernão de Noronha, mas que era fortalecida pela presença judaica devido grandes habilidades comerciais e suas relações familiares, em meio aos cristãos-novos e os cristãos-velhos.

Em seguida, após esses imigrantes readquirirem sua liberdade, mas especificamente, no contexto de Portugal e Holanda, a exploração em terras brasileiras foram se alargando, adentrando no Nordeste, situando-se sobretudo, no local onde desembarcaram um grande contingente de judeus durante a “Recife holandesa” (1630–1654) no governo de Maurício de Nassau.

Levando em consideração a exposição realizada sobre a diáspora judaica, é importante ressaltar que segundo a real historiografia do Brasil, ela não teve início no período de colonização dos portugueses, holandeses, espanhóis, franceses, poloneses, lituanos e russos dentro do materialismo histórico, ela teve sim, sua origem dentro de uma concepção dialética com narrativa própria do que se conta, o que se deseja contar sobre os povos indígenas.

De acordo com Almeida, (2017, p. 17-38), estudiosos defrontam-se com o desafio da “incorporação dos indígenas na historiografia brasileira na condição de sujeito” e protagonistas da história do Brasil em torno da expansão marítima. A expressão “descobrimento” ignora que naquele período os povos indígenas já habitavam essas terras, há muito tempo. De acordo com o autor, o desbravamento da expansão marítima, sobretudo, dos portugueses enaltece narrativas de conquista e de colonização desconsiderando a presença autóctone, vítimas de uma formação violentamente e catequizadora, mas tarde, da colonização judaica.

Conforme Almeida (2017, p. 17-38), uma historiografia de base marxista que desmonta o caráter emblemático de heróis conquistadores, e que foi mantida durante séculos na perspectiva de supervalorização da performance europeia, onde os índios não conseguiram ser suficientemente capazes de agir em defesa própria e vencer tantas atrocidades de um sistema no qual não se oferecia outra escolha a não ser a de fugir, de morrer devido a rebeldia ou o servilismo aos dominadores, se vencida, debelava e abolia o outro enquanto agente social.

Nesse panorama de conquista e de imigração, a exploração dos recursos naturais e humanos do Novo Mundo - de território ainda virgem, foi sujeito de um processo de ocupação em proveito ao comércio europeu que se apresentou como verdadeiro sentido da colonização tropical, de que o Brasil é um dos resultantes elementos fundamentais,

tanto no social como no econômico, da formação e evolução histórica dos trópicos americanos (Prado Júnior, 1987, p. 23).

Como se observa, um território dito conquistado, expatrio, o Brasil em passo acelerado apresentou-se como domínio próspero, aprovisionando a Europa com seu valioso solo e matérias-primas, abundantes e de um grande silêncio, lembranças das expedições marítimas, comerciais e de reconhecimento.

No panorama exposto, de acordo com Michael Pollack (1989, p. 13) o longo silêncio sobre o passado, longe de conduzir necessariamente ao esquecimento, traz consigo a possibilidade de se (re)construir discursos históricos. Pois, são deslocamentos e transformações em terras e culturas, consolidando do mesmo modo a história da comunidade judaica nas Américas.

De tal modo, para se compreender como se constituiu a história do imigrante judeu, Scheindlin (2003, p. 12-14) descreve que eles conseguiram se estabelecer em muitas partes do mundo, como no caso em pesquisa, no Brasil tentando até os dias atuais manter sua identidade, resistentes, evitando assim o esquecimento e pensamentos equivocados.

O longo silêncio sobre o passado, longe de conduzir ao esquecimento, é a resistência que uma sociedade civil impotente opõe ao excesso de discursos oficiais. Ao mesmo tempo, ela transmite cuidadosamente as lembranças dissidentes nas redes familiares e de amizades, esperando a hora da verdade e a redistribuição das cartas políticas e ideológicas (Pollak, 1989, p. 03).

É nesse cenário migratório judaico, que se forma a identidade nacional, onde acadêmicos, judeus, descendentes e judaizantes são estudados por Anita Novinsky (1992); Tânia Kaufman (2000); Isabel Lima (2004); Marcia Algranti (2028); Naura Reis, (1971); Raymond Scheindlin (2003); Carlos Barata (2018:2020), Nilton Bonder (1989); Jacques Ribemboim (2023), que se debruçam em investigações a fim de identificar interpretações reais da história, seguindo uma postura imparcial no que diz respeito aos investigados para não interferir de forma injusta com a história da migração judaica nas Américas.

Nas Américas, particularmente, no Brasil, Pernambuco foi um dos destinos procurados, mas não o único pelos judeus. Ao se referir a Pernambuco, Ribemboim (2023, p.1) enfatiza que este não se limita “a um território, muito menos ao do atual estado, mas a uma espécie de Pernambuco conceitual”.

Dessa maneira, para contar sobre a presença judaica em Pernambuco, Ribemboim escreveu em seu livro denominado História dos Judeus de Pernambuco (2023) sobre os aspectos históricos, culturais, etnográficos, que envolve geograficamente áreas do Nordeste Setentrional, compreendendo de Alagoas ao Ceará, com trechos de Sergipe e do Maranhão. Mas para tal, para descrever sobre a organização social e comunitária da comunidade judaica em Recife – Pe. precisou investigar com profundidade sobre o tema durante um longo período em acervos nacionais e estrangeiros, e assim, construir essa historiografia em ciclos.

2.2. A organização social e comunitária do grupo e formas de estruturação.

Conforme assinalado, para se descrever sobre a organização social e comunitária, suas formas de estruturação da comunidade judaica em Pernambuco, vai-se recorrer a alguns escritores como Jacques Ribemboim (2023), Tania Kaufman (1991), Athias (2019).

Segundo Kaufman (1991) ao estudar sobre a diáspora judaica em Pernambuco em sua dissertação de mestrado intitulada: Etnia, Credo ou Nação: explicações de uma identidade pela UFPE, ela observa o fato da formação social do grupo de imigrantes judeus a partir de sua inserção no espaço social e econômico, na construção de uma nova sociedade a partir de estratégias dirigidas à preservação da cultura judaica em Recife.

Para essa autora, (1991, p. 104) a formação da comunidade judaica em Pernambuco se constituiu dentro dos aspectos de resistência à assimilação, em um contexto cultural e de uma organização social mais ou menos fragmentado, manifestada de forma velada. De tal maneira, quando esse grupo étnico convive numa sociedade que o reconhece, é mais fácil para seus membros se organizarem de forma a obterem conveniências individuais e materiais, estruturando-se assim uma configuração própria de organização comunitária.

Nesse aspecto, Kaufman (1991, p. 103-104) chama atenção para os quatro elementos básicos guardados na memória literária sobre a organização social e comunitária judaica dos grupos e formas de estruturação de imigrantes em Pernambuco. Entre eles, os de caráter étnico, onde se verifica uma tradição e consciência na identidade étnica; o de caráter religioso, dentro de um aspecto regulador da vida individual e comunitária que imprime caráter de singularidade; o de caráter social, que não depende da sociedade onde estão estabelecidos, mas que lhes compete o encargo de construir toda

uma estrutura com sinagogas, escolas, cemitérios, instituições de assistência a crianças e idosos e o cumprimento rigoroso dos mandamentos religiosos, por fim, a característica de caráter territorial, que se entende pela tradição diaspórica, da chegada de Abraão à Israel (na época de Canaã).

Há ainda, segundo a autora o fator linguístico, que consiste na tradição do idioma hebraico dentro da própria cultura judaica, e os aspectos políticos como elemento de continuidade que perde seu caráter institucional com a dispersão desse povo, mas que para muitas pessoas da comunidade, fica guardado na memória.

Michael Pollak (1989, p. 09) compreende sobre memória uma:

Operação coletiva dos acontecimentos e das interpretações do passado que se quer salvaguardar, se integra em tentativas mais ou menos conscientes de definir e de reforçar sentimentos de pertencimento e fronteiras sociais entre coletividades de tamanhos diferentes (Pollak, 1989, p. 09).

Nesse contexto apontado por Kaufman (1991) e por Pollak (1989) a partir da memória, a forma como os judeus definiram e consolidaram a institucionalização das estruturas foi muito difícil, mas lhes permitiu construir um sistema de atendimento às necessidades religiosas, culturais, educacionais e sociais em Pernambuco. Mas, com o tempo essas dificuldades foram desaparecendo diante a flexibilidade da sociedade adotiva, e assim, “aos judeus era oferecido a oportunidade de refazer a vida neste país, formando comunidades em vários estados”.

Ribemboim (2023, p. 19-20) descreve que a organização social e comunitária da comunidade judaica, bem como suas formas de estruturação, foi papel de destaque na história do povo acolhido por ter sido a primeira organização comunitária israelita no Novo Mundo, tornando-se episódio de projeção do judaísmo marítimo europeu do século XVII. Além disso, há fortes indicativos de que a logística de migração portuguesa possuía conexões com instituições israelitas para a Capitania de Pernambuco, que por sinal, possuía comunidades judaicas espalhadas não só por Olinda, mas por Igarassu, Cabo de Santo Agostinho, Tejucupapo, Goiana e Vila Velha, Itamaracá, mais tarde Paraíba.

Para Ribemboim (2023, p. 79-80) entre as capitanias hereditárias que mais prosperavam, Pernambuco teve um ritmo de desenvolvimento e crescimento econômico valioso, e a Vila de Olinda passou a ser o núcleo urbano de maior vivacidade e dinamismo do Brasil quinhentista. Em seus arredores, agrupavam levas de cristãos-novos procedentes de Portugal, entre eles, Diego Fernandes e Pedro Álvares Madeira que

sediaram o Engenho de Camaragibe, líderes da comunidade criptojudáica de então e pioneiros na produção de açúcar em Pernambuco.

O mesmo autor relata que em pouco tempo, a esposa de Diego, que se encontrava em cumprimento de pena de prisão imposta pela Inquisição em Portugal, Branca Dias, conseguiu chegar a Pernambuco e ficar residindo no Engenho em Camaragibe, bem como em sua casa localizada no Alto da Sé de Olinda, hoje, Galeria São Salvador com os demais membros da família. Viviam de forma discreta, celebravam o *Shabat* ao cair da tarde das sextas-feiras, praticavam os ritos judaicos com discrição, e para dissimular suas práticas, participavam das missas na Matriz do Salvador.

Branca Dias, uma mulher sempre a frente de seu tempo, abriu uma escola para educar moças, mantinha também uma sinagoga secreta, isto é, “faziam esnoga”. Um dos amigos da família, Thomas Lopes, divulgava nas ruas de Olinda o dia do *Shabat* (dia de descanso do Judaísmo, sempre no sétimo dia da semana - sábado) *Sucot* (Festa dos Tabernáculos), *Rosh há-shaná* (Ano Novo) e como estratégia de comunicação, utilizava-se de um lenço atado aos pés (Ribemboim, 2023, p. 80-110).

O casal exerceu grandes contribuições para a organização social e do funcionamento da comunidade criptojudáica olindense, sendo denunciados muitas vezes por praticar o judaísmo na primeira visitação do Santo Ofício de Pernambuco.

Nesse cenário de atividade criptojudáica, é possível observar, de acordo com o autor que:

No meio rural, não era raro encontrar engenhos de propriedade de cristãos-novos. E na Vila de Olinda, os ofícios praticados por judeus eram os mais diversos, ourives, boticários, notariais, alfaiates, sapateiros, sirgueiros (os que trabalhavam com seda), pedreiros, barqueiros, professores etc. (Ribemboim, 2011, p. 1).

A atividade criptojudáica em Olinda, no período de 1535 a 1631, foi das mais intensas. Diversos personagens se destacaram na organização da vida comunitária, alguns, inclusive, gozando de enorme prestígio junto às autoridades locais, mercê de suas fortunas, amealhadas no comércio de açúcar, pau-brasil e miudezas em geral. (Ribemboim, 2011, p. 3).

Outra evidente característica que o autor cita, é que os episódios que marcaram essa época aconteceram em formas de Ciclos, entre eles, Ciclo da madeira judaica; Ciclo do criptojudaísmo olindense; Ciclo do judaísmo holandês; Ciclo do hiato do judaísmo; Ciclo do judaísmo contemporâneo e Ciclo do judaísmo reformista.

O primeiro ciclo, (1500-1570): FASE PACÍFICA DE CRESCENTE IMIGRAÇÃO: definido como o ciclo da madeira judaica, em muitas literaturas é visto

como ciclo econômico do Pau-Brasil. Um período de grandes expedições e exploração extensiva da madeira e, inovadoras práticas comerciais que permitiam grandes lucratividades para a coroa portuguesa envolvida em sua maior parte por grupo de judeus.

Após esse período, como descreve Fagundes (2021, p. 10), a hegemonia do pau – brasil como básico fruto das exportações transfere lugar para o açúcar, iniciando assim um novo ciclo na colônia, onde Pernambuco e os Cristãos-Novos faziam parte enquanto capital humano de evidência, a despeito da biografia oficial que por muitos séculos elucidou aspectos dessa ordem.

No cenário de expedições, Ribemboim (2023, p. 84) floresce a presença dos primeiros judeus em Olinda - Pernambuco, e à medida que o tempo passa, essa comunidade vai se fortalecendo mais e mais e o comércio de expansão ultramarina tomando maiores proporções.

No segundo ciclo (1535-1630): CRIPTOJUDAÍSMO OLINDENSE, entre os anos de 1535-1630, período da chegada do donatário Duarte Coelho a Pernambuco e que, oficialmente fundou a Vila de Olinda nos anos de 1535, verdadeiro centro de aglutinação.

Essa foi uma ocasião em que muitas famílias de Cristãos-Novos chegaram à Pernambuco, entre eles José de Anchieta, Antonio Vieira e Dom Pero Fernandes Sardinha, e suas práticas religiosas eram realizadas de forma oculta nas “sinagogas caseiras” devido perseguições sofridas pelos judeus diante processo inquisitorial (Ribemboim, 2023, p. 72).

Essas práticas religiosas logo passaram a ser permitidas, vivenciadas de forma mais tranquila em decorrência da gestão de Duarte Coelho por perceber que a capitania de Pernambuco necessitava de capital humano – os judeus, para os afazeres nos engenhos de cana de açúcar e no comércio ultra marítimo, mesmo que contrariando a tolerância clerical sobre a presença de Cristão-novos já que solicitavam que não fossem mais aceitos em seus quadros (Ribemboim 2023, p. 80-81), mas era indispensável devido suas habilidades profissionais junto a mão de obra indígena.

Outro destaque se dava a celebração das práticas religiosas do calendário judaico, suas festividades e cultos, que de acordo com as pesquisas realizadas por Ribemboim (p.86), eram concretizadas em várias partes do Estado, como na Vila de Olinda, alguns lugarejos da zona rural, nas sinagogas, nos engenhos de açúcar que eram sempre sediados as margens dos rios para atender a operacionalidade das máquinas, necessidade hídrica das plantações, para o fabrico do açúcar e para facilitar o escoamento de produção, como os engenhos de Camaragibe e de São Martinho, propriedade dos cristãos-novos

judaizantes, os de Muribara e São Bento, em São Lourenço. Nos períodos de grandes festas, particularmente nos dias de *Sucot* (Festa dos Tabernáculos), as carroças enfeitadas com folhas de coqueiro, levando os comensais até o campo (Ribemboim, 2023, p. 87).

Em todo esse cenário exposto por Jacques Ribemboim, comprova-se também que os arranjos comunitários para formação de *minian* (reunião de dez homens) e as orações do *shabat* e das festividades eram feitas sempre dentro de casa, com as janelas e portas trancadas (p.84), consideradas esnogas, sinagogas.

O terceiro ciclo (1630-1654): JUDAÍSMO HOLANDÊS, foi apontado pelo autor com a vinda de sefarditas holandeses para Pernambuco. Nesse período, foi construída a primeira Sinagoga das Américas, Kahal Kadosh Zur Israel (Santa Comunidade Rochedo de Israel). Depois, fundaram em Maurícia a sinagoga Kahal Zur Israel que foi um marco no cotidiano dos judeus.

O quarto ciclo (1654-1910): HIATO DO JUDAÍSMO EM PERNAMBUCO: ultrapassando 250 anos, no qual o exercício comunitário religioso se restringiu a núcleos paraibanos. Conforme o rabino David Weitman (2023, p. 19), em 1654 vinte três judeus que moravam aqui no Nordeste do Brasil foram expulsos, migraram para América do Norte e fundaram a primeira comunidade Nova York, outros vinte e cinco foram enviados para Lisboa, presos com judaizantes.

Segundo o antropólogo Athias (2019, p. 1), do grupo de judeus que aqui ficaram, muitos deles migraram para o Sertão, outros para outros espaços no interior do estado, de tal forma, fortaleceram traços de suas identidades, estabeleceram residência, praticavam suas tradições, e assim, mantiveram seus hábitos e suas tradições por longas datas.

O quinto ciclo (1919-2000): JUDAÍSMO CONTEMPORÂNEO entre os anos de 1910-2000, marcado pela chegada dos imigrantes da Europa Oriental. Em 1918 fundou-se o Centro Israelita de Pernambuco e uma escola, a Iídiche Schul, o cemitério em 1927 e no mesmo ano, a Synagoga Israelita da Boa Vista. E em 1930, foi erguida uma sinagoga sefaradi (Cytrynowicz, s/d, p. 1).

Por fim, o sexto ciclo, momento após os anos de 2000 em diante: NOVAS TENDÊNCIAS: apresenta-se o judaísmo reformista no Recife com a presença das mulheres na liturgia religiosa e o fortalecimento do marranismo.

Dentro desse panorama descrito por Jacques Ribemboim (2023), e de acordo com o relatório de um alto funcionário da Companhia das Índias Ocidentais concluído em 1639, o Alto Conselheiro Adriaen Van der Dussen, saindo do Brasil, retorna a Holanda. Breda (2007), relata também a formação e construção do povo no Nordeste de

Pernambucano. Desenvolviam muitas ocupações enquanto imigrantes judeus recém-convertidos, tais como médicos, advogados, calígrafos, músicos, ourives, ceramistas, intérpretes oficiais, tradutores, proprietários de fábricas, atores, carregadores de navios, compradores de escravos negros, de roupas, açúcar, comida, vinho, de madeira, comerciantes em geral. A maior parte deles, se estabeleceram em Recife, outros em Minas Geras, Rio de Janeiro, Paraíba e Bahia, dominaram todo o movimento comercial.

2.3. Práticas de identidades social e cultural ao longo do tempo: o Festival de Cultura Judaica, Rosh Hashaná, a Oficina de Panificação – Mega Chálá e as práticas domésticas em Pernambuco.

Com a guerra no Oriente médio: A cada dia, horrorizados, tomamos conhecimento do que o terror produziu em solo israelense, atingindo indistintamente homens, mulheres, idosos, crianças e bebês: judeus e não judeus, nativos e pessoas das mais diversas nações. Estamos de luto. Um luto de uma intensidade que se compara aos piores episódios já sofridos por nosso povo (Federação Israelita de Pernambuco - Fipe, 2023).

Quando se trata de identidades social e cultural, os termos estão densamente relacionados ao campo da sociologia, tal como, ao campo da antropologia. São termos que se subdividem em categorias articuladas a cultura e a sociedade.

A identidade, em sua acepção mais ampla, trata dos atributos de um determinado grupo social no qual a pessoa está inserida, e que envolve fatores que dizem respeito a sua cultura, a história de um povo, do local onde se vive, do idioma, elementos relevantes para que o grupo compartilhe e preserve suas tradições e características identitárias.

Para Manuel Castells (2002, p. 20), em *O poder da Identidade*, afirma que diante o aspecto sociológico, toda e qualquer identidade é sempre construída. “A principal questão, na verdade, diz respeito a como, a partir de que, por quem, e para que isso aconteça. Pois, a construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história” (Castells, 2002, p. 55). Nesse entendimento, o autor exhibe também três tipos diferentes de manifestações de identidades coletiva que devem ser consideradas na contemporaneidade, a identidade legitimadora, introduzida pelas instituições dominantes; identidade de resistência, criada por atores que se encontram em posições marginalizadas ou estigmatizadas pela lógica de dominação de grupos hegemônicos e a identidade de projeto, quando os atores sociais utilizando-se de suas características culturais, constroem uma nova identidade capaz de redefinir sua posição na sociedade.

Analisando no contexto sociológico que defende Castells (2002, p. 20-55), pode-se observar que a comunidade judaica em Pernambuco adquiriu múltiplas identidades. A identidade legitimadora, quando dirigentes de outros países europeus como Portugal e Holanda colonizaram o Brasil, na prática, foram os deslocamentos migratórios forçados de judeus ao Novo Mundo. A identidade de resistência, com base nos materiais herdados da história, onde reside a lógica de dominação hegemônica, onde judeus camuflaram seus ritos, mitos, costumes e religião para sobreviverem, uma questão de pertencimento. A identidade de projeto, que visa mudar a sociedade com novos conjuntos de valores, pela necessidade de adaptar-se ao novo, redefinindo sua atuação no novo território, e assim, tendo segurança e tranquilidade para não serem exprobrados. Nesse contexto, mais especificamente, judeus ressignificam, se utilizam de uma nova identidade (nome e sobrenome) para disfarçar sua própria etnia e religião.

Corroborando com o pensamento de Castells sobre identidades, Xiuquan (2018, p. 55) descreve que a “construção de identidades vale-se da matéria-prima fornecida pela história, geografia, biologia, por instituições produtivas e reprodutivas, pela memória coletiva e por fantasias pessoais, pelos aparatos de poder e revelações de cunho religioso”.

Para Castells (2002) a construção de identidades constitui uma impressão de pertencimento, notada como fonte de significados e experiências de um povo, de uma nação, de uma etnia, de um grupo social. É um processo de construção com base em um ou mais atributos culturais: a língua, os costumes, a religião, as expressões artísticas como a dança e a música (Santos e Leal, 2007, p. 81).

Assim, a explicação encontrada sobre Identidade Social e Cultural remete a cultura a qual a pessoa se estabelece nela. Consiste, ou seja, nas tradições, crenças, religião, preferências, dentre outros, que as pessoas compartilham umas com as outras pessoas da mesma comunidade.

Nesse cenário da construção de Identidade Social e Cultural, se constitui com a chegada dos primeiros imigrantes judeus em Pernambuco, na dialética entre o local e global, negociando e construindo múltiplas identidades. Na ressignificação da vida cotidiana, de suas tradições, crenças, preferências, dentre outros, até mesmo na conservação de todo esse patrimônio cultural.

Quanto mais a tradição perde terreno, e quanto mais reconstitui-se a vida cotidiana em termos de interação dialética entre o local e o global, mais os indivíduos veem-se forçados a negociar opções por etilos de vida em meio a uma série de possibilidades (Giddens, 1991).

Partindo desse princípio, das práticas de identidades social e cultural da comunidade judaica em Pernambuco, segundo Kaufman (2009, p.133), se constituem em um caráter polissêmico, que contempla características tanto da cultura do imigrante, quanto da cultura local, consolidado no imaginário da população nordestina.

Para a autora, um dos vértices da polissemia desse imigrante se constitui nas antigas práticas ocultas e na reserva mental do judaísmo de antigamente vindo a favorecer a (re) construção de novas identidades, seja por “projeto” ou por “resistência” (Kaufman (2009, p. 133). Nesse caminho, ocorre também o processo de assimilação, cujo nomes e sobrenomes dos imigrantes judeus em sua chegada no Brasil, muito deles eram ocultados, trocados por nomes de plantas, árvores, frutos, animais para disfarçar a sua real identidade, e assim, driblar a perseguição sofrida, motivo segundo Jáder Tachlitsky, Eneide Beraldi, Daniela Levy (2024) em Lisboa – Amsterdã – Recife – Nova York: os caminhos que contam uma história, imprime até hoje dificuldades em pesquisas sobre a historiografia da cultura judaica ao longo do tempo.

Constata-se, nessa historiografia, as afinidades entre identidades social e cultural, a migratória judaica na perspectiva das representações sociais e da folkcomunicação que assumem um campo sociológico e antropológico próprio, com destaque no campo da comunicação, que sugere na precisão de partilha e coabitação do simbólico. Contribuindo desta maneira, na busca de respostas sobre quem somos nós em um país plural, que ainda temos muito a conhecer e aprender com nossos povos e comunidades tradicionais enquanto cultura de resistência.

Conforme Anita Novinsk (1992, p. 65), no Brasil em construção, esse povo resiliente experimentou de tudo, foi o desbravador do sertão, mecânico, mestre de açúcar, senhor de engenho e capitão-mor. No que se refere ao global e local:

O ambiente estranho, a solidão do vasto continente, a distância da pátria e dos círculos familiares, e principalmente o imperativo da necessidade de cooperação a própria sobrevivência, tanto material como social, aproximou cristãos velhos e cristãos novos e amorteceu as barreiras discriminatórias. As consequências imediatas foram naturalmente o aumento extraordinário dos casamentos mistos e, por conseguinte, o aumento do número de cristãos novos no Brasil (Novinsk, 1992, p. 65).

No cenário migratório judaico, reforça-se o entendimento de Boas (2012, p. 45), que para se entender a história é preciso conhecer, não apenas como as coisas são, mas como elas vieram a ser. E que, nos eventos históricos somos compelidos a considerar cada fenômeno, não apenas como efeito, mas também como causa (Boas, 2012, p. 45-46).

De acordo com o mesmo autor, as atividades do indivíduo são determinadas em grande medida por seu ambiente social, por sua vez, suas próprias atividades são influenciadas e influenciam a sociedade em que vive, podendo nela gerar transformações.

Descreve Laraia (2007, p. 47), dificuldades são comuns a serem enfrentados nas inquirições sobre transformações culturais, de como esclarecer os processos que ocorrem diante tantos olhos. Percebe-se também conforme Boas (2012, p. 45):

Cada grupo cultural tem sua história própria e única, parcialmente dependente do desenvolvimento interno peculiar ao grupo social e parcialmente de influências exteriores às quais ele tenha estado submetido. Tanto ocorre processos de gradual diferenciação quanto de nivelamento de diferenças entre centros culturais vizinhos

Diante as contribuições de Anita Novinsk, Roque Laraia, Franz Boas e Marcia Algranti sobre as transformações sociais, fica perceptível que, costumes e tradições familiares judaicas possam ser encontradas no cotidiano da própria comunidade praticamente inalterados, em particular no Nordeste pernambucano.

Na percepção de Frans Boas (2012, p. 51), fica evidente que esses rituais, tradições e costumes tenham recebido influências que esses povos trazem desde seus primeiros momentos de vida. Seu comportamento social depende de hábitos que se estabeleceram antes que a memória e ela conectada começou a operar, e que muitos traços considerados por radicais ou herdados, são antes mesmo resultado da experiência precoce de certos tipos de condições sociais, pois são hábitos que dificilmente serão alterados.

Como profere Moacyr Scliar (1985, p. 88):

Da importante presença judaica no Brasil colonial, dos cristãos-novos, restam apenas vestígios, representados por rituais judaicos que algumas comunidades do Nordeste continuam a praticar, sem saber por quê. Mas, depois que a Constituição de 1824 estabeleceu oficialmente os princípios da liberdade religiosa, os judeus voltaram ao Brasil.

Em uma visão mais ampla sobre esses hábitos, tradições e costumes, o antropólogo Nestor Canclini (1990), grande pesquisador na área da comunicação, cultura e sociedade na América Latina, em seu livro “Culturas Híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade” relata que o comportamento social desses indivíduos que migram é resultado de ressignificações, do hibridismo cultural. Pois se caracteriza como um processo de encontro entre duas ou mais culturas, que se entrecruzam abrangendo tanto aspectos socioculturais, como econômicos e políticos. Esse entrecruzamento cultural implica na maneira como se produz e reproduz bens simbólicos, suscitando um novo desenho cultural, ou seja, uma cultura que mescla traços de uma e de outra cultura a qual

mantém contato. São culturas que se fundem gerando uma nova configuração cultural que pode por consequência modificar totalmente grupos e espaços.

Contudo, o intuito do autor não é verificar se determinada cultura é híbrida ou não, e sim, entender como ocorrem os processos de hibridização cultural e como a sociedade se apropria e usa disso. Nesse processo, pode haver limitações, pois há culturas que não se mesclam, não querem, ou não podem ser híbridas (Canclini, 2007, p. 40).

Nesse conjunto de exposição, a identidade social e cultural judaica é complexa e observada por variados ângulos, adaptada ao longo do tempo e historiada por outras tradições e experiências. A identidade social e cultural judaica é simplesmente singular e inusitada, influenciada pelos diversos traços político-econômico do lugar onde se estabelece, pelas mídias, pelas etnias, costumes e religiões de outros povos.

São práticas de identidade social e cultural comunicadas no cotidiano das comunidades, das famílias e passadas de geração em geração, sendo também ressignificadas. Desta maneira, muitos costumes foram ressignificados por meio dos conhecimentos orais e populares. São legados identitários, étnicos e culturais apreendidos e transmitidos com e para a população brasileira no interior das cidades no Nordeste e na capital que se conservam vivos até hoje.

E entre a identidade social e cultural dos judeus em Recife-Pe se assinala um repertório de tradições observadas no período da pesquisa que são replicadas ao longo da história em eventos que fortalecem os costumes, os hábitos alimentares, a própria cultura e religião.

Nesse repertório de tradições, se encontra o Festival de Cultura Judaica, evento que costuma ser promovido com atividades vinculadas as tradições da comunidade com a venda de produtos/objetos judaicos, com danças e músicas própria, uma extraordinária gastronomia preparada por seus membros. São festivais que acontecem anualmente em toda rua Bom Jesus que fica localizado em frente a Sinagoga Kahal Zur Israel, na Região Metropolitana do Recife.

Figura 8 - 30º Festival de Cultura Judaica, Recife - 2022.



Fonte: Joseana Saraiva

São atividades que simbolizam momentos onde a comunidade se reúne e convida a sociedade pernambucana para assistir apresentações culturais, exposições com roda de conversas na Sinagoga, vitrine de livros, artesanatos e objetos de Israel, especialmente, a marcante culinária passada de geração em geração que imprime simbolismo e marca de pertencimento.

São memórias culinárias do passado que sobrevivem a milhares de anos, são recordações afetivas presentes na comunidade judaica de Recife para recarregar as energias e aproveitar o que a gastronomia judaica tem de melhor, assim sendo, o festival oferece um cardápio especial. Em relação as sobremesas, o *fluden*, *strudel*, tortas de maçã e uva, o bolo de mel são destaques dessas guloseimas preparadas pela comunidade.

Entre outros eventos, se pode destacar a *Mega Challah* que acontece anualmente na Federação Israelita de Pernambuco - FIPE, em Recife.

Figura 13 - Mega Challah 2016



Fonte: Beatriz Scherb Kozmhinsky

Figura 15 - Mega Challah 2018



Fonte: Beatriz Scherb Kozmhinsky

Figura 17 - Mega Challah 2019



Fonte: Anna Litwak

Figura 14 - Mega Challah 2017



Fonte: Suzana Schachnik

Figura 16 - Mega Challah 2019



Fonte: Suzana Schachnik

Figura – 18 - Mega Challah 2024



Fonte: Marília Litwak

Sendo a cozinha símbolo da civilização e cultura, cheia de valores, encontra-se a *Chabat* - o pão (lechen) muito especial em todas as refeições, nas ocasiões festivas como casamentos, em dias santificados, de caráter religioso consumidos. Para a comunidade, comendo o *Challab*, estão preservando sua herança (Algranti, 2018, p.155).

De tal modo, o preparo e o consumo de pães têm recebido atenção especial entre pesquisadores que se debruçam sobre as ciências e tecnologia de alimentos. Da própria cultura, inclusive, historicamente, sobre os hábitos alimentares relacionados ao pão por ser um mantimento sagrado entre os povos.

Na cultura judaica a *chalá* (pão trançado) do sábado, é um alimento que imprime papel de comunhão desde a sua preparação por mulheres, na organização da *mise en place*, até seu consumo final. Tem uma representação simbólica (Bonder, 1989, p.29).

Os preparos da *chalá* era tido como uma tarefa especial das mulheres da família. Separar uma porção, isto é, a *chalá*, ao preparar o pão que serviria como alimento, é uma das três *mitzvot* que D'us ordenou às mulheres judias, juntamente com as leis da *mikvê* e do acender das velas de *Shabat*. Ao fazer isto, a mulher judia reconhece que o pão, assim como todo tipo de sustento físico, é uma dádiva divina. Ao seguir este mandamento, ela atrairá bênçãos para seu lar e seu ato é comparável à oferenda dos *Cohanim* na época do Grande Templo, às sextas-feiras (Instituto Morashá de Cultura, 2022).

Figura 19 - Mega Challah 2024



Fonte: Marília Litwak

Figura 21 - Mega Challah 2024



Fonte: autora

Figura 20 - Mega Challah 2024



Fonte: autora

Figura 22 - Mega Challah 2024



Fonte: autora

Deste modo, o Rabino Nilton Bonder (p.31) afirma que o alimento representa uma forma de expressão concreta de trocas e se presta como símbolo destas variadas dimensões ou mundos de existência.

Conforme Claudia Roden, esses alimentos e hábitos alimentares são compreendidos como marcadores culturais, de identidades, subjetividades e as iniquidades sociais, pois que, a maneira que as pessoas preparam seus alimentos descreve muito de suas histórias. A maneira de cozinhar dos judeus narra a trajetória de um povo que, apesar de errante, mantém-se unido por suas tradições (Roden, 2002, p. 1).

Conforme Escudero (2018, p. 6) é uma constante manutenção, reavivamento ou ressignificação de tradições compartilhadas em sociedade. São festividades importantes dentro do calendário judaico, como o *Shabat* que acontece com Oficinas de Panificação para confecção da *chala* que acontecia apenas com a participação exclusiva de mulheres até 2023, a partir de 2024 com o judaísmo reformista na Comunidade, foi possível a presença masculina, destaque ao fortalecimento da comida nessas tradições que perduram entre os membros da comunidade.

Segundo Algranti (2018, p. 157) a *Mega Challah*, em especial, o termo *Challah* ou *Hallah* foi criado na Idade Média, ao sul da Alemanha, para descrever um pão em formato de trança, comido pelo povo judeu no ritual do *Shabat*, cujo costume se estendeu por outros lugares como Áustria, Boêmia, Polônia, Leste da Europa e Rússia. Tempos depois, ao migrarem para outros lugares, os judeus transportaram o costume de consumo a mesa. Vale observar que, o produto é considerado *Kasher*, o *Challah*, porque na receita original desse pão não vai gordura animal, apenas vegetal, podendo ser consumido em qualquer uma das refeições. A *Challah* é um pão consagrado, tradicional do povo judeu, simbólico, com sentido de “porção sagrada”.

Na percepção de Isabela Barbosa (2019, p. 3) sobre a comida:

A comida aqui analisada é carregada por um sistema de símbolos, um aparato de modos de fazer que se relacionam com a construção social do lugar em que ela está inserida, a saber, é essa comida que define o comportamento das pessoas que a consomem, além de servir como um indicador da sociedade do consumo, assim como suas restrições e tabus sociais construídos por meio da alimentação e suas influências coloniais.

Corroborando Barbosa (2019, p. 3), na percepção de Carlos Petrine (2009, p. 80-81) a respeito da construção social desses saberes tradicionais, a confecção do *Challah* representa um patrimônio precioso, um instrumento de destreza mandatória que emprega técnicas de produção de preparo que não deve correr o risco de desaparecer, de ser

enterrados séculos de prática. E que esse patrimônio necessita de *know-how* para que seja preservado, por tanto, o uso de tecnologias como ensaios, vídeos, fotografias e escritos de receituários devem catalogar os gestos manuais e tradicionais dessa confecção, a seguir, armazenado em um “banco de dados de saberes”, de tal modo, uma legítima valorização da identidade social e cultural de um povo no que se refere as práticas do saber e fazer dos alimentos.

Outro evento que traz grande significação para a comunidade judaica é vivenciado por mim, autora da pesquisa, a *Rosh Hashaná* (Ano Novo Judaico) – *Shacharit*, promovido pela Federação Israelita de Pernambuco – FIPE, Museu - Sinagoga Kahal Zur Israel. Foi celebrado em 2 (dois) de outubro de 2024 com a presença da primeira rabina brasileira, Kelita Cohen, membro da Confederação Israelita Paulista – CIP.

Figura 23 - Rosh Hashaná 02/10/24



Fonte: Anna Litwak

Figura 24 - Rosh Hashaná 02/10/24



Fonte: autora

Figura 25 - Rosh Hashaná – Rabina Kelita Cohen e Iêda Litwak, 02/10/24.



Fonte: Anna Litwak

Figura 26 - Rosh Hashaná – Chazan Luis Prist e Iêda Litwak, 02/10/24.



Fonte: Anna Litwak

A *Rosh Hashaná*, segundo Algranti (2018, p. 103) representa o começo do Ano Novo Judaico. Em hebraico significa, “cabeça do ano”, celebrado durante dois dias consecutivos. Tive a oportunidade de participar no dia 02 de outubro de 2024, tendo seu início com o pôr do sol da quarta-feira, anunciado com o toque do *shofar* e finalizado com o pôr do sol da sexta-feira.

Shofár, instrumento musical de sopro, rústico, confeccionado com chifre de carneiro que tem um significado especial para os judeus. Seu toque representa o sentimento do despertar, do arrependimento, da renovação de votos e da união entre o povo judeu e Deus, muito utilizado em práticas religiosas judaicas.

Figura 27 – José Vitor – educador da Sinagoga Karal Zur Israel



Fonte: autora

Para Fridlin e Fridlin (1997, p. 6):

A Rosh Hashaná é também rica em simbolismo, sendo o mais conhecido deles o costume de desejar-se um ao outro “Leshaná tová ticatêvu vetechatêmu” (Sejam inscritos e selados para um bom ano). Seguindo um pensamento talmúdico, cada um expressa nesse voto a esperança que todos os amigos tenham assegurado para si um ano novo de vida e felicidade.

São eventos que celebraram elementos da cultura judaica, fortalece aprendizados, de tal modo, exerce um papel preponderante no ato de comunicar, educar, divulgar e materializar tradições. Conforme descreve Hall (1971) é uma cultura que envolve um conjunto de elementos de aprendizados pelos membros de uma determinada sociedade, elementos percebidos e pensamentos que contribuem para a manutenção de um patrimônio.

Conforme Ramos (2001, p.163) a cultura constitui tudo o que se aprende de uma forma consciente e inconsciente e que se pode transmitir e comunicar. Para Sorj (2010,

p.101) é na dimensão cultural brasileira que o judaísmo encontra um espaço de maior interação.

Outros eventos também fazem parte do calendário festivo e educativo do Museu Sinagoga Kahal Zur Israel e da Federação Israelita de Pernambuco – FIPE, que são promovidos como visitas, palestras e cursos.

Figura 28 - Curso Cultura Judaica – Israel, ontem e hoje. Sinagoga – 2021



Fonte: Anna Litwak

Figura 29 - Curso Cultura Judaica – Israel, ontem e hoje. Sinagoga – 2021. Prof. Jader Tachlitsky



Fonte: Rosana Rosenbaum

Figura 30 - Curso “Arqueologia da Primeira Sinagoga das Américas, 2022



Fonte: autora

Figura 31 - Curso “Arqueologia da Primeira Sinagoga das Américas, 2022



Fonte: autora

Para Jáder Tachlitsky em entrevista concedida ao Jornal Diário de Pernambuco em 23/11/2017 sobre o Povo Judeu, afirma: “Precisamos conhecer seu passado para compreender o presente e visualizar o futuro.”, e de tal modo, “Por trás dos mapas, fotos, documentos, conhecer um tanto da alma e do espírito que o definem” os povos judeus e as comunidades judaicas no Brasil, especialmente, em Pernambuco.

Como todos os demais imigrantes, os judeus tornaram-se membros da sociedade brasileira, fortaleceram suas raízes enquanto grupo social e cultural distintos, traçaram

fronteiras sociais simbólicas, e para “manter essas fronteiras, segundo Blay (2009, p. 255) não significa está excluído dessa sociedade, e sim, estar incluído nela.

De acordo com Ribemboim (2023, p. 259), em um contexto comum, a comunidade judaica se apoia sobre três pilares: sinagoga, escola e cemitério, espaços possível de realizar a manutenção que requer pessoas habilitadas. Terá rabinos, que são líderes religiosos com formação acadêmica rabínica, o *shamash* que responde pela liturgia, o *Shazan*, responsável por conduzir as orações, quase sempre cantor, *morim* que são os professores, o *shoret*, *bodek* e *mohel*.

Entre os eventos que são realizados no Museu Sinagoga Karl Zur Israel, visita de turistas e visitas técnicas de centros educacionais. A Sinagoga é um espaço aberto ao público em geral, considerado como extraordinário ponto na rota do turístico de Pernambuco, entrou no circuito de templos sagrados do projeto da Prefeitura do Recife por meio da Secretaria de Turismo e Lazer da cidade. Com o ingresso no programa, a prefeitura disponibiliza guias bilíngues qualificados para exibir com riqueza de detalhes a importância histórica, arquitetônica e cultural do prédio e descrever sobre a história da imigração judaica em Pernambuco. O espaço contou com a visita de da Escola Técnica Estadual Chico Science, eu coordenava um grupo de estudantes junto com o professor de história a fim de divulgar sua importância.

Figura 32 – Visita Técnica ETE Chico Science



Fonte: autora

Figura 33 - Visita Técnica ETE Chico Science



Fonte: autora

Figura 34 - Visita Técnica ETE Chico Science



Fonte: autora

Figura 35 - Visita Técnica ETE Chico Science



Fonte: autora

Primeira Sinagoga da Américas, tem marco histórico datado no século XVII pela congregação israelita, marco histórico e cultural que comprova a existência judaica em Pernambuco e a contribuição na formação da cidade durante escavações arqueológicas realizadas entre os anos de 1999 e 2000.

CAPÍTULO 3: Gastronomia judaica: resistência, trocas e transformações envolvidas.

3.1. Aspectos metodológicos da pesquisa

Metodologicamente, para coletar as informações em campo para esta pesquisa e apresentar os resultados, a ideia inicial era de utilizar como técnicas, o estudo exploratório, o estudo de caso, com a utilização de entrevistas estruturadas, um roteiro previamente planejado, em uma abordagem qualitativa. Contudo, com a dinâmica e o contato com os participantes da pesquisa, optou-se no decorrer da pesquisa por adotar a Entrevista Grupo Focal - GF com dez (10) participantes na fase da terceira idade, além da Entrevista Individual em Profundidade – EIP com dez (10) sujeitos a serem entrevistados. Desses dez (10) integrantes EIP, seis (6) na fase da terceira idade, entre 60 e 97 anos, mais quatro (4), jovens/adultos, entre 54 e 18 anos, sendo a maioria frequentadores regulares de atividades dentro da comunidade judaica de Recife-PE.

A Entrevista GF, de acordo com a proposta de Maria Eugênia Costa (2011, p. 180-181) e Maria Cecília Minayo (2018, p. 144) é um tipo de pesquisa qualitativa, que tem como objetivo perceber os aspectos valorativos e normativos que são referência de um grupo em particular, formada em média por um pequeno número de seis - 6 a doze - 12 pessoas, no caso da pesquisa, 10 integrantes, todos na faixa da terceira idade, entre 66 e 68 anos. As autoras, descrevem ser uma ferramenta de entrevista coletiva muito rica e complexa, que tem como proposta apresentar os registros à medida que se vai evoluindo, logo, identificar e compreender com maior profundidade as representações sociais, as intenções, o foco, desvendar problemas, aprofundar o conhecimento de um determinado tema.

O uso da técnica de GF, segundo Camila Escudero (2024, p. 79), o pesquisador reúne, num mesmo local e durante algum tempo, uma quantidade de pessoas que fazem parte do público-alvo de suas investigações, tendo como objetivo coletar, a partir do diálogo e do debate com e entre eles, informações acerca do tema estudado.

O Grupo Focal é fundamentalmente qualitativo, uma vez que tem como propriedade o fato de se trabalhar com a reflexão manifestada por meio da “fala” dos entrevistados”, permitindo que apresentem, ao mesmo tempo, seus conceitos, impressões e concepções sobre determinado assunto, indo além da mera descrição ou exposição.

Nesse contexto, na entrevista do GF, o papel de moderadora foi exercido pela própria autora do trabalho, Iêda Litwak, que entrevistou um grupo de dez (10) pessoas.

Conforme indica Costa e Minayo (2018): o tema da pesquisa, o Termo de Consentimento Livre e o Roteiro de Entrevista, são elementos identitários averiguados, assim, conduz-se a um debate a partir do tema central – solicitando clareza ou aprofundamento de pontos específicos, posteriormente, dirigir-se o grupo para o próximo tópico quando um ponto há de ser esgotado o suficiente.

Segundo Maria Eugênia (2011, p. 182-183), a ferramenta de GF apresenta entre suas potencialidades, condução de sinergia de acordo com participação conjunta do grupo e interação entre eles, o que enriquece os resultados das respostas. Além da flexibilidade para o moderador na condução do roteiro, permite maior profundidade e melhor qualidade das verbalizações. Entretanto, expõe algumas fragilidades, tais como, controle reduzido que o moderador tem sobre os dados gerados, opiniões que possa surgir a partir de entrevistado que possa influenciar na resposta de outros, caso um integrante seja bem mais extrovertido.

Além do que, no momento da entrevista GF, pode-se gerar um clima de desconforto entre os membros entrevistados, reduzindo dessa forma o não fornecimento de dados importantes no âmbito da pesquisa, o que salienta Maria Eugênia (2011, p. 180-181). Mas, é um instrumento que contribui bastante para a coleta do material da pesquisa, pois, permite a interação e a comunicação coletiva, que são representações sociais, conteúdos e movimentos constitutivos, onde permeia o intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, de ideias e atitudes através de seus agentes, conforme descreve Luis Beltrão no campo da Folkcomunicação.

Nas Entrevistas Individuais em Profundidade – EIP, é possível identificar hábitos e costumes de forma particular, pois se comunica, expressa significados e valores que podem ou não está sendo partilhados, mantidos, esquecidos ou substituídos por outros valores.

Para aplicação das entrevistas GF, ao convidar inicialmente a Dra. Suzana Schachnik, ela consultou um grupo de amigos (as) sobre a possibilidade de participarem da pesquisa de meu doutoramento em Comunicação Social - UMESP sobre Migração, Comunicação e Cultura Gastronômica Judaica em Recife. O grupo aceitou o convite, logo, organizou-se fisicamente o local e hora das entrevistas. Para minha surpresa, havia uma data pré-estabelecida para o grupo se confraternizar. Em uma segunda-feira, dia 25 de novembro de 2025, conforme se havia programado para a comemoração de Final de Ano a se realizar na casa de uns dos integrantes do grupo de amigos, no Bairro do

Espinheiro, Recife-Pe com horário também definido, as 19h30'. A entrevista desse GF obteve um tempo de duração de cinquenta e sete minutos e trinta segundos (57'30").

Com relação a idades de todas as pessoas que estavam nesse grupo, todos da mesma faixa etária, terceira idade, membros da comunidade judaica e ex-alunos do Colégio Israelita Moysés Chvarts desde o jardim de infância.

Na observação realizada no momento da pesquisa, como de costume, segundo algumas boas regras de etiqueta que se leva em consideração, e como planejado para a confraternização, um aparador buffet regado de comidinhas, entre elas a torta de frango, a torta de palmito, petiscos e o emblemático Bolo de Mel (hônik lêikech), que é um quitute apropriado para se entreterem amigos e visitas costumeiras, que representa a culinária tradicional judaica. Na arquitetura doméstica, os costumes são o espírito que engendra, a alma que dá forma à matéria (Freyre, 1960, p. 814-815).

O Bolo de Mel na comunidade judaica participa das celebrações, entre elas, a “Rosh Hashaná e Yom Kippur”, marcadores identitários de comidas, especialmente os doces, com variados preparos, marca a presença dominante do mel de abelhas.

O bolo de mel é preparado com farinha de trigo, fermento, canela, cravo-da-Índia, noz-moscada, sal, óleo, açúcar mascavo, extrato de baunilha, café coado, suco de laranja, e mel de abelha. E ele é consumido na refeição ritual do ano novo, sendo um prato fundamental para expressar a fé e a comensalidade religiosa. E com todo esse cardápio doce, nós desejamos os nossos melhores votos de “Shana Tová Umetuká” (Raul Lody, 2020, p. 01-02).

Figura 36 - Bolo de Mel



Fonte: autora

Figura 37 - Bolo de Mel



Fonte: autora

As Confraternização de Final de Ano, conforme Poulain (2004, p. 20), representa e define marcadores identitários pelos quais se expressam códigos de diferenciação

social, são representações sociais da transmissão intergeracional de suas tradições e valores.

No conjunto de circunstâncias que envolvem o grupo de pessoas (a comunidade judaica), esse encontro tem um sentido identitário entre seus semelhantes, membros de uma mesma comunidade que vai além de afinidades desde a infância no colegial. Já o alimento, o Bolo de Mel, apresenta um sentido, de acordo com Algranti (2002, p. 87), especificamente o mel – *dvash*, referenciado no Velho Testamento, onde no Egito por ocasião que assolava a fome, Jacó enviou “os melhores frutos da terra”, entre eles o mel, para serem trocados por trigo. (Genesis 43:11). O mel, desde os tempos bíblicos representa a doçura e a amabilidade da vida, presente na mesa do povo judeu.

Para descrever o universo da amostra do referido estudo, considerou-se um quantitativo aleatoriamente de 20 entrevistados/as, entre eles, no GF dez (10) e nas EIP também o mesmo quantitativo, dez (10) pessoas:

Quadro 1 – Integrantes - Entrevista Grupo Focal

Integrantes	Idade	Profissão	Local	Dia	Duração entrevista
Jacy Averbuch	67	Advogada	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Suzana Schachnik	66	Médica Oftalmologista	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Estela Parnes	66	Pedagoga	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Evelyn Schor	66	Do Lar	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Nadja Simis Pilnik	66	Psicóloga	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Daniel Schor	66	Engenheiro	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Iardena Cubits	66	Fisioterapeuta	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Simone Fleischman	66	Médica	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Flávio Landen	66	Empresário/administrador	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Jacques Ribemboim	66	Engenheiro/Economista/Escritor/Profº.	Bairro Espinheiro	do 25/12/24	57min30s
Fonte: autora					

Quadro 02 - Integrantes - Entrevista Individual em Profundidade

Integrantes	Idade	Profissão	Local	Dia	Duração entrevista
Jáder Tachlitsky ¹	63 anos	Economista/pr ofessor	Sinagoga Karal Zul Israel	14/11/24	14min21s

¹ Prof. de História Judaica - Coordenador de Comunicação da Federação Israelita de Pernambuco Fipe.

Recife Antigo						
Sonia Schechtman Sette ²	-----	Matemática		Sinagoga Karal Zul Israel, Recife Antigo	21/01/25	20min32s
Matilde Steinberg	97 anos	Do Lar		Telefone Recife	21/01/25	20min32s
Thais M. Z.	26 anos	Psicóloga		Telefone Recife	04/02/25	15min10s
Renata Gedanken	45 anos	Bióloga/ Gastróloga		Livraria Jaqueira Bairro da Jaqueira - Recife	07/02/25	21min50s
Maria Antônia Pimentel	18 anos	Estudante de Direito	de	Telefone Jaboatão dos Guararapes	13/02/25	16min04s
Germana Zacainer ³	54 anos	Arquiteta e Culinarista	e	Bairro das Graças, Recife	18/02/25	1h50min
Tânia Neumann Kaufman ⁴	86 anos	Socióloga e Antropóloga	e	Bairro: Boa Viagem, Recife.	21/02/25	49min40s
Dr. Boris Berenstein ⁵	74 anos	Médico/ Empresário		On-line Plataforma do Google Meet. Recife/Olinda	21/02/25	21min07s
Diva Basbaum Masur	88 anos	Do Lar		Bairro: Boa Viagem, Recife.	22/02/25	34min22s
Fonte: autora						

Um detalhe importante, tanto nas entrevistas individuais, como as entrevistas com o grupo focal, a postura do entrevistador deve propiciar uma relação de amistosidade, de confiança, um clima amigável e confortável para que se possibilite o afastamento de receios e acanhamentos entre o sujeito e o pesquisador.

No que se refere aos registros, a gravação de áudios e de imagens dos entrevistados, foram realizadas com o uso de um equipamento - aparelho celular Iphone 15 Pro Max da autora do trabalho (gravação de áudio) e aparelho celular de alguns participantes (registro fotográfico).

Na gravação das entrevistas com o GF se estabeleceu também a observação sistemática das expressões corporais e orais de forma hábil, o que permite que o entrevistador fique mais atento as falas, inclusive, para interpretar o surgimento de códigos, de sinais do corpo, expressões, e a concentração sobre o tema exposto espontaneamente pelos sujeitos. Para Duarte (2005, p. 77) a gravação é um instrumento

² Profa. aposentada - Universidade Federal de Pernambuco.

³ Cozinha Zai – empreendedora.

⁴ Profa. aposentada da Universidade Federal de Pernambuco.

⁵ Presidente da Fipe.

que possibilita o registro exato e integral das informações fornecidas pelo grupo, além de facilitar na condução da pesquisa e evitar perda de detalhes.

Em relação as transcrições, segundo Duarte (2005, p. 77), orienta fazer o mais breve possível, de tal modo, aproveitar melhor o conteúdo, já que essas informações estão mais vivas na memória e as inferências, contextualização e análise são mais imediatas.

De acordo com a necessidade e as orientações, as transcrições de áudios para textos foram realizadas de forma artesanal, com a escuta habilidosa das falas, transformada em texto com a ferramenta do Office - Word em um notebook ideapad S145 Lenovo – Intel Core i5 8th Gen.

No que diz respeito ao processo de transcrições das entrevistas, uma das dificuldades encontradas na entrevista com o GF, em alguns momentos há várias falas ao mesmo tempo, o que gera um pouco de dificuldade, mas não chegou a prejudicar a coleta de dados. Outra dificuldade, por conta da dinâmica da atividade, às vezes um participante não chega a concluir sua fala e/ou é interrompido por outro – é uma característica muito comum da oralidade, mas não da escrita. Do mesmo modo, há dificuldades na identificação posterior do autor da fala, o que exige do transcritor extrema atenção. Nesse caso, destaca-se ter sido imprescindível a transcrição manual realizada pela própria autora desta tese.

Já o registro fotográfico do GF, foi programado com temporizador da câmera do celular de Suzana Schachnik, conforme se apresenta a foto abaixo.

Figura 38 - Entrevista Grupo Focal



Foto: Suzana Schachnik

Figura 39 - Dr. Boris Borenstein

Fonte: autora (*print*)

Figura 41 - Profa. Dra. Tânia Kaufman

Fonte: autora (*print*)

Figura 43 - Jader Tachlitsky



Fonte: João Audifax Filho

Figura 40 – Profa. Dra. Sônia Sette

Fonte: autora (*print*)

Figura 42 - Germana Zacainer



Fonte: Ed Machado/Folha de Pernambuco

Figura 44 - Diva Basbaum Masur



Fonte: Dalva

Figura 45 - Renata Gedanken



Fonte: Funcionário Livraria Jaqueira

Figura 46 - Matilde Steinberg



Fonte: Sandra Bogotar

No contexto da pesquisa, a técnica de observação conforme Duarte (2005, p.77), vai resultar melhores resultados. Observar é ficar atento aos sentidos, as expressões corporais e de fala para se captar uma informação sobre uma determinada realidade a ser investigada. Para Malinowski (2005):

Há uma série de fenômenos de grande importância que não podem ser registrados por meio de perguntas ou de documentos quantitativos, mas devem ser observados em sua realidade. (...) Entre eles se incluem coisas como a rotina de um dia de trabalho, detalhes do cuidado com o corpo, forma de comer e de preparar a comida; tom das conversas e da vida social ao redor das casas, a existência de grandes hostilidades, simpatias e antipatias entre as pessoas; a forma sutil mais inquestionável em que as vaidades e ambições pessoais se refletem no comportamento dos indivíduos, e as reações emocionais dos que os rodeiam (Malinowski, 2005, p. 55).

Deste modo, a partir da observação se compreende o fenômeno a ser estudado, seu sentido que flui nas entre linhas, a fonte direta dos dados, tornando-se assim, um procedimento científico de coleta de dados a partir da sistematização, planejamento e controle da subjetividade. E, para concluir, Benjamim (1994) explica ser essa a última etapa da entrevista, advir de um momento especial, pois, o que acontece durante o momento propiciar uma impressão do entrevistado sobre a entrevista como um todo. É importante nesse estágio perceber se o entrevistado expôs o que pensa ser fundamental,

daí, realizar uma breve e sucinta retrospectiva junto as pessoas dos principais aspectos abordados no momento da entrevista.

Para as Entrevistas Individual em Profundidade - EIP, Segundo Minayo (2018, p. 141) ela pode fornecer informações de duas formas, de acordo com os fatos cujos dados o investigador poderia conseguir por meio de outras fontes, ou diretamente com o indivíduo a ser entrevistado, portanto, perceber a realidade que vivencia e sobre sua própria situação.

Para se descrever sobre a Entrevista Individual em Profundidade, Jorge Duarte (2011, p. 62), afirma ser uma técnica qualitativa que explora um determinado assunto a partir da busca de informações, percepções e experiências de informantes para que se possa analisá-las e apresentá-las de forma estruturada. É uma conversa a dois, feita por iniciativa do entrevistador, destinada a fornecer informações pertinentes a um objeto de pesquisa (Minayo, 1993, p. 107), muito utilizada para se captar as representações sociais, emoções e motivações dos sujeitos entrevistados.

Nesse sentido, e segundo Banchs (1986, p. 1):

El concepto de representaciones sociales designa una forma de conocimiento específico el saber del sentido común, cuyos contenidos manifiestan la operación de procesos generativos y funcionales marcados socialmente. De manera más amplia, designa una forma de pensamiento social.

Dessa maneira, a técnica da Entrevista Individual em Profundidade, consiste para Minayo (2018, p. 142) numa interlocução livre, balizada pelos parâmetros do objeto de estudo. O pesquisador apresenta brevemente o objetivo e o sentido da conversa e, seu interlocutor discorre à vontade sobre o tema.

A Entrevista Individual em Profundidade, fundamentada em um recorte teórico-metodológico bem definido, permite captar respostas a partir da experiência de cada pessoa a ser entrevistada, assim, compreender com acuidade o passado, analisar, discutir e fazer inferências. Permite ainda, caracterizar com a riqueza de detalhes sobre o fenômeno investigado.

Para vivenciar essa etapa da pesquisa, relaciona-se os integrantes da pesquisa EIP, onde ocorreu de forma *presencial e online*. Nos casos *on-line*, com uso do aplicativo *WhatsApp*, na plataforma *Google Meet*, ferramentas largamente utilizadas para comunicação, que disponibiliza envio e recebimento de mensagens imediatas, chamada de voz e vídeo em aparelho celular, Iphone 15 Pro Max da autora, além do uso de um

Notebook Lenovo - ideapad S145. Usou-se na EIP o mesmo roteiro estabelecido no GF, realizadas com dez (10) integrantes da Comunidade Judaica de Recife a seguir:

Quadro 3 - Roteiro de Entrevista Individual com Profundidade e Grupo Focal:

1. Conte um pouco das suas origens judaicas?

2. Que tipo de prática cultural judaica aprendeu e procura manter?

3. Com relação à gastronomia, qual seu prato da culinária judaica favorito e por quê?

4. Quando e como procura preparar ele?

5. Acredita que o prato que prepara era o mesmo que você aprendeu? Sim / Não Por quê?

6. Costuma se reunir com outras pessoas de origem judaica? Onde e em que ocasião?
 - 6.1 Se sim: Como são essas reuniões em relação à música, aspectos religiosos, tradições e, principalmente, culinária (que tipo de pratos preparam e como comem)?
 - 6.2 Se não: por quê?

Fonte: autora

3.2 Lócus e corpus da pesquisa.

O Estado de Pernambuco está localizado na costa marinha do Oceano Atlântico, possui uma extensão territorial de aproximadamente 98.067,87 km², uma população estimada em 9.058.931 de habitantes, distribuída em 185 municípios, segundo dados do censo demográfico realizado pelo IBGE em 2022.

Figura 47 - Mapa de Pernambuco



Fonte: <https://portal.educacao.pe.gov.br/gres-e-escolas/>

A Capital do estado de Pernambuco, Recife, está localizada na Mesorregião Metropolitana (Microrregião de Recife), sede de maior aglomeração urbana do Norte-Nordeste com uma concentração de destaque para o Polo Médico e o Polo Acadêmico-Educacional. Hoje, a Veneza da América que se difunde sobre o delta formado pelos rios Capibaribe, Beberibe, Jiquiá, Tejipió e Jaboatão.

Figura 48 - Vista Panorâmica do Recife-PE



Fonte: Henrick Chaves

De acordo com o Iphan, Recife é uma das mais antigas cidades do Brasil, surgiu em 1537 como Ribeira de Mar dos Arrecifes, uma praia de pescadores e ancoradouro, onde se depara com as águas do mar e as dos rios Capibaribe e Beberibe. Reconhecida como a principal cidade da Capitania de Pernambuco em todo mercado global do período devido à cultura extensiva da cana-de-açúcar. Isso despertou o interesse dos holandeses que, atraídos pela riqueza da capitania e por sua posição estratégica, invadiram e ocuparam a cidade por um período de 24 anos, entre 1630 e 1654.

A capital Recife apresenta como características meteorológicas, clima tropical quente e úmido, fortemente influenciado pela umidade da costa atlântica, funcionou por muitos anos como porto de Olinda até o século XVII.

A cidade de Olinda foi fundada em 1535 pelos portugueses - judeus em encostas com vista para o Oceano Atlântico, na margem do Nordeste do Brasil, perto do istmo do Recife. A história da cidade está ligada à indústria da cana-de-açúcar, elevada à categoria de Patrimônio Histórico Cultural da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO). O equilíbrio harmonioso entre os

edifícios, jardins, as vinte (20) igrejas barrocas, conventos e inúmeras pequenas capelas que contribuem para o charme particular de Olinda.

Figura 49 - Vista Aérea do Sítio Histórico de Olinda-PE



Fonte: Henrique Chaves

O excepcional conjunto paisagístico, urbanístico e arquitetônico do centro histórico de Olinda é um reflexo eloquente da prosperidade alimentada pela economia açucareira (Unesco, 2007). Se tratando de Pernambuco, Ribemboim (2023, p. 31), descreve que sua economia é marcada pela história do desenvolvimento e crescimento econômico do Brasil Colônia, tanto pelos portugueses, quanto pelos imigrantes judeus a partir da exploração do pau-brasil, seguida da monocultura da cana-de açúcar e do algodão. Para Freyre (2007, p. 164-165), foi a partir do comércio do açúcar que os judeus obteve expressivo destaque em meio de redes comerciais de negócio do produto no Norte da Europa.

De acordo com o Governo do Estado de Pernambuco (2014), Santos e Oliveira, (2009, p. 42), a economia tem expressivo destaque, em especial na Região Semiárida, – Petrolina, potência na produção da fruticultura irrigada para consumo interno e exportação, tanto de frutas tropicais como de vinhos.

Na região litorânea, Zona da Mata Norte de Pernambuco, Goiana apresenta destaque na indústria leve (e) e pesada (e). A Hemobrás, com produção e comercialização de medicamentos, farmacológicos e adjuvantes farmacotécnicos. Com o Polo Automotivo Stellantis, a partir do Complexo Industrial composto por fábrica automobilística, destaque em todo território brasileiro com suas renomadas marcas de

carros da Jeep, Fiat e RAM, conforme a Folha de Pernambuco, 2023. Um expoente Parque de Fornecedores integrados com expressiva na geração de emprego e renda para a região, o que favorece o crescimento e desenvolvimento territorial.

Na região oeste da capital do estado, os municípios de Caruaru, Santa Cruz do Capibaribe e Toritama conhecido por fortes transformações, com destaque para os novos padrões demográficos e socioeconômicos que abriga um dos maiores Polos da Indústria Têxtil, sinônimo expressivo na confecção de roupas. Um polo comercial e de prestação de serviços que compreende um parque atacadista de confecções, o Moda Center Santa Cruz do Capibaribe.

Pernambuco, localização turística que se estende em toda costa litorânea encantadora, cenário ideal para momentos de descanso e tranquilidade em meio a paisagens naturais como as praias de Boa Viagem, Porto de Galinhas, Calhetas, Maragogi, Praia dos Carneiros, Praia de Muro Alto, Praia do Cupe, Arquipélago de Fernando de Noronha, entre tantas outras conhecidas internacionalmente.

A economia de Pernambuco sobressai entre variados produtos agrícolas que garante aumento de suas receitas como o feijão, milho, mandioca, cebola e algodão. Já no setor terciário, se destaca nas atividades de comércio, serviços, turismo e logística. Recife, posição de vanguarda é o resultado da organização dos empreendimentos de Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) e Economia Criativa no Porto Digital; dos Polos Médico e Gastronômico, considerados, respectivamente, o segundo e o terceiro maiores do Brasil (Prefeitura do Recife, 2025).

As atividades do terceiro setor, composta pelo turismo e a gastronomia com suas comidas, grande mecanismo de riqueza cultural que o estado de Pernambuco apresenta há séculos. São tramas, texturas, sabores, cores e matérias-primas que despontam o legado histórica de povos originários e colonizadores, ampla contração que faz com que a gastronomia pernambucana seja uma das mais marcantes da cidade.

São bens imateriais, modos de se fazer as receitas, pelo respeito aos saberes, sabores, rituais e praticados em volta dela, que permite a preservação dos procedimentos culinários. Nesse tema, o jornalista da Folha - Edi Souza (2020, p. 1), descreve que o órgão Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) nomeia a preservação e procedimentos culinários como ‘trabalho de salvaguarda’, organiza e garante a preservação desses processos culinários, enraizados no seu local de origem.

Não cedem a pressões da modernidade ou a leis de comércio, mas fazem o mercado lembrar que o sabor especial de uma comida tem um sentido simbólico

registrado como Patrimônio Cultural e Imaterial como em Pernambuco, entre a variação, do Bolo de Rolo, que é uma adaptação do bolo ‘colchão de noiva’ português, aproveitando os ingredientes regionais, substitui o recheio de amêndoa pelo de goiaba, o Bolo de Noiva feito com frutas secas, cristalizadas, doce de goiaba e vinho, patrimônio das cerimônias locais, significado de releitura culinária originada pelos colonizadores. O Bolo Souza Leão, preparado com massa de mandioca, gemas e leite de coco, o Bolo Pé de Moleque, arranjado com massa de mandioca, castanha de caju e especiarias com sua origem nos engenhos de Pernambuco, a Tapioca do Alto da Sé de Olinda, preparada desde o período da colonização do Brasil com goma extraída da massa de mandioca com sabores que vão dos doces aos salgados.

Um polo gastronômico multicultural, influenciado pelos povos indígenas, portugueses e africanos que marcaram a história da capital pernambucana desde período da colonização.

Figura 50 - Bolo de Rolo



Fonte: autora

Figura 51 - Bolo Souza Leão



Fonte: Doce Mãos de Fada

Figura 52 - Bolo Pé de Moleque



Fonte: Doces Mãos de Fada

Figura 53 - Bolo de Noiva (frutas)



Fonte: autora

A grande importância, essa culinária ser referência imediata de um determinado lugar, de um povo e trazer nele uma memória afetiva, dessa doçaria que nos remete ao litoral do Nordeste, comenta o antropólogo e pesquisador Raul Lody (2020, p. 1), reforça

ainda a ideia da denominação de origem, que agrega valor a uma determinada região. Sem dúvida, a Civilização do Açúcar no Nordeste traz estilos de ocupação e de representações espaciais e simbólicas, Raul Lody (2007, p. 143).

Segundo Isabel Guillen (2008, p. 161-172), Pernambuco, tanto na área urbana quanto na área rural apresenta uma das culturas mais diversificadas, com suas manifestações folclóricas e culturais marcadas não só pela gastronomia, mais, pela sombrinha do frevo, pelo frevo de rua, de bloco e canção, simbolizada pelo caboclo de lança, pelo maracatu rural, pelas danças do xote, xaxado, baião, banda de pífano, coco de roda, ciranda, quadrilha, pelo cavalo marinho que demarca importante cenário de tradições no contexto em Recife e Região Metropolitana.

Figura 54 - Sombrinha do Frevo



Fonte: Rosilda Vieira

Figura 55 - Caboclo de Lança



Fonte: Rosilda Vieira

Na rota turística cultural do estado, Recife conta também com Instituto Cultural Ricardo Brennand, localizado no bairro da Várzea, reconhecido como um dos melhores museus da América do Sul, abriga umas das mais importantes coleções e documentações históricas e iconográfica do período colonial, um acervo incomum de armas brancas e armaduras medievais de toda parte do mundo e uma variedade de obras de arte. Em sua área externa, uma ambiência composta por glamorosas esculturas em estilo neoclássico, todas do artista Ricardo Brennand.

E para não deixar de fora do cenário cultural e turístico, um dos maiores teatros ao ar livre do País surpreende a todos com a encenação da Paixão de Cristo de Nova Jerusalém, no Brejo da Madre de Deus, distrito de Fazenda Nova - Agreste de Pernambuco. O espetáculo descreve com exatidão ocasiões marcantes da vida de Jesus, inicia-se com o Sermão da Montanha e finaliza-se com a crucificação e ascensão de Jesus aos céus.

Figura 56 - Cena do julgamento de Jesus



Fonte: autora

Figura 57 - Cena da crucificação de Jesus



Fonte: autora

Em todo esse cenário cultural e turístico, a pesquisa de campo se realizada em Pernambuco, notadamente, em Recife e Olinda com integrantes da Comunidade Judaica, quase em unanimidade, frequentadores assíduos das instituições, Federação Israelita de Pernambuco, no Bairro da Torre, Sinagoga Karal Zur Israel, situada no Bairro São José, Rua do Bom Jesus, antiga Rua dos Judeus.

A Sinagoga Karal Zur Israel, além de ser um ponto turístico e uma casa de orações, é também um local onde são realizados estudos e discussões (Beth há-keneseth, casa de reunião). Suas instalações compreende um espaço físico que engloba o centro histórico da cidade de Recife.

Vera Acioli e José Ribemboim (1995, p. 58), relata sobre a formação da comunidade judaica em Pernambuco, um pequeno contingente de judeus, Cristão-novos, experientes de produzir açúcar, chegaram em Pernambuco e tiveram um papel significativo para a colônia portuguesa. Fundaram e administraram os primeiros engenhos coloniais, outros, se dedicaram a arte do comércio. Os que se dedica as lavouras e canaviais, assim, estavam longe das perseguições religiosas enraizando-se na zona rural.

De acordo com Jose Antônio Melo (1989, p. 274-277), era na rua Bom Jesus que morava os judeus mais prestigiados e ricos, situada a Sinagoga Zur Israel, cuja construção foi iniciada em 1640 e concluída em 1641. Nessa época, as mulheres tinham assento em lugar separado dos homens, e entre esses homens, ilustres personalidades como o Hahan ou Rabino Isaac Aboab da Fonseca, onde presidia os serviços religiosos.

Um espaço cultural de repercussão internacional, em pouco tempo a se tornar patrimônio histórico, conforme a Conib (2024) em documento que oficializa o processo de tombamento firmado no dia 16 de março de 2024, na sede do Instituto do Patrimônio

Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Esteve no momento da firmação representantes da Federação Israelita de Pernambuco (FIPE), Sonia Sette e Jacques Ribemboim.

Para David Goldberg e John Rayner (1989, p. 357-358), entrar em um lar judaico que obedece aos preceitos é, portanto, entrar numa casa santificada pela “prática da presença de Deus”, a prática que se desponta visualmente através dos objetos rituais e os livros sagrados nele encontrados, “nos marcos da sua casa e nos seus portões”, que é afixado na ombreira direita da porta principal e nas portas dos quartos.

Figura 58 - Fachada - Sinagoga Karal Zur Israel



Fonte: autora

Figura 59 - Arca da Aliança - Sinagoga Karal Zur Israel



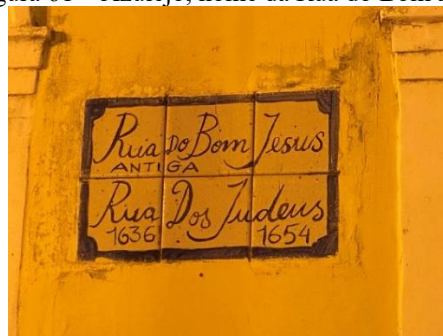
Fonte: Anna Litwak

Figura 60 - Marília, Anna, Iêda Litwak, Prof. Jader



Fonte: Rosana Rosenbaum

Figura 61 – Azulejo, nome da Rua do Bom Jesus



Fonte: autora

Finalmente, com o passar dos anos, inúmeros locais e símbolos importantes emergem e identificam-se fortemente com a fé judaica. No mundo moderno, segundo Ehrlich (2020, p. 62), isso se reflete em grandes tipos de espaço, o sagrado: a sinagoga e

o espaço privado, o ambiente doméstico, a casa, ambos com raízes no Templo de Jerusalém, santuário central do judaísmo na época antiga.

Nesse contexto, e segundo o mesmo autor, não é a sinagoga em si que é sagrada, mas os atos realizados nela e os objetos depositados entre suas paredes, rolos da Torá, os objetos mais preciosos do judaísmo e os livros de orações que transformam a sinagoga em um pequeno “santuário”.

3.3 Tradições e práticas judaicas: das origens a atualidade.

Para descrever e analisar então os dados coletados, e para melhor compreender as representações sociais dos sujeitos da pesquisa, o que vivenciam concretamente acerca de cada categoria teórica investigada neste estudo, privilegiou-se três tópicos a seguir conforme os depoimentos - Tradições e práticas judaicas gerais: Das origens à atualidade; Práticas culturais e Cultura gastronomia e Culinária judaica.

3.3.1 Representações sociais dos/as sujeitos da pesquisa acerca de suas origens.

Tabela 1. Caracterização dos atores sociais sobre suas origens judaicas.

ATORES SOCIAIS (grupo focal - GF)
<p>Evelyn : <i>Nossas origens, todos aqui, asquenaze. (...) minha família veio do Leste europeu, hoje se chama Moldova, uma região de fronteira.</i></p> <p><i>Na época de meus avós, eles vieram com certidão de nascimento da Romênia, passaporte Russo, então, que é região de fronteira com Romênia e Ucrânia, Rússia, e hoje, a cidade onde nasceu, das Aldeias onde nasceram onde é a Moldova (Bessarábia). É uma origem muito específica, porque só tem judeu ashkenazim.</i></p>
ATORES SOCIAIS (entrevista individual em profundidade – EIP)
<p>Matilde Steinberg: <i>Bom, para começar, meus pais e meus avós, e todos foram da Europa Oriental, da Bessarábia, meus pais migraram para o Brasil, minha família toda! Eu sou a primeira geração nascida aqui no Brasil!</i></p>
<p>Renata Gedanken: <i>Eu sou filha de pais judeus. Minha família toda, natural da Polônia tanto paterna quanto materna.</i></p> <p><i>Minha família depois que a Guerra migrou para São Paulo, depois, na década de 70 meus pais vieram para Recife, então, eu sou a única recifense, o resto de meus irmãos, todos de São Paulo.</i></p>
<p>Germana Zacainer: <i>Eu sou descendente de Sara e Abrão Jacobovitz. Para não servir ao exército e por convite de meus tios (...)migraram em 1921 para o Brasil a família toda.</i></p> <p><i>Meus avós vieram de navio da Polônia, (da cidade de Lódz) ainda jovens.</i></p> <p><i>Meu pai veio da Bessarabia, o pai dele, que é Moldávia hoje em dia, (...) que era dominada ou pelo Império russo, (...).</i></p> <p><i>Para você ter uma ideia, eu tenho documento do casamento de meus avós aonde tá escrito que Eva Jacobovitz é polonesa, mas Enock Giske é pernambucano! A gente nunca viu um documento de origem dele, e é assim. Ai eu perguntava, vovô, onde você nasceu? Ele nunca falou que natural da Polônia!</i></p>
<p>Diva Basbaum Mansur: Segundo a entrevistada: Os primeiros judeus de sua família a chegarem no Brasil foi seu avô paterno, Isaac Basbaum, seu avô materno, Davi Jacobowski, acompanhados por alguns familiares. Migraram em busca de lugar que pudessem viver tranquilamente, criar seus filhos, poder ter conhecimento geral sobre o País que os recebia, pois, para quem chega de outro País, tudo é muito diferente.</p>

Era muito comum, praticamente, todos esses judeus que vierem morar em Recife se instalarem na Rua da Imperatriz, Bairro da Boa Vista. Pois, ao chegarem da Europa, havia a necessidade de ficarem perto de uns dos outros, desfrutarem da mesma educação, dos mesmos conhecimentos, mesma escolaridade, então, eram realmente pessoas *muito simples, modestas*.

“Sou Boris Berestein, filho de Leon e Pola Berestein, eles imigrantes! Mamãe sobrevivente entre o campo de caminhadas forçadas durante 3 anos na Romênia, a Bessarábia. Meu pai, foi soldado do exército da Romênia, que depois ficou sob domínio do exército russo, chegaram em Recife (...) em 1948. (...) estudei no Colégio Israelita toda a minha infância e juventude até ir para a Faculdade de Medicina! A faculdade, foi praticamente foi um pouco difícil pra mim depois de 18 anos, só convivendo com judeus, de repente eu estou em uma sala, o único judeu. (...) era uma vida 100% dentro do judaísmo, dentro da comunidade judaica onde morava na Boa Vista, era onde 90% da comunidade judaica morava!

Tânia Kaufman: Meus pais vieram em épocas diferentes e origens diferentes (...). Ela veio da Bessarábia, como a maioria dos judeus que vieram para aqui no Nordeste e meu pai veio mais tarde, em 1938 da Alemanha. Ele conseguiu sair com o irmão antes da Guerra, mas ele não conseguiu trazer os pais e a irmã que morreu no campo de concentração. (...)Estudei no Colégio Israelita de Recife.

Fonte: autora

Para situar-se geograficamente, o mapa abaixo localiza os referidos países de origem dos atores sociais, membros da Comunidade Judaica de Recife-Pe, respondentes das entrevistas grupo focal e entrevistas individuais com profundidade como a Polônia, Ucrânia, Romênia, Moldávia, Grécia, Turquia que foram mencionados.

Figura 62 – Mapa do Leste Europeu



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - Crédito da Imagem: shutterstock

Os resultados da Tabela 1, mostra as origens dos/as sujeitos da pesquisa e suas ascendências judaicas, mais especificamente, de seus familiares. Percebe-se que a totalidade migrou para a Pernambuco, principalmente, para Recife.

Para o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2025) o processo de imigração judaica no Brasil aconteceu durante vários momentos da história. No século XVI com a chegada dos judeus sefarditas banidos da Península Ibérica, no Século XVII e XIX imigrações de judeus refugiados da Europa (região central e leste) e no Século XX com os deslocamentos de judeus que saíram do Norte da África. Foi no período da Primeira e Segunda Guerra Mundial que o processo de imigração chamou mais a atenção dos historiadores devido as grandes repercussões desse período. Segundo Scheindlin (2003, p. 358), a emigração em massa da Europa Oriental aconteceu a partir da década de 1880, surgindo comunidades judaicas importantes na América Latina, especialmente para o Brasil.

Conforme Ribemboim (2023) e Kaufman (2010) e os/as demais entrevistados/as nesse estudo, seus familiares migraram para o Brasil no Século XIX e XX, particularmente para Pernambuco. Conforme depoimentos, saíram em multidões, em grandes navios da Polônia, Bessarabia - que deixou de ser Rússia e passou a ser Romênia - da Moldova, Ucrânia, Turquia e Grécia.

Minha família vem da Europa de Leste, oriundos da Romênia. Que ora pertence a União Soviética, ora a própria Romênia. Era uma região na Bessarábia que, tanto meu pai falava russo e o romeno, né! Na verdade, ele falava nove idiomas, de toda a história cultural dele (Sonia Schechtman Sette).

Minha família paterna, veio bem antes da Guerra porque não estava muito legal lá na Polônia. Sou neta de sobreviventes. Então, minha família materna, tanto meu avô quanto minha avó, são sobreviventes do holocausto (Renata Gedanken).

Organizaram-se, entre eles, famílias de sobreviventes do holocausto, soldados que serviram na Guerra, os que não queriam servir na Guerra, os que na tentativa de escapar dos pogroms que sucederam na Europa ao longo do século XIX e início do século XX.

Como se sabe, diante a história do povo judeu encontrada nos museus nacionais e internacionais, em livros, documentários, entrevistas, documentos acadêmicos publicados em periódicos e eventos científicos e os relatos colhidos nas entrevistas que foram realizadas nesta pesquisa de campo, muitos judeus e judias fugiram da Europa assustados. Entre os motivos, se pode elencar a fúria do exército alemão, a ideia de se exterminar o povo judeu, o confisco de bens que eram sistematicamente expostos, a falta de emprego, a sombra da miséria, ausência de soberania alimentar, a própria insegurança alimentar e nutricional, a insuficiência do Estado em suprir as necessidades básicas das comunidades

judaica, ausência do sistema de saúde, surgimento de doenças, falta de medicamentos, em especial, a insegurança pública que rondava as vidas dos judeus e judias.

Dos rotineiros acontecimentos violentos que ocorriam antes, durante e pós guerra, das perseguições nazistas, dos guetos de Varsóvia, das notícias que circulavam nos poucos veículos de comunicação como o rádio, jornais e livros, os que conseguiram sobreviver aos campos de concentração, migraram para muitos países, em especial, para a América Latina em busca de abrigo, de respeito ao direito de existir, de comer, de ter sua família, de uma vida digna, de reverenciar sua religião, enfim, de oportunidades.

Nos depoimentos colhidos e nas observações realizadas sobre a história dos/as entrevistados/as, para o povo judeu, o Brasil surge como promessa de liberdade, de liberdade de consciência, liberdade religiosa, política e econômica. O que nos permite compreender que são “grupos de imigrantes que ganham espaços para serem pensados, não apenas como cultura em um sentido clássico, mas como elemento de constituição da própria identidade desses grupos”, revela Escudero (2021, p. 115).

Compreender essa história migratória, é compreender acima de tudo como ocorre o intercâmbio cultural no processo comunicacional no que diz respeito a resistência religiosa, a resistência de seus costumes, da sua arte, da língua, música, dança, da sua cultura alimentar, entre tantos outros aspectos.

Compreender as representações sociais desses atores, é entender e estudar a comunicação da classe dos subalternos, “marginalizadas”, no qual o povo se utiliza de meios próprios para se comunicar, para falar de suas necessidades e cultivar seus costumes. Costumes de indivíduos isolados, onde criavam estratégias de comunicação, por exemplo, em relato colhido de uma entrevista quando sua família veio morar em Recife, um rapaz da própria comunidade passava periodicamente nas ruas dando sinais de que haveria naquele dia culto ou um evento na sinagoga.

Como não se podia divulgar, a coisa era muito velada. Então, para saber que na sexta-feira deveriam ir a uma reunião na sinagoga “tal”, porque havia várias, saía uma pessoa da comunidade com uma perna da calça levantada, aquilo significava que iria haver culto na sexta-feira. Então, bastava passar, e essa pessoa com a perna da calça arriada, ou a manga da camisa virada. Isso já era o sinal que naquela sexta-feira haveria reunião (Diva).

É nesse espaço dialógico, que de forma muito velada, as reuniões e os eventos na sinagoga era comunicado. Mensagens eram enviadas a seus fiéis, pois era um período politicamente sensível, de muita dificuldade, e para sobreviver e aprender a viver, os judeus tiveram que se adaptar.

Na perspectiva da folkcomunicação, as classes populares valeram-se, então, de seus próprios veículos – no caso, “a perna da calça arriada, ou a manga da camisa virada”. Como descreve Luiz Beltrão: é “à habilidade do agente comunicador de codificar a mensagem ao nível de entendimento dos seus receptores” (2004, p. 38), são agentes-comunicadores selecionados e nas modalidades que adotavam para a transmissão das suas mensagens que carrega a característica folclórica que tanto falou Beltrão ajuizado aos estudos de Câmara Cascudo discorria.

É de se supor que são costumes e histórias que podem servir de referência para a sociedade e a população de imigrantes judeus, de seus descendentes em Recife e Olinda para poder compreender que essas relações interculturais existem, que a capacidade de se relacionar uns com os outros, apesar dos muitos conflitos e de muitas diferenças culturais, de quem chega e de quem se vai é possível.

Como se observa, duas ou mais culturas entram em interação, favorecendo a integração e convívio entre pessoas, conforme assinala Jáder Tachlitsky, Sonia Schechtman Sette, Matilde Steinberg, Renata Gedanken, Germana Zacainer, Diva Basbaum Masur, Boris Borenstein e Tânia Kaufman quando relatam sobre suas origens, sobre os motivos que levaram seus familiares estrangeiros deslocados a se estabelecerem no Brasil, em Pernambuco.

3.3.2 Práticas culturais

Tabela 2. Representações sociais dos/as sujeitos da pesquisa sobre as práticas culturais judaicas se estão sendo preservadas, esquecidas ou substituídas – Recife, 2025.

<p>1. Jader: <i>Estudei no Colégio Israelita, aqui em Recife. E toda minha vida, no colégio, fortaleci esses laços na religião judaica e essa vivência. Participei do movimento juvenil judaico, toda vida também. Tive a oportunidade com 19 anos fazer um programa de um ano em Israel, e desde então, tem sido algo bem determinante na minha vida, essa vivência judaica.</i></p> <p>Jader enfatiza sobre suas práticas judaicas que são: (...) <i>a própria vivência judaica, em momentos mais importantes. Participo dos serviços religiosos, toda a vida cultural judaica, todas as celebrações que nós temos. Porque toda festividade judaica ela sempre tem um caráter, além de religioso, cultural, tem um caráter de tradições, e pelo próprio viés profissional. (...) trabalhei durante cerca de 8 anos como professor de história judaica no Colégio Israelita, há algumas décadas. Mas recentemente, eu também ministrei cursos de Cultura Judaica, curso de Preparação para Bar-Mitzvá.</i></p>
<p>2. Matilde: <i>Aprendi a cultural judaica desde bem jovem com mamãe, minhas tias e fazíamos comidas para as festas. Para Shabat, para outras festas, conforme a festa, mais ou menos o tipo de alimento fazia, então, aprendi, a escola foram elas mesmo.</i></p>
<p>3. Sonia S. Sette: <i>As práticas judaicas estão muito relacionadas as festividades do calendário judaico. Então, basicamente, grande parte dessas práticas judaicas, a gente aprendia e comemorava na escola, na comunidade e algumas dessas práticas de dentro de casa mesmo, né!</i></p> <p><i>Como o Seder de Pessah, que é o da Páscoa Judaica e que é uma cerimônia, mais familiar, não é!</i></p>

<p><i>Uma ceia mais familiar, então assim, é a que era mais forte dentro de casa, mas todas delas, ou a Hanukkah também com o acendimento das velas, que tem em casa também. Então, todas elas (festas) eram trabalhadas na escola, com certeza, na comunidade de um modo geral que a gente comemora assim, e faz tempo que essas celebrações do calendário na comunidade, e em casa, aquelas que tem mais o aspecto restrito familiar!</i></p>
<p>4. Renata Gedanken: (...) <i>minha família nunca foi muito de religião, mas a gente sempre manteve todas as tradições e as festas judaicas, e assim, tá muito presente no dia a dia, principalmente de meus avós! (...) vou no Shabat, faço o Shabat, comemoro as festas judaicas, mas eu não sou religiosa nem minha família também, ninguém é muito religioso.</i></p>
<p>5. Thais: <i>Procuro manter o kidush de shabat, principalmente o acendimento das velas. Gosto também de ouvir o toque do shofar em rosh hashana, acender as velas em pessach e estar com judeus durante os chaguim</i></p>
<p>6. Germana: <i>Meu avô era anarquista⁶, mas anarquista no sentido político, era maçom e participava do Rotary de Casa Amarela. (...) pra você ter a ideia de toda a minha família, minha mãe estudou, fez curso superior, nenhuma outra prima fez! Meus avós acreditavam nos estudos! E minha mãe foi a única que estudou e se formou.</i></p> <p><i>E as tradições, o que se tinha, não somos ortodoxos, somos tradicionais, tradicionalistas! Ou seja, a tradição de ir na Sinagoga, na Rosh Hashaná - Ano Novo e no Yom Kipur. No Yom Kipur era obrigatório todo mundo ir, e sentava, rezava, participava de todo processo.</i></p> <p><i>Então, assim, a questão do respeito, por exemplo, na minha família, não sei se na família de todo judeu, mas na minha família segue. Todo tio, era feito pai! Toda tia, era feito mãe! Elas podiam brigar, podiam tudo igual e tinha que acatar!</i></p> <p><i>Em relação as vestimentas: (...) roupa normal, quanto a música, sim, (...) escutar em ídiches, principalmente, eles preservam muito escutar as músicas. Era assim, se escutava ídiches e músicas em hebraico, também, porque as filhas já iam para o colégio. A gente trazia o costume, de trazer de Israel, do novo estado, a questão do ídiche. Mas polonês, nunca foi escutado, eu numa escutei em minha vida.</i></p>
<p>7. Diva Masur: <i>Eu quando criança estudei num colégio judaico, (...) só frequentavam crianças filhos de judeus. (...) tivemos o direito, a primazia de estudar numa língua - dialeto que se chamava ídiche! E o ídiche, é uma língua que atende pessoas de várias nacionalidades de origem judaica!</i></p> <p><i>(...) até hoje se alguém for conversar eu entendo. (...) eu me lembro muito bem quando minha mãe e as irmãs queriam conversar, e para que a gente não as entendesse falavam em ídiche. Não manjava absolutamente nada do ídiche!</i></p>
<p>8. Tania Kaufman: <i>Existem práticas concretas, rituais, mais existe absorção de valores! Porque o judaísmo tem o seu conteúdo em cima de valores e, o que eu aprendi no judaísmo foram os valores</i></p> <p><i>Eu me lembro que em certa ocasião, eu fui assistir a uma palestra do Padre Dom Helder, e quando ele terminou (...) fui conversar com ele, aí ele disse: você teve um gesto agora típico da cultura judaica. Você não deixa pergunta sem resposta. Então, foi aí que eu percebi sem saber explicar, que o judaísmo não era somente ir para sinagoga, e jejuar, não era só isso! O judaísmo era a solidariedade com a sua família! O judaísmo era praticar uma caridade sem identificação! Eu aprendi que, judaísmo era olhar dentro das pessoas, se não, através das pessoas! Mas isso não foi de um dia para o outro não! Isso foi no decorrer da minha vida acadêmica, principalmente quando eu fiz o mestrado em antropologia, então eu entendi isso!</i></p> <p><i>E, então, por que meu pai, ele precisava esconder sua ideologia, meu pai precisava esconder-se? Não que ele precisasse, mas ele tinha vindo já adulto, ele compreendia melhor o que era uma sociedade contrastiva! Uma sociedade que era organizada em cima de princípios fechados, principalmente no Brasil, porque era, na época em que ele veio era o integralismo, era, enfim. Então, ele preferia se fechar entre os amigos alemães. Então, nessa condição, ele, ele não agia muito como judeu! Porque tinha uma irmã que foi morta no campo de concentração, teve denúncia!</i></p> <p><i>Em relação a dança e as músicas: Dança, se não fosse um evento religioso, tinha sempre as danças não religiosas. Inclusive com a formação de um grupo de danças que durou 2 gerações. Então, música, eram aquelas músicas folclóricas, de gaitas, porque fazia pouco tempo da criação do Estado de Israel. Então, não tinha sido divulgada as músicas dos cantores modernos, de Israel, então, o que se catava aqui eram aquelas músicas mais conhecidas. Era em hebraico, transliterado, transliterado a letra e as pessoas aprendiam a cantar através da transliteração.</i></p>

Fonte: autora

⁶ O primeiro e mais significativo grupo anarquista na Polônia pré-independência originou-se em 1903 em Bialystok e consistia em uma enorme parte do povo judeu.

Os dados apresentados na Tabela 2, têm em vista analisar e compreender as representações sociais dos/as atores da pesquisa acerca das práticas culturais judaica, mais especificamente, se estão sendo preservadas, esquecidas ou substituídas, considerou-se na íntegra as respostas e explicações proferidas por esses/as atores/as. Considerou-se os conhecimentos que circulam, sobretudo, no cotidiano dos/as entrevistados/as, visando tornar concreto o que ainda parece ainda não ter sido acerca do fenômeno estudado.

Nessa direção, verifica-se nas representações sociais que circulam no dia a dia dos/as entrevistados/as por meio do processo de comunicação, informações que caracterizam a familiarização das relações estabelecidas entre os membros da comunidade judaica em Recife, refletindo um processo de assimilação e integração cultural e social dos judeus vivenciada na cultura do seu meio.

Verifica-se a partir das falas representadas, informações análogas ou aproximadas no que remete as práticas culturais judaica. Constata-se que quase a totalidade, exceção de um membro da comunidade, afirmam que a “Religião judaica e as festividades do calendário judaico como - *Seder de Pessah, Rosh Sahná, Yom Kippur, Hanukkah* com o acendimento das velas, Festival de Cultura Judaica, Rituais do *Bar-Mitzvá, Shabat* - estão sendo preservadas. Os depoimentos abaixo transcritos evidenciam essas manifestações:

Estudei no Colégio Israelita, aqui em Recife, e toda minha vida o colégio contribuiu para fortalecer esses laços na religião judaica e essa vivência com os valores dessa religião. Participei do movimento juvenil judaico, através do qual vivenciei trocas viajando para Israel e dentro das comunidades judaicas do Brasil. Tive a oportunidade com 19 anos de fazer um programa de um ano em Israel, e desde então, tem sido algo bem determinante na minha vida, essa vivência e a prática da religião judaica. Participo dos serviços religiosos na Sinagoga, na Federação Israelita de Pernambuco e no Colégio Israelita Moisés Chvarts. Para mim, todas as celebrações que nós temos, toda festividade judaica ela sempre tem um caráter, além de religioso, cultural, tem um caráter de tradições (Entrevistado 1).

Para Algranti (2002, p. 30) o judaísmo em sua essência tem uma identidade hereditária e um modo de vida quanto sistema religioso, mesmo que haja distinção entre os judeus praticantes ou religiosos e os que observam poucos ou quase nenhum dos ritos religiosos, conforme descreve o respondente abaixo:

O judaísmo não é somente ir para sinagoga, jejuar e participar das festividades judaica. O judaísmo é também praticar solidariedade com a sua família! O judaísmo é praticar a caridade sem identificação! Eu

aprendi que o judaísmo é olhar dentro das pessoas, se não, através das pessoas! Mas isso não foi de um dia para o outro não! Isso foi no decorrer da minha vida acadêmica, principalmente quando eu fiz o mestrado em antropologia, então eu entendi isso! (Entrevistada 8).

Percebe-se nessas representações sociais que o conhecimento particular que circula no dia a dia entre os membros da comunidade envolve um processo de assimilação, perpassando conceitos, valores, hábitos, costumes, atitudes que se tornam tangíveis a todas as gerações. Nesse processo a religião judaica e as festividades do calendário judaica como - *Seder de Pessah*, *Rosh Sahná*, *Yom Kippur*, *Hanukkah* com o acendimento das velas, Festival de Cultura Judaica, Rituais do *Bar-Mitzvá*, *Chabat* - são práticas comuns do cotidiano defendidas igualmente por quase todos/as, exceção da entrevistada 4 que se refere a participar de todos os eventos, exceto os serviços religiosos porque não assimilou essa prática.

O que se apreende nessa análise é que as práticas religiosas, bem como, a participação nas festividades do calendário judaico, em sua essência para qualquer um desses/as judeus e judias, como afirma Algranti (2020, p. 30), o judaísmo tanto é uma identidade hereditária e um modo de vida, quanto um sistema religioso, como uma prática tradicionais e costumeiras de um grupo étnico ou cultural. Mesmo que haja distinção entre os judeus praticantes ou religiosos e os que absorvem pouco ou quase nenhum dos ritos religiosos ou práticas étnico cultural, o judaísmo é em particular um modo de vida.

As representações sociais dos/as entrevistados/as podem ser entendidas, portanto, como uma forma de informação corrente, dito “senso comum”, caracterizado pelas propriedades do conhecimento socialmente elaborado e partilhado entre os membros da comunidade judaica a qual pertencem. Outrossim, pode-se afirmar que o judeus e judias de Pernambuco, particularmente de Recife, tem uma orientação prática de organização social, de domínio do meio físico, material, social e cultural, fundada nas dimensões interativas e relacional da comunicação e da *folkcomunicação*, as quais estabelecem na comunidade judaica uma visão da realidade comum ao conjunto social e cultural que lhes confere a manutenção de suas tradições religiosas e socio culturais.

Nesse cenário cabe dá ênfase ao conceito e a prática da *folkcomunicação*, da comunicação de grupos marginalizados, ao processo cultural de resistência e das formas de interculturalidade imigratória que encontram características de valorização do cotidiano das pessoas, dos saberes populares das comunidades judaicas, contudo, envolve a referência desses grupos subalternos, como entende Luiz Beltrão (1980, p.

103) pessoas a margem ou excluídas do processo de socialização da sociedade. Para eles são:

Grupos de “indivíduos marginalizados por contestação à cultura e a organização social estabelecida, em razão de adotarem filosofia e/ou política contraposta a ideias e práticas generalizadas da comunidade” (Beltrão, 1980, p. 103).

Para Amphilo (2011, p. 13) cabe a *folkcomunicação* não somente decifrar os códigos e descobrir o conteúdo informacional codificado através das linguagens nas festas populares, nas expressões da religiosidade popular, nos costumes, ritos, mitos, mas além disso, trazer à luz as relações estabelecidas, identificando os elementos do processo comunicacional.

Assim, a *folkcomunicação* tem em sua essência um potencial estratégico para o diálogo com classes “marginalizadas” e não apenas como “objeto de curiosidade, de análise mais ou menos romântica e literária”, mas como categoria de análise de abordagem histórico-crítica de processos de comunicação com foco na cultura de um povo (Melo, 2008, p. 24).

Figura 63 – Curso de Cultura Judaica



Fonte: Rosana Rosenbaum

Figura 64 – Rosh Hashaná, 2024 - Fipe



Fonte: Bela Azoubel

Fig. 65 – Rosh Hashaná, 2024 – Fipe



Fonte: Bela Azoubel

Fig. 66 – Evento realizado na Sinagoga Karal Zur Israel



Fonte: a autora

Nesse contexto de práticas culturais mencionadas pela pesquisadora e professora Tania Kaufman (2000, p. 4):

Existem práticas concretas, rituais, mais existe absorção de valores! Porque o judaísmo tem o seu conteúdo em cima de valores e, o que “eu” aprendi no judaísmo foram os valores.

Cancline (2004), Cogo (2006), Escudero e ElHajji (2019) e ElHajji (2023) entende essa absorção de valores como processo de interculturalidade que submerge a existência de duas ou mais culturas, a interação simbólica entre elas e a existência de um objeto / significado a ser negociado, portanto, a ideia de uma ‘nova síntese cultural’ em que o projeto de sociedade intercultural supõe a geração intencionada, delineada ou induzida alguma nova forma de expressões culturais.

Nesse panorama, durante as entrevistas e em minha vivência em alguns momentos junto à comunidade judaica de Recife/Olinda, foi perceptível em observações que os integrantes agem preservando sua própria cultura, o que não significa dizer que não estão imunes a outros valores de suas moradas, porque novos hábitos e valores inevitavelmente vão sendo incorporados em suas vidas, novos saberes e comportamentos da localidade que habitam, vão interagir com seu povo, como diz Tania Kaufman sobre a absorção:

Ao chegarem em Pernambuco, os imigrantes procuraram se integrar na sociedade de uma forma que fosse possível manter suas fronteiras identitárias. Entretanto, ao entrar em contato com a sociedade receptora, o judaísmo sofreu rupturas, conhecidas como “secularização do judaísmo religião” e “sacralização do judaísmo cultura”, fazendo com que a identidade judaica pernambucana fosse estabelecida através do deslocamento do núcleo religioso para o núcleo étnico-cultural do judaísmo (Kaufman, 2000, p. 4).

Valores tradicionais judaicos, trazidos dos países de origem, em contato com outros valores culturais, no caso, do povo no Nordeste brasileiro, influenciaram e são influenciados, doam e absorvem traços da outra cultura em um mesmo território. A assimilação aludi, tão-somente, à obliteração, negociação e transformação de hábitos, valores e atitudes. São traços de uma cultura que vão sendo adquiridos, assimilados, no contexto social.

Conforme descreve Roque Laraia (1986), os sistemas culturais estão sempre em constante transformações, porque essa é uma característica comum da cultura. Pois, quando uma cultura tem contato com outras culturas, se aprende coisas novas, já que as pessoas aprendem com facilidade novos valores. Tanto no campo da *folkcomunicação*, quanto da interculturalidade, a confluência entre o espaço onde o local, o nacional e o global se articulam mutuamente, conforme Marques de Melo, é um espaço glocal.

Espaço onde se:

Desponta uma sociedade glocalizada, evidenciando que global e local podem coexistir dinamicamente.” (Melo, p.13).

Urge ao mesmo tempo fortalecer nossos pertencimentos, sem receio de fazer resistir manifestações tradicionais nem tampouco de agregar às culturas regionais dinâmicas exitosas emanadas dos processos de mundialização (Melo, p.14).

Em se tratando de espaços glocal, de resistência, de luta por sobrevivência, pode-se descrever de um modo geral sobre as tradições judaicas em relação suas vestimentas, rituais de músicas e danças. Nos serviços religiosos, o judeu utiliza em suas vestimentas o xale de orações, designado de *talit*, equipado de *tsitsit* (franjas) um pequeno solidéu (*kipá*) para cobrir a cabeça e lembrar da presença de Deus. As mulheres, costumam cobrir a cabeça com lenço ou um chapéu. As cortinas do ambiente, de cor branca, já que tem um significado dentro da cultura judaica de pureza, “para mostrar que os judeus estão tentando limpar seus corações” (Algranti, 2002, p.85).

Figura 67 – Solidéu



Fonte: autora

Figura 68 – Solidéu⁷



Fonte: autora

O *solidéu*, popularmente chamado de *kipá*, descrito pelo cantor pernambucano, Santana em livro de Jacques Ribemboim (2023, p. 552) é uma prática judaica adaptada no sertão nordestino, o famoso chapéu de couro do vaqueiro, hoje, usado largamente, se pressupõe que “seria uma versão tropicalizada, os *peiot*, as costelas longas dos judeus ortodoxos, com estrelas de seis pontas enfeitando-o.

Nas práticas culturais que envolve a música, é comum em cerimônias religiosas, como observado na *Rosh Hashaná*, conduzida pela canção essencialmente judaica, um vocal, cantada por um *chazan*, com uso de instrumentos, no caso, apenas um violão e um órgão, envolvendo todos em um clima de emoção, de bem-estar e alegria. São cantos

⁷ A pulseira Shemá Israel é um acessório religioso usado como símbolo da fé judaica

litúrgicos frequente escutados, orações recitativas - *Amidá*, centrais da liturgia judaica, lidas de pé.

Figura 69 – Vestimentas na Rosh Hashaná



Fonte: autora

Figura 70 – Chazan na Rosh Hashaná



Fonte: autora

Figura 71 – Serviço religioso na sinagoga



Fonte: autora

Figura 72 – Dança⁸



Fonte: autora

Tradicionalmente, nesses serviços religiosos um sheliach tzibur ou um chazan para dirigir as preces, “tanto as partes das Escrituras quanto as preces, em sua maioria, são cantadas e há uma rica herança de músicas litúrgicas judaicas, variando de modo de ocasião para ocasião, bem como diferenciando-se nas tradições ashquenazita e sefaradita” (Goldberg e Rayner, 1989, p. 361).

3.3.3 Cultura gastronomia e culinária judaica

⁸ A dança faz parte do ritual do Mega Chalá após o preparo da massa da Hallab.

TABELA 3 - Representações sociais dos/as sujeitos da pesquisa acerca do significado da cultura gastronômica e culinária judaica – Recife-Pe, 2025.

<p>1. GF – Evelyn: Falar da culinária judaica, <i>é falar da minha bagagem familiar, que a minha avó fazia, que a avó dele (seu esposo - Daniel) fazia.</i> <i>Eu aprendi a cozinhar muita coisa com a vó dele, e assim, era igual à da minha avó, entendeu? É assim, é muito familiar porque as famílias vieram da mesma região. Eu aprendi a cozinhar muita coisa com a vó dele (esposo), e assim, era igual a comida da minha avó, entendeu? É assim, é muito familiar porque as famílias vieram da mesma região.</i> Caracterização da comida popular judaica: <i>Veja, a comida judaica ela tem uma característica própria, ela era de uma população que não era muito rica, entendeu! Então, era uma comida gordurosa, tinha substância para manter a pessoa de pé! Não é uma comida refinada, até mesmo “falafel”.</i> A comida era pobre, paupérrima e servia para fortalecer a população muito franca devido insegurança alimentar: <i>né isso que estou dizendo, para dar substância ao cidadão. Não era uma coisa rica, comida refinada como comida francesa.</i></p>
<p>2. GF – Daniel, esposo de Evelyn: Quando se fala da comida judaica, ele faz um breve comentário: <i>mas tem um detalhe, a comida judaica é pobre, paupérrima.</i></p>
<p>3. Jader: <i>A comida judaica sempre teve muito presente em minha casa, principalmente por parte de minhas avós, mais minha mãe também com o preparo da culinária judaica. Eu nunca cheguei a aprender a fazer, eu particularmente, sou consumidor dessas comidas</i> <i>Inclusive, a gente teve a oportunidade de nossa família tentar a proposta de ter uma lanchonete de culinária judaica, terminou não dando muito certo. Terminou tendo que mudar o foco da comida dessa lanchonete. Mas, foi uma experiência ligado a isso também. Eu nunca cheguei a aprender a fazer, eu particularmente sou consumidor dessas comidas.</i> E sua esposa e sua filha? <i>Minha esposa não veio de uma tradição judaica, mas é uma pessoa que convive com a comunidade judaica, e ela tem muito talento para culinária. E ela aprendeu a fazer algumas coisas da culinária judaica, não muitas, mais por exemplo, Bolo de Mel, bem tradicional do Ano Novo Judaico, ela faz, muito bom. Já as filhas, não acompanharam essa tradição da culinária, particularmente, culinária judaica.</i> A comida: <i>Os que minhas avós faziam, com certeza, trouxeram da Europa. Certamente, aprenderam da mãe, da avó, e é possível que já viesse de várias gerações.</i> Sua esposa teve contato com sua mãe, com sua avó? <i>Com minha mãe, muito, com minha vó materna, sim, a paterna não. De minha mãe, ela pegou umas receitas não judaicas e judaicas. Com minha mãe ela teve esse contato e esse interesse de aprender algumas coisas.</i></p>
<p>4. GF – Jacy: <i>Sim, mas hoje adaptamos, a modernidade ajuda. Esse Beigale então, eu tinha uma massa que eu fazia, hoje, a gente não faz mais, hoje a gente tem a massa pronta Fillo Arosa. É um pouco diferente, o Beigale fica diferente, não é o mesmo sabor, mas aí a gente tem que se adaptar, é uma massa boa!</i></p>
<p>5. Sonia S. Sette: <i>Eu procuro fazer. Se acerto, ou se chego lá, não sei. Mas a gente segue essa tradição. É do jeitinho que eu tenho as receitas, digamos, que minha mãe fazia, que eu anotava e fazia. Eu tenho bons vídeos até ela fazendo, eu tenho até que recuperar ela fazendo porque estão ainda em VHS, que eu tenho que digitalizar. Mas, então assim, a gente, eu procuro sim, e a gente troca receitas entre os primos com relação a compra, minhas tias faziam, tenho outros primos que moram em Israel, no Rio e tudo, e a gente procura trocar quando em algum fala, uma receita dessa. Como é que a tia fazia? Então, assim, a gente troca essas receitas. Então, sim, a gente procura fazer como elas faziam.</i></p>
<p>6. Antônia Pimentel: <i>Sobre a chalá, acredito que de geração a geração, a receita pode sofrer alterações, mas a integridade dela ainda se mantém. O mesmo sobre o molho, pode variar a receita e o modo de preparo com o tempo, porém a receita deve se manter essencialmente íntegra, se não, deixava de ser chamada pelos respectivos nomes.</i></p>
<p>7. Renata Gedanken: (...) <i>Culturalmente, eu mantenho tudo, Shabat, as festas judaicas, então, normalmente, eu estou na Comunidade quando tem alguma coisa. Eu faço em casa também algumas coisas, então assim, mas não sou religiosa! Eu mantenho as tradições e essas coisas assim, mas de uma forma, mas tranquila.</i></p>
<p>8. Thais: <i>Acredito que se eu tentasse, não seria o mesmo. Desde muito cedo na história da minha família, fomos assimilados, então a culinária não foi passada. Ainda assim, sendo um prato ashkenazi, teria então que aprender de outra família!</i></p>
<p>9. Tânia Kaufmam: <i>Fluden, fluden. Eu dei uma vez uma entrevista para uma gourmet. Ela fazia uma pesquisa sobre exatamente isso, esse hibridismo, sobre essa mesclagem, essa adaptação dos câmbios, mesmo sabor, mas, em outros produtos.</i></p>

Quando e como procura preparar ele? A senhora fazia as receitas, ou ainda faz?

Eu fiz uma escola aqui, as pessoas queria aprender sempre comigo! Como faz o fluden que eu aprendi com uma pessoa que fazia melhor o fluden, aqui! Dona Judite, Judite Braie, ela mudou para o Rio de Janeiro, depois ela faleceu. Eu fazia, inclusive para fora, para vender fluden, e fazia também a outras iguarias da culinária judaica.

Além de Fluden, o que a senhora fazia?

Beigale, varenike, e os temperos muito usados na culinária judaica. Muita cebola, muito alho, então eu aprendi também entrar com eles. Porque o costume era entrar com eles somente nas carnes, mas eu aprendi, testei, e deu certo! É, fazer por exemplo: uma bureca com queijo, com cebola frita.

Acredita que o prato que prepara era o mesmo que aprendeu? Sim / Não Por quê?

Eu acho que era, porque a minha geração, foi a primeira geração depois dos imigrantes. Então, eu tinha umas amigas que preparavam muito bem e diziam que eu preparava as comidas igual as velhas!

Na sua família, sua mãe, tias, alguém ensinou esses pratos?

Não, porque minha mãe fazia muitos pratos alemães para meu pai! Então, ela só fazia varenike, ela fazia varenike!

Sua filha aprendeu com a senhora algum prato desses da culinária judaica? E as netas?

Não, porque ela saiu muito cedo de casa. Saiu com 17 anos, foi morar em Israel, não tinha como ensinar.

E a neta Profa Tânia?

A minha neta, para o casamento dela no ano passado, ela pediu para eu a ensinar fazer fluden. Ela mesma queria fazer para seu casamento. Eu ensinei a ela a preparar o recheio, e ela preparou o recheio e levou para uma pessoa que eu ensinei bem a fazer!

10. Germana: *Varenek, Varenek sem sombra de dúvida! Para mim, é gosto de judaísmo, me remete a minha infância, me remete a comida da minha avó, o cheiro. Na casa da minha tia – avó Nora, ela era de origem húngara como polonesa. Ela fazia uma comida que uma amiga minha não judia, que é descendente de húngaros, fez na Faculdade. Ai quando eu comi falei, eu não acredito, beigale. É uma massinha frita com açúcar. Então, eu adorava passar a tarde lá com minha avó, ela fazia para mim.*

No dia a dia, os pratos litúrgicos não, por conta do trabalho, mas sempre tem algum elemento. De vez em quando, tem uma coisa da culinária, por exemplo: meu sanduiche de queijo de manhã quente com chrein de beterraba. Então, faz parte. Você vai chegar aqui na minha casa, pode não ter os pratos, mas alguma coisa da culinária judaica sempre tem!

No dia a dia as comidas judaicas não dá para fazer, só as coisas mais básicas.

Mas, sempre alguém da família faz: *Ah, hoje eu fiz o Bolo de Mel de vovó não sei quem! Hoje eu fiz o mandelbrot, que é o biscoito enrolado de não sei quem! Então, assim, a gente vai sempre fazendo alguma coisa, e principalmente por eu trabalhar com comida judaica, né!*

Os judeus adotaram os biscoitos - usando o nome iidiche mandelbrot para que pudessem ser comidos após uma refeição de carne no Shabat e nos feriados judaicos. Mandelbrot significa "pão de amêndoa" em iidiche. É feito formando uma massa com sabor de amêndoa em um pão, assando-o, cortando-o em fatias e assando essas fatias uma segunda vez. Mandelbrot tem uma relação marcante com os biscoitos italianos; na verdade, os dois doces compartilham uma origem comum.

Eu, nas datas comemorativas, nas grandes festas, ou seja, na Pessah – Páscoa, Rosh Hashaná – Ano Novo, Yom Kippur – O Perdão, eu oferto cardápios específicos, conforme as regras alimentares da festa. Para Pessah, tudo que é oferecido é feito à base de farinha de matzá e as receitas, são receitas de avó, de tia-avó, a tia que morava em Israel, a tia que morava não sei onde! São essa coletânea de receitas

11. Boris: *Eu sou muito religioso, sempre procurei manter uma vida dentro da comunidade judaica!*

Não deixo de participar dos eventos importantes do calendário judaico, o Pessah, ou seja, a Páscoa Judaica, o Sucot, o Tu Bishva, Yom Kippur e Rosh Hashaná, o Festival de Cultura Judaica. Nos eventos realizados aqui em casa a gastronomia judaica está sempre presente com os beigales e os vareneques

A cozinha judaica reflete influências de diferentes países e regiões, conforme descrito por Tânia Kaufmam (2010) evidenciando o hibridismo cultural e a adaptação a novos contextos. Nessa perspectiva, a análise dos dados da Tabela 3 tem como objetivo analisar e compreender a partir da visão dos/as integrantes da pesquisa da comunidade judaica de Recife-Pe, se os conhecimentos e práticas alimentares próprias da comunidade estão sendo preservados, esquecidos ou substituídos ao longo do tempo.

Nessa direção, as concepções que os sujeitos têm acerca desse fenômeno presente nas relações sociais, bem como, no comportamento, nos valores e na conduta dos indivíduos, foram tabulados e categorizados, registrando-se os depoimentos mais expressivos.

Constata-se por meio das falas que, os conhecimentos e práticas alimentares próprias da comunidade judaica de Recife que estão sendo preservados, isso significa afirmar que não estão sendo esquecidos, nem muito menos substituídos ao longo do tempo. Para apenas uma integrante da pesquisa, os conhecimentos e as práticas alimentares têm sido preservados, contudo, estes não foram transmitidos de geração para geração, foram assimilados, isto é, integrados socialmente a partir de um processo de adaptação cultural. Os depoimentos abaixo transcritos justificam a afirmação em relação a preservação da cultura alimentar judaica, crenças, valores e atitudes que são construídas e partilhadas no interior e entre os membros da comunidade judaica.

A comida judaica sempre teve muito presente em minha casa, principalmente por parte de minhas avós, mais minha mãe também com o preparo da culinária judaica. Eu nunca cheguei a aprender a fazer, eu particularmente, sou consumidor dessas comidas (Entrevistado 3).

Eu sou muito religioso, sempre procurei manter uma vida dentro da comunidade judaica! Não deixo de participar dos eventos importantes do calendário judaico, o Pessah, ou seja, a Páscoa Judaica, o Sucot, o Tu Bishva, Yom Kippur e Rosh Hashaná, o Festival de Cultura Judaica. Nos eventos realizados aqui em casa a gastronomia judaica está sempre presente com os beigales e os vareneques (Entrevistado 11).

No evento Festival de Cultura Judaica, a gastronomia está sempre compondo as mesas a exemplo, *onek leikach* (bolo de mel), *beigale* de batata e de queijo, *majdra* (arroz com lentilha, cebola frita e especiarias), *falafel*, *humus* e pita (pasta de grão de bico e pão sírio), *rechas* (biscoito de gergelim e especiarias), *kreplach* (pastel cozido com recheio de queijo), *kigeul* (torta de macarrão), *tzibele* (torta de *kuchen* – cebola), *keiz kuchen* (torta de queijo), *varenikes* (pastel cozido com batatas), *apricos kucen* (torta de damasco), *epi kuchen* (torta de maçã), *kamish broit* (torta doce de queijo), *niss kuchen* (torta de nozes),

strudel (massa folhada recheada com maçã), *teitl kuchen* (torta de tâmaras), *vantroub kuchen* (torta de uva), *knafeh* (recheio de queijo, nozes, castanha, coberto com uma massa crocante e banhado com calda de açúcar e especiarias). Nesse conjunto, os Festivais de Cultura Judaica tem colaborado expressivamente para a manutenção da tradicional gastronômica, dos saberes e fazeres habituais da culinária judaica que são reproduzidos em sua integralidade, passados de geração para geração. Nesse contexto gastronômico e culinário, outro depoimento descreve que sem sombra de dúvidas:

Gosto bastante dos vareneques que minha avó fazia, uma preparação que veio passando de geração para geração. Hoje, ela faz e comercializa, além do vareneques outras comida judaicas como *tzimmes* de cenoura, *gefilte fish* - bolinho de peixe, *chalá*, pão trançado, *babka*, um pão de chocolate trançado, bolo de mel, chamado de *idish*, uma preparação muita comida nas celebrações especiais como o rosh hashaná, o ano novo judaico, e o *Yom Kipur*, o dia do perdão na rosh hashaná, doce oznei haman, que representa a tradição da festa de *Purim*, conhecido como "orelha de haman".

Varenek, varenek sem sombra de dúvida! Para mim, é gosto de judaísmo, me remete a minha infância, me remete a comida da minha avó, o cheiro (Entrevistada 10).

Na casa da minha tia – avó Nora, ela era de origem húngara como polonesa. Ela fazia uma comida que uma amiga minha não judia, que é descendente de húngaros, fez na Faculdade. Aí quando eu comi falei, eu não acredito, *beigale*. É uma massinha frita com açúcar. Então, eu adorava passar a tarde lá com minha avó, ela fazia para mim (Entrevistada 10).

Um outro dado descrito por uma componente do grupo focal sobre a gastronomia e a cultura culinária judaica de origem, afirma que em sua história e de tantos outros judeus:

A comida judaica, ela “tinha” uma característica, ela era de uma população que não era muito rica, entendeu! Então, era uma comida gordurosa, tinha substância para manter a pessoa de pé! Não é uma comida refinada, até mesmo falafel (Entrevistada 1).

Nesse pequeno relato da culinária judaica não se identifica sofisticação e abundância, nem uma identidade própria porque “suas particularidades” se estendem entre vários países e regiões em torno do mundo, além de ser uma comida popular.

Consumiam caldos de legumes com frango, mas as peças do frango não eram nobre, os pés. Daniel (seu esposo) acrescenta: mas tem um detalhe, a comida judaica é pobre, paupérrima. Não era uma coisa rica, comida refinada como comida francesa (Evelyn).

Nos Países de origem, a questão de soberania alimentar entre os grupos judaicos não era nada fácil, as comunidades dos *ashkenazim* consumiam batata, cebola, alho repolho, cenoura, beterraba e gordura de galinha, além de peixes defumados e salgados. E, as comunidades dos sefaradim, os que viviam confinados em guetos ou pequenos *shtetl*, em área restritas, tinha uma alimentação mais restrita.

Era comum em suas refeições preparos à base de raiz-forte, especiarias, alcachofras, aipo, aspargos, espinafre, alfaces, tomates, beringelas, pimentões, azeitonas, feijões verdes, favas, amêndoas, melões, tamarindos, abricós e uvas, resultando numa cozinha mais próspera, colorida e variada.

Nesse cenário e devido aos deslocamentos e dispersão do povo judeu por vários lugares, sua história e memória sensorial – gustativa - afetiva estava centrada no parco cenário agrícola de elementos muito simples do campesinato, conforme relata:

Você tem o judeu da Etiópia, tem os judeus Marrocos, Líbia, enfim, dos outros países do Oriente Médio. Síria, Líbano, enfim, de comunidades enormes do Egito. E cada um tem uma bagagem cultural que se transforma em comida. Então, a região dos ashkenazim, muitos da minha família, próximo da Ucrânia, onde é celeiro de trigo. Então, é muita coisa de trigo. Muito trigo. Muito trigo. Se você pegar a comida marroquina, é completamente diferente. Se pegar os judeus etíopes, outra coisa completamente diferente. Então, na verdade o que se chama de comida judaica é a transformação da cultura local daquelas famílias, daquelas comunidades em hábitos de suas festividades (Entrevistada 1).

De tal modo, a culinária judaica não imprime tradição fortemente unificada, com identidade singular de uma nação, como o caso da gastronomia francesa. A culinária francesa possui particularidades respeitadas durante séculos, considerada um patrimônio cultural. Exibe requinte, elegância, sabores e técnicas específicas, e o que deixa ela autêntica são as singularidades agropecuárias de cada região do País. Uma culinária sofisticada, variada conforme o local, de qualidade, equilíbrio e harmonia dos sabores. De modo exclusivo, há uma prática no emprego de manteiga, carnes nobres, queijos artesanais e de matérias-primas de origem animal e vegetal frescas.

Nessa concepção, a gastronomia e culinária judaica se constitui, “sem um país, e sua população foi migrando pelo mundo, sua cozinha foi sendo emprestada de várias cozinhas locais, fazendo uso dos ingredientes de que podiam dispor” (Algranti, 2002, p. 17).

Para Tania Kaufman (1936, p. 16-20), a gastronomia e culinária judaica sofre muitas adaptações ao todo novo *habitat* diante dos condicionamentos e circunstâncias, como a disponibilidade de produtos agrícolas que foi de fator vital. São vários países,

regiões, no entanto, não se pode deixar de lado as características do *ethos* dos judeus, das comunidades *ashkenazim* e os *sefaradim* e, do aspecto religioso, dos padrões dietéticos em cima dos preceitos das leis da Torá, de alimentos *kosher*, o que derivou em bastantes conflitos ao chegarem ao Brasil no período da colonização.

Afirma ainda a pesquisadora Tania Kaufman (2020, p. 29) em relação as comidas aqui no Nordeste que foram senso adaptadas, “alguns detalhes nos levam a crer que uma dessas variações foi a da tapioca”, uma reelaboração realizada pelos judeus. Com a falta da farinha de *matzá*, empregou-se a farinha de mandioca para fazer o que se imaginava à época ser pão não fermentado.

Figura 73 - Massa de mandioca



Fonte: autora

Figura 74 - Beiju - Tapioca



Fonte: autora

Nessa totalidade, aqui em Pernambuco existe particularidades sobre essa gastronomia e culinária judaica, porque os hábitos enraizados desses refugiados, muitas vezes despedaçados, abatidos, onde apegavam-se a um dos remotos laços que lhe sobraram, entre o passado e seus antepassados, de uma comunidade em lugar desconhecido, com o qual se deparava, foi necessário se adaptar, assim, de tal modo, surge a nova cozinha judaica.

Mesmo assim, com tantas adaptações, percebe-se nas falas dos/as atores sociais que sobre a cultura gastronômica e a culinária judaica, tem gerado sentimento de pertencimento, sobretudo, de preservação, traços de manifestações culturais, e junto com ela as descrições religiosas, os hábitos alimentares de seu povo, reforçando a permanência histórica dos conhecimentos e práticas alimentares próprias da comunidade.

É importante considerar que embora a totalidade dos/as entrevistados/as reconheçam e reforcem a preservação e a permanência das práticas culinárias judaicas, é preciso lembrar que inovar e adaptar são ações recorrentes na cultura judaica conforme enfatiza Kaufman (2010, p 33).

Nessa perspectiva, em se tratando das práticas culinárias judaicas, dos hábitos e dos costumes alimentares do povo judeu, pode-se afirmar que o avanço tecnológico, a presença expressiva dos alimentos industrializados, a introdução a “nova cozinha”, as inovações culinárias e o processos de adaptações recorrentes das experimentações alimentares tem impactado nas práticas tradicionais, próprias da comunidade judaica de Recife-Pe. Conforme se constata no cotidiano, para além do discurso dos/as entrevistados/as, os hábitos e os costumes em relação as práticas culinárias judaicas tem variado conforme as necessidades de adaptações em cada período histórico e contexto socio – cultural.

Entretanto, de forma resistente, esse povo tem lutado para preservar suas práticas alimentares, religiosas e culturais, com mudanças visíveis registradas em alguns depoimentos. No entanto, devido ao processo de interculturalização, mais especificamente, da relação entre pessoas ou grupos sociais de diversas culturas, mais, especificamente, nesse estudo, a comunidade judaica Recifense corre o risco de perda de costumes e hábitos gastronômicos se os jovens não apreenderem e reproduzirem.

Na ocasião de realização da pesquisa, como autora desse estudo, e como tive a oportunidade de participar de diversos eventos, cursos de cultura judaica, oficina de panificação (Mega Challab), festas do calendário judaico como, *Seder de Pessah*, *Yom Kippur*, *Rosh Hashaná*, *Bar-Mitzvá* entre outros, e durante quatro anos consecutivos participei do Festival de Cultura Judaica de Recife-Pe, onde encontra-se presente o artesanato, a música, a dança, literatura e a própria gastronomia, os saberes e fazeres tradicionais da culinária judaica que são reproduzidos em sua integralidade, apresentando pratos típicos, comidas ditas éticas que naturalmente são para os franceses, segundo Poulain (2004, p.20) “marcadores identitários e pelos quais se desenvolvem códigos de diferenciação social que tiveram dificuldades para se constituírem como verdadeiro objeto sociológico”.

Soma-se a isso, a viagem realizada a Polônia, onde eu tive a oportunidade de conhecer a cultura judaica, não apenas sua gastronomia, mas a música, a dança, as manifestações artísticas – culturais, mas, também a religiosidade.

Figura 75 - Museu Judaico da Polônia – 2024



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 76 - Museu Judaico da Polônia - 2024



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 77 - Mapa da Imigração Polonesa – 1914



Fonte: Adriana do Amaral

Figura 78 - Judeus – Polônia - 1914



Fonte: autora

Figura 79 - Representação da Música



Fonte: autora

Figura 80 - Representação da Vestimentas



Fonte: autora

Figura 81 - Homenagem as vítimas do Holocausto



Fonte: autora

Figura 82 - Homenagem as vítimas do Holocausto



Fonte: Adriana do Amaral

A representação social da gastronomia e culinária polonesa, território de muitas imigrações judaicas e do marcante evento do holocausto, tem extenso aspecto de nação multiétnica com significativas influências culturais das cozinhas dos países em seu entorno como as cozinhas alemã, tcheca, eslovaca e silesiana e pelas diversas cozinhas da Europa Central, como austríaca e húngara, além de judaica, francesa, italiana e turca.

A comida, fruto desse processo da interculturalização, não é exclusivamente um produto apenas para nutrir o corpo, para se obter saúde e bem estar. O comida submerge variadas características que manifestam valores culturais, sociais, afetivos e sensoriais. É decorrente da simbiose entre culturas, territórios, contextos sociopolíticos, históricos e geográficos de cada grupo social.

Para Scarpato (2002), a comida e as suas comensalidades são artefatos culturais, elementos que se relacionam dialogicamente com os indivíduos de um grupo social, fazendo com que pessoas se identifiquem entre si pelo que e como se come, como se observa nas preparações.

Corroborando com Scarpato (2002), DaMata (1987), descreve que os indivíduos se alimentam e se nutrem de preparações selecionadas e combinadas de uma maneira particular, com aroma, cor, sabor, textura, temperatura, mais se alimentam também de seus significados e de seus aspectos simbólicos.

É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem aprendizagens sociais mais fundamentais, e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. É pela alimentação que se tecem e se mantêm os vínculos sociais (Poulain, 2004, p.198).

Diante o exposto, pela educação se constrói um mundo melhor, é disso que precisamos. Ao priorizarmos a educação, colocamos o ser humano no centro da ação social. Somente com ela é possível trabalhar por uma sociedade mais íntegra e solidária (Sette, 2005), assim, segue algumas preparações – sobremesas que tive a oportunidade de degustar em viagem a Polônia.

Figura 83 - Mediant



Fonte: autora

Figura 85 - Sernik z owocami



Fonte: autora

Figura 87 - Tort Bezarose



Fonte: autora

Figura 84 - Degustaya



Fonte: autora

Figura 86 - Tort Bezowy



Fonte: autora

Figura 88 - Eclair Malina – Eclair Wanilia



Fonte: autora

Essas vivências e conhecimentos adquiridos nas diversas ocasiões durante a pesquisa, fizeram-me refletir acerca do processo de influências externas em que o povo judeu esteve historicamente e recorrentemente exposto. Com certeza, essas influências pressupõe a absorção de novos hábitos e costumes que abriram caminhos para a vivência do processo de interculturalidade ou de assimilação de gostos, de saberes, de fazeres, de novos hábitos, costumes, de diferentes culturas e grupos étnicos, facilmente identificados nas mesas dos eventos realizados pela comunidade judaica de Recife-Pe.

Esse processo de interculturalidade para Tania Kaufman (2025), é retratado de como o hibridismo cultural, o qual segundo Cancline (1998) é o processado na fusão de duas ou mais culturas, expõe a combinação entre novas estruturas, práticas e objetos, exatamente o que parece ter ocorrido com as práticas culinárias do povo judeu estudada através dessa pesquisa.

Verifica-se a presença de diferentes ingredientes que não são da culinária judaica, mas, do local de chegada, Pernambuco, cuja adaptação produz sabores em outros produtos. Conforme revela uma das entrevistadas acerca do “doce fluden” que é produzido com diferentes ingredientes, com matérias-primas encontrados no Nordeste:

[...] o fluden daqui, era feito com doce de jambo, você faz a massa, só que “esse” que Cako faz, é com doce de jambo. O fluden original na cultura judaica é feito com uma massa folhada e recheado com damasco, uva passa, a castanha ... uma massinha aberta (Renata);
 [...] já dona Neide fazia o fluden com goiabada. O fluden com goiabada é mais doce, eu não gosto! Eu gosto mesmo do fluden original, mas bem sempre encontramos os produtos originais, então, adaptamos. (Renata);
 [...] a minha neta, para o casamento dela no ano passado, pediu para ensinar a fazer fluden. Ela mesma queria fazer para seu casamento. Eu ensinei a ela a preparar o recheio, e ela preparou o recheio e levou para uma pessoa que eu a ensinei bem, a fazer o fluden original da cultura judaica! (Tania)

Figura 89 - Fludens



Fonte: Paloma Costa

Figura 90 - Fludens



Fonte: Paloma Costa

Resgata-se ainda o fenômeno da interculturalidade e/ou do hibridismo cultural, ao salientar que nas diversas ocasiões que participei dos eventos promovidos pelos membros

da comunidade judaica de Recife-Pe, observei e registrei a materialização desses dois fenômenos, mesas fartas com preparações da culinária judaica (bolo de mel, patê de fígado, beigale, falafel etc.) e da culinária pernambucana (bolo de rolo, tortinha de doce de leite, bolo de castanha com goiabada, coxinha de galinha etc.).

Figura 91 - Mesa da Rosh Shaná
Mesa com partos judaicos e pernambucos



Fonte: autora

Figura 92 - Mesa da Yom Kippur
Emblemático Bolo de Mel



Fonte: autora

Figura 93 - Mesa - Comemoração de *Chag Purim*.

Mesa com partos judaicos e pernambucos



Fonte: autora

Figura 94 - Mesa da Bar-Mitzavá

Mesa com partos judaicos e pernambucos



Fonte: autora

Figura 95 - Mesa da Kabbalat Shabat
Mesa com partos judaicos e pernambucos



Fonte: autora

Figura 96 - Mesa da Kabbalat Shabat
Comemoração de Chag Purim
Mesa com partos judaicos e pernambucos



Fonte: autora

Figura 97 - Mesa da Kabbalat Shabat



Fonte: autora

Figura 98 - Mesa -Palestra



Fonte: autora

Figura 99 - Curso: Festas do Calendário Judaico
Mesa apenas com elementos da cultura judaica



Fonte: autora

Figura 100 - Chanucá
Mesa apenas com elementos da cultura judaica



Fonte: autora

Em um mundo em constantes transformações políticas, econômicas, sociais e culturais, convém lembrar a importância de que o povo judeu venha a preservar a sua identidade cultural. A ideia de que habilidades, técnicas, produtos possam ser passíveis de ser protegidos, conservados, mantidos, supõe o sentimento, pelo menos o medo de seu desaparecimento (Poulain, p. 37-38). Ao manter viva a sua culinária tradicional, o povo judeu não apenas celebra sua história, mas também garante que as gerações futuras a mantenha e preserve sua identidade cultural, como um ato de resistência, de pertencimento e de valorização desse patrimônio.

Para Cancline (2007), esse processo de hibridização parte da combinação de estruturas socioculturais diferentes. Para ele, essa mistura pode resultar no rompimento das barreiras culturais construídas, a partir da desintegração apontada por Kaufman (2000, p.9).

Para Cogo (2015, p. 109), esse cenário apresenta um processo de diáspora migratória judaica com modalidades da interculturalidade, uma vez que inclui relações entre outras as culturas, intercâmbios, e às vezes, conflitos, desintegrações, mais, significativamente, ressignificação cultural.

Em depoimento realizado pela professora Tania sobre o doce *fluden*:

Eu fiz escola aqui em casa, as pessoas queriam aprender sempre comigo como fazer o *fluden* que eu aprendi com uma pessoa que fazia melhor, o *fluden* de Dona Judite. Ela mudou-se para o Rio de Janeiro, depois ela faleceu. E eu fazia, inclusive para fora, para vender fluden. E fazia também outras iguarias da culinária judaica.

Anos depois, a Professora Tania é surpreendida com um pedido de sua Neta:

A minha neta, para o casamento dela no ano passado, pediu para ensinar a ela a fazer fluden. Ela mesma queria fazer para seu casamento. Eu ensinei a ela a preparar o recheio, e ela preparou o recheio e levou para uma pessoa que eu a ensinei bem, a fazer!

Pode-se a partir da análise dessas falas a respeito da culinária Cako e da Profa Tania Kaufman, compreender a gastronomia intercultural como elemento de formação e afirmação de identidade, capaz de promover o reconhecimento dos pares, indicar pertencimento ou distinção e permitir a adaptação, em vários graus, a uma nova realidade cultural.

Guardiãs de um patrimônio gastronômico, talvez até mesmo de uma “sabedoria”, ligada intimamente ao sentido, saberes e aos fazeres que se permutam. É o abrigo de uma cozinha, de uma cultura culinária identificada e identificante que corre o risco ao

desaparecimento se não intitulada a um inventário do patrimônio culinário. Conforme evidência Jean-Pierre Poulain (2004, p. 34), “o fenômeno da patrimonialização da alimentação coloca-se como lugar de leitura privilegiada das mutações sociais”, assim, eternizar o mesmo sabor é uma habilidade.

Num mundo em mutação, convém então preservá-las como testemunhos de uma identidade cultural. A ideia de que habilidade, técnicas, produtos possam ser passíveis de ser protegidos, conservados, supõe o sentimento de seu desaparecimento, pelo menos o medo de seu desaparecimento (Poulain, p. 37-38).

Na fala de Jacy, também é possível observar sua percepção sobre essas adaptações culinárias e o risco eminente do desaparecimento:

(...) sim, mas hoje adaptamos, a modernidade ajuda. Esse *beigale* então, eu tinha uma massa que eu fazia, hoje, a gente não faz mais. Hoje a gente tem a massa pronta Fillo Arosa. É um pouco diferente, o *beigale* fica diferente, não é o mesmo sabor, mas aí a gente tem que se adaptar, é uma massa boa!

Entrevistando uma jovem de 18 anos, destaca a tradição da gastronomia e culinária judaica no cenário de produção da *Chalá*. Ela revela sua percepção diante a receita e de sua reprodução, mas com esses ajustes que a contemporaneidade nos traz:

Sobre a *Chalá*, acredito que de geração a geração, a receita pode sofrer alterações, mas a integridade dela ainda se mantém. O mesmo sobre o molho, pode variar a receita e o modo de preparo com o tempo, porém a receita deve se manter essencialmente íntegra, se não, deixava de ser chamada pelos respectivos nomes (Entrevistada 6).

Figura 101 - *Chalá*



Fonte: autora

Figura 102 - *Chalá*



Fonte: autora

Figura – 103 *Chalá*



Na abordagem realizada a outra jovem, buscava-se captar suas representações sociais a respeito de seu aprendizado, se realmente instruiu-se a fazer algum prato típico judaico.

Ela não aprendeu, mas deixou a reflexão:

Acredito que se eu tentasse, não seria o mesmo. Desde muito cedo na história da minha família, fomos assimilados, então a culinária não foi passada. Ainda assim, sendo um prato ashkenazi, teria então que aprender de outra família! (Entrevistada 8).

Essa breve compreensão sobre o universo das representações sociais de jovens e idosos, de tradições sensíveis dentro de um cenário contemporâneo e histórico, destaca Montanari (2009, p. 11), que tal como a linguagem, [...] a cozinha contém e exprime a cultura de quem pratica, é depositária das tradições e da identidade do grupo. Ou seja, são espaços sociais que envolve um modo recente de fazer, dominante, mas que não se consuma inteiramente, pois o antigo modo ainda continua penetrado nas configurações histórico sociais e nas técnicas do novo.

A gastronomia e a culinária judaica é simbólica, cobre em saberes, fazeres e sabores, em sua longa história de deslocamentos e de tradição, com receitas de comidas que são influenciadas o território de origem. É uma cultura alimentar densamente influenciada por normas e leis dietéticas, consumida além de técnicas dietéticas que serão empregadas.

Ao entrevistar uma moça a respeito da aprendizagem de um prato típico judaico, evidenciou as influências decorrentes da absorção de hábitos e costumes de outros povos, abrindo caminho para interculturalização ou assimilação

Acredito que se eu tentasse fazer essa preparação, não seria a mesma. Desde muito cedo na história da minha família, fomos assimilando novos hábitos, então a culinária judaica não foi passada de geração à geração. Ainda assim, sendo um prato *ashkenazi*, teria então que aprender de outra família, família judaica que soubesse fazer (Entrevista 8).

Essa é uma breve compreensão sobre o universo das representações sociais dessas jovens, em um cenário contemporâneo, que exprime a cultura de quem vive o fenômeno da interculturalidade, que envolve a interação, o diálogo e a comunicação entre culturas, entre diferentes grupos étnicos. E o saber fazer, não se limita apenas ao ato de comer, mas de aprender com quem sabe fazer.

Em síntese, entre as observações sistemáticas e entrevistas com o GF (grupo focal e as EIP (entrevistas individuais com profundidade), se tratando da gastronomia, dos pratos típicos da culinária judaica favorito, foi possível elencar uma variedade de comidas consumidas no cotidiano, salgadas e doces.

Beigale de Batata ou Queijo, um salgado delicado feito com massa folhada recheado com batata temperada ou queijo.

Figura 104 - Beigale de Batata ou Queijo



Fonte: Cozinha Zai

O **Kenishers de Batata** é uma espécie de pastel, geralmente em forma retangular ou circular, recheado com uma variedade de ingredientes da culinária popular entre os judeus *ashkenazi*, provenientes da Europa Oriental – especialmente da Polônia, Rússia e Ucrânia.

Figura 105 - Kenishers de Batata



Fonte: Culinária Judaica Vovó Ester

Beigale, um produto feito de massa de pão, em formado de anel, que pode ser recheado com queijo ou batata, fervido e depois assado. Na variação, pode ser coberto com sementes de sésamo ou papoula, ou até mesmo salpicado com sal o canela e açúcar.

Figura 106 - Beigale



Fonte: autora

Vareneques, uma massinha no formato de pastel, recheada com purê de batata e cebola, acompanhada de cebola frita.

Figura 107 - Vareneques



Fonte: Germana Zacainer

Guefilte Fish, um preparo a base de peixe que imprime um significado histórico para o povo judeu, ligado à fertilidade, crescimento, multiplicação, abundância e prosperidade. As rodelas de cenouras representam moedas de ouro, fartura.

Figura 108 - Guefilte Fish



Fonte: Germana Zacainer

Figura 109 - Challah

Challah, pão trançado consumido em ocasiões especiais como o *Shabat* e os principais feriados judaicos.



Fonte: autora

Figura 110 - Falafel

Falafel, é uma comida popular da comunidade judaica, em formato de rolinhos, feito de grão-de-bico que são incorporados a sanduíches de falafel, tornando-se um prato desejado pelos judeus.



Fonte: autora

Figura 111 - Chrein de Beterraba

Chrein de Beterraba: é um tradicional antepasto de beterraba, muito apreciado na culinária da Europa Oriental, particularmente na Polônia.



Fonte: autora

Figura 112 - Houmus com Tahine

Houmus com Tahine: uma iguaria preparada com grão de bico e sementes de gergelim, e faz *tarte* de receitas doces e salgadas de acordo com o território.



Fonte: Cozinha Zai

Fluden, doce fino, muito comum nas festas de um casamento e batizado, confeccionado com uma massa fininha, recheio pode variar de acordo com a região e/ou disponibilidade do damasco, goiabada, doce de jambo, castanhas, nozes e tâmaras.

Figura 113 - Fluden



Foto: autora

Bolo de maçã e uva passa: produzido com maçã *parve*, não usa leite, respeitando as leis dietéticas judaicas.

Figura 114 - Bolo de maçã e uva passa



Foto: autora

Bolo de mel, maçã e nozes: símbolo de *Rosh Hashaná*, lanche consumido no ano novo judaico

Figura 115 - Bolo de mel, maçã e nozes



Foto: autora

Bolo de Uva, a uva simboliza na cultura judaica votos de um ano doce e abundante, utilizada em diversas preparações e comemorações. É um elemento de fortalecimento e união entre os membros das comunidades.

Figura 116 – Bolo de Uva



Foto: autora

Strudel judaico, um doce típico dos judeus da Alemanha, presente à mesa nas festas de *Rosh Hashaná*, entre os insumos utilizados em seu preparo, a maçã, o mel, uvas passas, nozes ou castanha do pará e canela.

Figura 117 - Strudel judaico



Foto: Germana Zacainer

Figura 118 - Camishbroit

Camishbroit, biscoito/bolinho típico da culinária judaica, preparado com uma massa bem fina, recheada com o doce de goiaba, castanhas, uvas passa e especiarias.



Foto: Culinária Judaica da Vovó Ester

Figura 119 - Torta de Ricota com Damasco

Torta de Ricota com Damasco, preparada com uma massa delicada, crocante, leve e com o recheio de ricota e cobertura de damascos.



Foto: Germana Zacainer

Figura 120 - Torta de Ricota com uva

Torta de Ricota com uva, o ingrediente (uva) é mencionado em várias passagens na Bíblia, avultando sua função na agricultura e na cultura do povo hebreu.



Foto: Autora

Honik Lei Kech (Bolo de Mel) é uma preparação de tradição. Sobremesa sempre presente na mesa do *Rosh Hashaná* onde representa o desejo de um ano doce, cheio de boa sorte.

Figura 121 - Honik Lei Kech (Bolo de Mel)



Foto: autora

Oznei Aman é um biscoitinho adocicado, recheado com goiabada, uva ou creme de chocolate delicioso.

Figura 122 - Oznei Aman



Foto: autora

Torta de Maça, uma massa delicada e crocante com recheio de maçãs raladas e canela. A maçã expressa para o judeu doçura, saúde, fertilidade e resistência, mas também *Gan Eden* – o Paraíso.

Figura 123 - Torta de Maça



Foto: autora

Torta de Ricota com Maça, uma massa leve com cheio de ricota, coberta com fatias de maçã e creme.

Figura 124 - Torta de Ricota com Maça



Foto: autora

Figura 125 - Keiz Kuchen

Keiz Kuchen, torta de ricota sem glúten, apropriada para a Festa Judaica de *Shavuot*.



É importante ressaltar que, no momento das entrevistas conseguimos observar que, os dotes culinários, especialmente utilizados para o preparo das comidas típicas de festividades judaicas são pensados com base no simbolismo de positividade, com “arautos” de boa sorte e memória afetiva da culinária judaica, são repletos de significados, práticas transmitidas ao longo do tempo de geração em geração.

Que, no cotidiano dessas famílias, alguns pratos estão presentes à mesa, e que outros, devido seu preparo ser mais complexa elaboração, só são consumidos em momentos especiais.

Capítulo 4. A gastronomia como forma de resistência e interação a partir da perspectiva da comunicação.

O processo de construção do mundo, no entanto, constitui-se em dois níveis, o material e o simbólico, sendo este mundo da palavra que, por definição, é o vasto continente dos literatos.

Falar sobre é tornar real, e o discurso dos viajantes é um esforço de dar realidade e inteligibilidade ao que se vê através de uma espessa camada de representações, em que versões são superpostas a fatos, evidenciando como as culturas estabelecem identidade e alteridades, aproximações e afastamentos, hierarquias e desordens.

(Wilton da Silva, 2003, p.54).

4.1. Da *Folkcomunicação* rumo aos estudos da tradição gastronômica

Conforme Andrade Cezar (2014, p.20) os estudos sistematizados sobre *Folkcomunicação* tiveram início nos anos de 1967 quando o pernambucano Luiz Beltrão, com formação em jornalismo e direito resolveu pesquisar o impacto da mídia no Brasil, mais precisamente, os “fluxos da comunicação massiva”, a partir das investigações nas dinâmicas populares em sua tese de doutorado em Comunicação Social pela Universidade Federal de Brasília.

Para Samantha (2005, p. 113), Beltrão identificou a partir da *folkcomunicação* uma das constatações relevantes, ao contrário da cultura de massa, as manifestações das classes populares uma co-naturalidade entre os eventos e seus participantes.

Salienta Santana, Escudero e Fernandes (2023, p. 3-4) que no Brasil, Luiz Beltrão é um ícone de inovação na área das Ciências da Comunicação, compendiou teorias e abordagens à sua realidade para propor um novo olhar no campo da comunicação, a *folkcomunicação* como estudo das manifestações artesanais de informações, opiniões, ideias e atitudes dos grupos “marginalizados” em um período de constantes transformações políticas, econômicas, culturais e sociais.

Dando aqui um salto, e diante a própria evolução das pesquisas em *folkcomunicação*, pode-se identificar a comunicação gastronômica, folkgastronomia (grifo nosso) que é, portanto, o processo de comunicação cujo elemento é a arte culinária, percebida na sua dimensão simbólica. Isso implica circunscrever o procedimento aos modos através dos quais os alimentos são exibidos aos consumidores potenciais, concitando-os ao consumo e ao deleite.

Tomando emprestado as ideias de Fátima Quintas (2007, p. 113), em seu livro “A civilização do Açúcar” sobre as manifestações que ocorrem na cozinha, território que envolve o pré-preparo e preparo dos alimentos, onde se reproduz receitas antigas e da nova cozinha, há de ressaltar-se a ternura e o carinho que a envolve, encenando um bem-querer de todo especial prolongamento de outros bens quereres que se perdem a meio caminho, nesse sentido, não há melhor guloseima ou manjar do que aquela receita da vovó?

A comida, sua receita é um artefato *folkcomunicacional* que se compreende como objeto de investigação entre cultura e comunicação popular, onde se aflora a oralidade de um povo, por primazia, simbólica, de um passado remoto que se arremete ao futuro, monopolizando o presente, mediante a assimilação de elementos na culinária glocal.

Tratam-se, portanto, de processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade de consumo, tendo em vista que os “prazeres da mesa” que integram o cotidiano das famílias, dos grupos humanos, possuem relevância simbólica, tanto nas camadas privilegiadas onde exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos “marginalizados”, que denotam seus hábitos e costumes elementares mais simples.

Hábitos e costumes alimentares que estão adjuntos à gastronomia e a culinária, que assume intenso significado simbólico, advém da comida do cotidiano, dos banquetes em casamentos, batizados, formaturas, eventos religiosos, dos lanches em reuniões formais, dos cafés da tarde em família e entre amigos, das comidas dos festivais gastronômicos de cada localidade e de cada povo.

Como declara Jean-Pierre Poulain (2004, p. 19), a alimentação representa uma função estruturante da organização social de um grupo, que trata seu consumo como um saber sócio antropológico.

No contexto da *folkcomunicação*, em matéria exibida na mídia, Rede Globo Nordeste, G1 PE de 29/10/2017: Festival de Cultura Judaica aproxima recifenses a cultura judaica no Bairro do Recife, observa-se no “processo comunicacional como ele é capaz de traduzir a cultura popular”, como a mídia apreende e divulga a festa e sua referida culinária para dar visibilidade as suas audiências:

Para recarregar as energias e aproveitar o que a gastronomia judaica tem de melhor, o festival oferece variedades como varenikes, pastéis de massa cozida recheados com batata, beigales, massas folhadas recheadas com queijo ou batata, falafel, sanduiche de pão sírio recheado com bolinhos de grão de bico e humus. para a sobremesa, fluden, strudel e tortas. As guloseimas são preparadas por senhoras da comunidade judaica do Recife (G1 PE, 2017).

Nesse cenário da matéria exibida, os traços da *folkcomunicação* é notado por Osvaldo Trigueiro (2005, p. 2) no âmbito da abordagem *folkmediática*:

As manifestações populares (festas, danças, culinária, arte, artesanato etc.) já não pertencem apenas aos seus protagonistas. As culturas tradicionais no mundo globalizado são também do interesse dos grupos midiáticos, de turismo, de entretenimento, das empresas de bebidas, de comidas e de tantas outras organizações sociais, culturais e econômicas.

Ainda no âmbito da *folkcomunicação*, Melo (2008, p.89), revela que as festas (Festivais) são espaços sociais amplamente coletivizados com brincadeiras, danças, com um conjunto de usos, costumes, de atividades das mais variadas que ocorrem junto às massas populares, onde se encontra comidas e bebidas, a arte culinária numa dimensão simbólica, que envolve os processos comunicacionais capazes de traduzir a cultura popular. Espaço onde são veiculados os valores e as crenças de cada grupo, de cada coletividade - comunidade.

Para Cristina Gobbi (2007, p. 65) as festas são espaços de “complexidade de ritmos, de formas, de cores, de valores e de manifestações que configura o patrimônio de uma sociedade que, recheada de importância peculiar, garante a preservação do passado e permite a construção do futuro”.

Diante do paradigma da *folkcomunicação* e suas novas abrangências, Luiz Beltrão orienta em seus estudos e pesquisas nesse campo para o olhar imerso nos processos de comunicação popular que se envolve a culinária como uma “relevante arte caseira”. Descreve o autor sobre a importância da comunicação gastronômica, aonde a culinária se manifesta como uma das “mais notáveis artes domésticas”, inclui tanto a “apresentação artística dos alimentos” quanto o “arranjo das mesas, a decoração das salas e salões” (Beltrão, 1980, p. 278).

Para Marques de Melo (2011, p. 2) a *folkcomunicação* gastronômica estuda o processo de comunicação cujo artefato é a arte culinária, que implica circunscrever o processo aos modos por meio dos quais os alimentos são trazidos aos consumidores, levando-os ao ingesta e ao encanto.

Tratam-se, portanto, de processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade, tendo em vista que os “prazeres da mesa” integram o cotidiano das comunidades humanas, possuindo relevância simbólica, tanto nas camadas abastadas, que exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos marginalizados, que denotam hábitos morigerados Melo (2011, p. 2).

De acordo com Andrade Cezar (2015, p. 438), é nesse contexto, que na *folkcomunicação* enquanto teoria de pesquisa, instrumento facilitador na mediação cultural e nos estudos desenvolvidos sobre comunicação, cultura, gastronomia e culinária, afirma Melo (2011), *apud* Almeida (1965) que a *folkgastronomia*:

Trata a culinária com maior amplitude, embora oriente os pesquisadores de dados primários a situar suas buscas e observações na “cozinha”, por ser um “lugar folclórico” onde se capta a “mentalidade de um povo” em matéria alimentar. “Comer e beber têm para o povo não apenas o sentido de alimentar-se, mas de atos fundamentais da existência”.

Arremata, dizendo: “Não só a cozinha é centro folclórico por excelência, como ainda os seus termos e ditos ganham um grande sentido simbólico” (p. 200).

Nesse sentido, Marques de Melo (2011) em seu artigo publicado na Revista Internacional de Folkcomunicação, intitulado, “A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional”, delinea os percursos de investigação sobre os processos comunicacionais vivenciados nas práticas alimentares que remetem às tradições no saber e do fazer, no ato de alimentar-se e nas práticas culturais estabelecidas. Para ele, a *folkcomunicação* é uma linha de pesquisa que permite analisar o cotidiano alimentar, a gastronômica, a *folkgastronomia* (grifo nosso).

Por ocasião, dentro de uma abordagem clássica da *folkcomunicação*, se tratando de manifestações olfativas-gustativas, de pratos tradicionais, a *folkcomunicação* avança na perspectiva da gastronomia. Marques de Melo (2008, p. 91-94), metodologicamente descreve como gênero, tipologia icônica, que pertencente ao formato: Festejo, tipo “nutritivo”, o que sugere o estudo da “doçaria” (bombons, bolos, doces e pães) a partir de suas manifestações estéticas. Manifestações estéticas, trata-se, antes, de um objeto que pertence tipicamente à cultura, e esta, por sua vez, tem um caráter eminentemente histórico, aparece colocada numa transformação incessante (Barili, 1994, p. 17).

Nesse cenário eminentemente *folkcomunicacional*, histórico e cultural referente ao patrimônio alimentar, percebe-se o processo de comunicação comunitária que se manifesta com emoções através da cozinha, da culinária, das receitas, de um sistema de significados, envolvimento social e identidade coletiva. Se a culinária é uma forma de comunicação, da mesma maneira como a fala, pode constituir-se como patrimônio na memória social de uma comunidade (Andrade Cezar, 2019, p. 4).

Por notoriedade, a *folkgastronomia* (grifo nosso) é uma área de pesquisa interdisciplinar que explora a afinidade entre comida, cultura, conhecimento popular e

comunicação. Ela tem seu foco como as tradições culinárias são cunhadas, alimentadas e transmitidas dentro das comunidades de geração em geração.

Igualmente, a *folkgastronomia* vai permitir se analisar como as receitas, matérias-primas e métodos de pré-preparo e preparo são transmitidos a seus descendentes, muitas vezes por meio da tradição oral e escrita (livro de receitas).

No cenário pode-se elucidar:

- A cultura alimentar: que investiga como a comida está conectada à identidade cultural de um determinado grupo de pessoas, incluindo suas crenças, valores e costumes;
- O conhecimento popular: que observa onde se valoriza o saber e fazer culinário de quem transmite e de quem faz;
- A comunicação popular, caminho pelo qual a *folkgastronomia* vai analisar como a comida se apresenta, comunica, transmite mensagens e significados, seja por meio de festivais, rituais, ou outras formas de expressão cultural.

Compreende-se, portanto nesse estudo, que o patrimônio alimentar, gastronômico e cultural de um povo são representações sociais, crenças, conhecimentos, valores e aprendizados herdados e/ou transmitidos entre gerações para gerações, são apreendidos e aprendido pelos indivíduos, famílias e grupos sociais, que deve ser considerado na perspectiva de preservação historiográfica da gastronomia como patrimônio cultural da humanidade.

Representações sociais, para Moscovici (2003), conceito básico para perceber a afinidade entre conhecimento, cultura e ação social, mostrando como o pensamento comum afeiçoa o nosso atilamento da realidade e influencia o nosso comportamento. É conjunto de ideias, crenças e imagens partilhadas socialmente sobre um determinado tema, acontecimento ou evento. Representações sociais são construídas através da interação social e ajudam os indivíduos a compreender e dar sentido ao mundo ao seu redor, além de orientar suas ações e comportamentos.

Na perspectiva *folkcomunicacional*, com base em análises realizadas por Karina Woitowicz (2016, p. 233) em “Culinária e processos comunicacionais”, é possível perceber que os hábitos alimentares, a gastronomia de um determinado povo representa uma precioso realce no sistema cultural que se evidencia em saberes e sabores da arte culinária, do ato da comensalidade, e onde se estabelece interpelações sociais, identifica-se grupos, suas necessidades e desejos. E a mesa, para a cultura judaica, tem um lugar

fundamental no desenvolvimento e conservação desses hábitos alimentares, sendo as preparações para o Festival basicamente reminiscentes à comida de origem.

Conforme a autora do trabalho, Andrade Cezar (2014, p. 33), a comida exerce sobre os indivíduos forte influência e se constitui como um significativo meio revelador de identidades, ajuda a entender a maneira pela qual os hábitos alimentares e gostos são influenciados pela própria religião, por características econômicas e sociais, até mesmo, as características do local e da cultura agrária.

No cotidiano, esse meio revelador de identidades cultural alimentar, significa saberes, costumes e fazeres que são experiências reunidas ao longo de muitos anos, são patrimônios multiculturais dos territórios. Como retrata Marques de Melo (2011):

A culinária integra o conjunto das artes populares e das técnicas tradicionais, representadas “ora pela doçaria, ora pelas comidas típicas com suas receitas tradicionais guardadoras daquelas medidas de colher cheia ou rasa, de ‘pitadinhas’ e ‘punhadinhos’, de onças e libras, de ‘tiquinho’ e pingos ou de ‘uma mão cheia’, que davam com justeza um sabor inigualável muitas vezes não atingido pelas exatas determinações dos gramas de balança moderna, porque, o fazer doces e comidas é uma verdadeira arte. Arte que se valorizou com o aproveitamento de produtos da nova terra ou já incorporados à mistura dos mil e um manjares que se operou na cozinha brasileira onde intervieram branco, negro e índio” (Melo, p. 187).

Amphilo (2015, p. 13) descreve que cabe a *folkcomunicação* não somente decifrar os códigos, como descobrir o conteúdo informacional codificado através das linguagens nas festas populares, nas expressões da religiosidade popular, nos costumes, ritos, mitos, mas além disso, traz à baila as relações estabelecidas, identificando os elementos do processo comunicacional.

Assim, a *folkcomunicação* tem em sua essência um potencial estratégico para o diálogo com classes “marginalizadas” e não apenas como “objeto de curiosidade, de análise mais ou menos romântica e literária” (Melo, 2008, p. 24).

Nesse contexto da *folkcomunicação*, conforme Maciel e Sabbatini (2015, p. 1-2) pode-se observar a gastronomia como forma de refletir sobre saberes e fazeres, trocas, apropriações, ressignificações de costumes, hábitos e valores de um povo em diferentes territórios, promovendo um intenso intercâmbio cultural. Mas especificamente, a *folkgastronomia* que vai analisar como os alimentos se apresentam, comunicam algo, transmite mensagens e significados, seja por meio de festivais, rituais, ou outras formas de expressão cultural.

4.2. Da Comunicação intercultural rumo aos estudos migratórios

Sobre a chegada dos imigrantes judeus em Pernambuco, e da influência de sua gastronomia na sociedade, de forma geral e no contexto da comunicação, só a partir de 1990 que os estudos migratórios passam a ser analisados na América Latina, em especial, no Brasil na perspectiva de formas de interculturalidade pelo pesquisador colombiano Jesus Martín-Barbero, semiólogo, antropólogo e filósofo que percebia esse fenômeno acontecendo como ‘prática social’, proposta estudada na tradição dos Estudos Culturais latino-americanos, sobretudo, no campo *De los medios a las mediaciones*.

Além do mais, estudos migratórios, da interconexão entre grupos culturais heterogêneos é igualmente estudado pelo antropólogo argentino, Nestor Canclini (2003, p. 27), um dos maiores pesquisadores na área da comunicação, dos estudos culturais e da sociologia na América Latina.

O autor entende todo esse processo de chegada e transformação da realidade social de um povo que deixa seu país de origem, rumo a outros espaços, como acontecimentos da interculturalidade, compreendido como produtos resultantes da ligação entre grupos culturais distintos, por sua vez, nomeado por ele como um processo de hibridação, terminologia escolhida para “designar as misturas interculturais propriamente modernas, entre outras, aquelas geradas pelas integrações dos Estados nacionais, os populismos políticos e as indústrias culturais” (Canclini, 2003, p. 27).

Entre outros pesquisadores, vale destacar as pesquisas realizadas sobre migração e comunicação intercultural de Escudero e ElHajji (2019), Cogo (2013), Brignol (2010), Zanforlin (2012). De maneira geral, esses autores buscam compreender as trocas interculturais e sua comunicação nos diversos espaços e estratégias, de práticas de pertencimento público (no país de origem e/ou de destino) e processos de cidadania. Para isso, baseiam-se no conceito de comunicação intercultural. Segundo Cogo (2006), trocas interculturais e sua comunicação passa a aportar dinamismos e dimensões de interação e inter-relação, trata-se de processos que culminam em novas sínteses culturais, atravessadas por conflitos e dinâmicas relacionadas à situação de grupos e minorias étnicas e diferenciadas, especificamente em se tratando do país de destino, no caso de processos migratórios internacionais.

Assim, a partir da dimensão comunicacional, não apenas na sua acepção instrumental de veiculação, transmissão e/ou representação, mas principalmente, em suas conotações de vinculação social, interação simbólica e produção subjetiva que surge o conceito de comunicação intercultural.

As definições mais consensuais de comunicação intercultural enfatizam a existência, no processo, de duas (ou mais) partes; duas (ou mais) culturas ou referenciais culturais; a vontade / necessidade de interação simbólica entre essas partes; e a existência de um objeto / significado a ser negociado. O conceito de interculturalidade, que objetiva traduzir a natureza das relações entre diferentes grupos culturais que vivem no mesmo espaço social, não apenas reconhece o princípio de diversidade cultural, mas celebra o encontro entre culturas e aspira ao diálogo entre elas (ElHajji, 2023, p. 94).

Estudos realizados por Camila Escudero e ElHajji (2019, p. 18-20) demonstram como as ações práticas de comunicação feitas ‘de’ e ‘para’ imigrantes podem ter um caráter mobilizador coletivo e de reconhecimento identitário, visando muitas vezes, a transformação da realidade social. No caso deste estudo, nesse intercâmbio de informações, ir e vir de produtos, pessoas, saberes e fazeres é que, segundo Andrade Cezar (2025, p. 46), a comunicação se configura como um veículo pelo qual os modelos de vida de qualquer cultura são transmitidos em sociedade, na família, entre vizinhos, amigos, parentes e estranhos. E a cultura é construída, estabelecida e falada, as maneiras de pensar e de agir são transmitidas, crenças e valores, hábitos e tabus. É a mediação dos atores da cultura popular na emissão de saberes, sabores e cheiros dessa localidade, é a interpretação dos modos de pensar, sentir provenientes da culinária

No cenário de transformação de realidade e do processo de interculturalidade apresentado por Escudero e ElHajji (2019, p. 18-200, Novinsky *et al.* (2017, p.21), percebe o processo de imigração que os costumes judaicos sofreram influências cristãs, ao mesmo tempo que, a cultura cristã padece das influências dos judeus. Muitos costumes se mesclam e, uma vez iniciado o contato profissional como social, as relações logo se tornaram íntimas, apesar de os mundos continuarem a ser diferentes. (Novinsky *et al.* 2017, p. 21).

Essas relações que se tornaram íntimas, resultado da interculturalidade, se apresentam como uma mistura de sujeitos e sociedades, ou seja, ao que acontece quando as diferenças se encontram, convivendo em situações de negociações e trocas recíprocas. (Escudero, 2019, p. 739). E estas misturas de sujeitos e sociedades, conforme a mesma autora (2019, p. 741) costumam acontecer nos campos de interação da:

- 1) comunicação entre dois membros de duas origens nacionais diferentes;
- 2) comunicação entre o imigrante e a sociedade que o acolhe;
- 3) comunicação intergrupar dentro da própria sociedade (gênero, idade, classe social etc.);
- 4) comunicação inter-racial e interétnica.

Fazendo um paralelo com o que descrevemos no item anterior, sobre a *folkcomunicação*, na percepção do comunicólogo Luiz Beltrão (1980, p. 39), analisando a comunicação do imigrante, ele entende essa comunicação como intergrupar, pessoas que entram em contato entre diferentes culturas, entendidas como “grupos marginalizados”, indivíduos expostos a uma determinada exclusão social expressam informações e opiniões. São indivíduos à margem de duas culturas e de duas sociedades que nunca se interpenetraram e fundem totalmente.

Nessa imagem articulada pelo autor, em uma releitura dos estudos sobre a *folkcomunicação* e sobre a cultura popular na América Latina, encontra-se desdobramentos marcados no sentido mais amplo da palavra cultura, pela comunicação de “grupos marginalizados”.

Nesse cenário da comunicação de grupos “marginalizados”, ocorre o processo cultural de resistência e das formas de interculturalidade imigratória que se encontra com características de valorização do cotidiano das pessoas, dos saberes populares, contudo, envolve a referência desses grupos subalternos que, como entende Luiz Beltrão, são pessoas a margem da sociedade, são:

Grupos de “indivíduos marginalizados por contestação à cultura e a organização social estabelecida, em razão de adotarem filosofia e/ou política contraposta a ideias e práticas generalizadas da comunidade” (Beltrão, 1980, p. 103).

4.3 Gastronomia judaica em Pernambuco: formas de resistências e interações

Diante do exposto, lembramos que esta pesquisa objetivou investigar e refletir se existe perdas, destruição ou ressignificação da tradicional culinária simbólica judaica em Pernambuco, que desempenha papel importante para a tradição e patrimônio gastronômico de toda a comunidade, um saber que se conecta com o passado na reprodução de uma identidade individual e coletiva.

Nesse viés, é possível, a partir das análises *folkcomunicacionais*, *folkgastronômicas*, no olhar da interculturalidade e da comunicação intercultural, identificar, sobretudo, no conteúdo das falas dos entrevistados e das observações feitas em campo, bem como na revisão de literatura relacionada a contextos do nosso objeto de estudo (nos primeiros capítulos), alguns pontos importantes que nos permite identificar, a partir da gastronomia e culinária da comunidade judaica localizada em Recife, nosso objeto. Que elementos da tradição e inserção do grupo se revelam na contemporaneidade. Lembrando ainda que, nosso cenário de pesquisa recai sobre compreender as narrativas

que se entrelaçam sobre o caso do patrimônio alimentar gastronômico da comunidade estudada, onde apresentam um conjunto de valores, sabores, saberes e fazeres que contribuem para a construção da promoção da identidade cultural alimentar da comunidade nesse espaço que habitam.

De tal modo, as análises do trabalho estão situadas na valorização dos saberes e fazeres tradicionais, concebido patrimônio precioso, muito presente em outras sociedades, em sua intensidade, podendo correr o risco de distanciamento, causando a invisibilidade desse patrimônio para a constituição da promoção da identidade da cultura gastronômica judaica.

São judeus, um povo sem um país, e como foram migrando pelo mundo, sua cozinha foi sendo emprestada pelas várias cozinhas locais, fazendo uso de ingredientes de que podiam dispor (Algranti, 2002, p. 17). Para a autora (p. 49), é uma cozinha que se constituiu por pessoas comuns, pelo esforço de suas mãos judias no ato de cozinhar para suas famílias, tendo muitas vezes que improvisar onde quer que estivessem. Ao mesmo tempo, uma culinária significativa, parcela da vida comunal judaica que orbita em torno da mesa de refeições, na qual os comensais se regozijam com comidas plenas em sabores e ricas em simbolismo atávicos (Roque, 2016, p. 98).

No âmbito de integrantes de grupos de judeus ortodoxos, Topel (2003, p. 220) descreve que as Leis Dietéticas – *kashrut* que incumbem duas funções básicas para eles: santifica-os, de maneira análoga como o Templo era santificado, e por limites rigorosos que separam, *insiders* de *outsiders*, fenômeno que evita a ameaça da assimilação, com o decorrente desaparecimento do povo judeu.

Nilton Bonder (1989, p. 9-10), descreve que o povo judeu são grupos eminentemente oral, sua tradição se evidencia tanto através do que sai pela boca (o que se fala) como do que entra por ela (o que se come). Que sua culinária é vasta e variada, que o produto de sua gastronomia sofre processo de assimilação e inventividade, de um amoldamento de temperos dos vários lugares.

De acordo com as escrituras e a tradição alimentar da cultura judaica, a culinária tem como base elementos bíblicos trazidos no Deuteronômio, alicerçada miticamente sete ingredientes, o trigo, a cevada, a azeitona, frutas (figo, romã e tâmara) e ervas, produtos comuns no Oriente Médio, nas lentes da *folkgastronomia*, rituais e costumes populares que diz respeito às Leis Dietéticas, lei do *kashrut*, encontrada na Torá.

Nessas leis do *kashrut* se elenca quais alimentos são permitidos (*kosher*) e qual é a maneira que se deve prepará-los. São leis que incluem a proibição de misturar carne e

laticínios, o abate dos animais com respeito nos preceitos de ritual e a proibição de consumir carne de porco e frutos do mar. Para Kaufman (2010, p. 15):

Esses valores, como conjunto de regras que regulam o que é apropriado para o consumo alimentar do judeu parecem revelar-se como um importante referente pedagógico na transmissão da herança judaica. Os ritos, em rica e significativa simbologia nas relações do homem com Deus, com a natureza, com seus semelhantes e com a sociedade onde vive, também estão nas “falas” dos denunciantes e confitentes e foram confrontados com “o que se conta e como se conta” na literatura bíblica secular.

De tal modo, várias festas vão preservar a memória e as tradições, a autora do trabalho esteve presente na condição de pesquisadora, observando os rituais religiosos, que frequentemente se mesclam com comidas especiais para cada ocasião, o *Shabat*, considerado o Dia do Descanso, que existe para lembrar o trecho da Torá que Deus criou o mundo em seis dias e no sétimo descansou. O *Shabat* começa na sexta-feira, com o pôr do sol, e termina no início da noite do sábado (Boulos Júnior, 2027, p. 98), considerado dia sagrado da semana – tem um protocolo determinado em três refeições e suas principais bênçãos que diz respeito ao ato de comer.

Esther Backer (2016, p. 14) descreve que, “o Shabat representa um dia de devoção ao tempo e à eternidade, em seu conto Luzes do *Shabat*: “Em uma noite de sexta-feira, a conversa à mesa girava em torno das velas de *Shabat*, cujo acendimento é em si uma bela forma de anunciar a chegada do dia do descanso”. Para Heschel (2014, p.30):

O Shabat é um lembrete dos dois mundos – deste mundo e do mundo vindouro; é um exemplo de ambos os mundos. Pois, a Shabat é alegria, santidade e repouso; alegria é parte deste mundo; santidade e repouso são algo do mundo vindouro.

E as luzes, simbolizam alegria e serenidade que marcam o *Shabat*. Wiener e Yifrach (2018, p. 08) descreve que o acendimento das velas do *Shabat*, segue os preceitos da Torá e que está nas mãos das mulheres – *hadlacat henêr* acender essas velas, porque, tem a representação da verdadeira beleza e graciosidade da mulher judia.

Fig. 126 – Acendimento das velas



Fonte: autora

Um dos símbolos mais conhecidos do *Shabat* judaico, as *Velas de Shabat*, um importante costume, não se trata apenas de caráter folclórico. Acender as velas é mais uma das instituições dos sábios para assegurar que cada lar judaico esteja iluminado na noite do *Shabat* (Grunfeld, 2008, p.74)

O dia do *Shabat* guarda a simbologia de justiça social e representação das leis alimentares da casa, chamada de *cashut*. Nesse momento se utiliza de elementos essenciais como a água, o fogo e a farinha que na visão judaica, são elementos essenciais para a sobrevivência humana, onde cada um deles segundo Minya (2015, p. 1) tem um significado:

A água, D'us deu as leis do micvê, ao cumpri-las, a mulher atrai santidade e pureza para a vida familiar; Com o fogo, D'us deu a mitsvá de acender as velas de Shabat e Yom tov, através das quais a ilumina o seu lar fisicamente e, principalmente, espiritualmente, trazendo paz e harmonia para a sua família; Com a farinha, D'us deu a mitsvá de chálá, que consiste em retirar um pedaço da massa do pão – que é o alimento principal – antes de ela mesma ter proveito dele.

Para Minya (2015, p. 1), a mulher ao fazer a *mitsvá de chálá*, fará *jus* a que D'us para que faça com que a sua comida seja o sustento (*parnassá*), que seja utilizada como uma maneira salutar para conseguir saúde e bençãos, assim, não vai precisar ter despesas com remédios e outras coisas, pois esse é um costume antigo que consta na Torá.

Para Tania Kaufman (2010, p. 27), esse é um ritual rico que representa a passagem do cotidiano para o sagrado, do material para o espiritual.

O *Shabat* tem uma simbologia muito forte e atua como fator de coesão grupal. É o momento em que se espera a chegada desse dia especial como uma oportunidade, pelo lado religioso, de renovar o pacto do Sinai no encantamento de uma renovação espiritual, dando sentido à vida cotidiana. Acredita-se que no *shabat*, cada judeu recebe uma “*alam extra*” (*Neshamá leterá*). No retorno da família à casa, vindo da sinagoga para os serviços religiosos coletivos, é feito o *kidush* (santificação) do vinho, que simboliza a alegria do *shabat*, bem como, a santidade da *chálá* (pão trançado específico para o *shabat*) para então, com toda a família reunida, dar-se início à refeição especial pela mulher dentro das leis da *shashrut* (Kaufman 2010, p. 14-15).

É comum, ao final do *Shabat*, o ritual do acender de velas, conforme se observa em cerimônia religiosa que ocorreu na Sinagoga Karal Zur Israel. Um ritual dentro do judaísmo, sobretudo, o ortodoxo, como mencionado, cabe à mulher. Mas para o judaísmo progressista, na ausência da mulher, qualquer pessoa pode acender.

Um outro costume observado na percepção da folkgastronomia e das representações sociais da comunidade, a cerimônia que aconteceu na Fipe, *Havdalá*, no final do *Shabat* foi recebido esse saquinho de tecido de organza contendo dois elementos, uma caixinha redonda com

cravos-da-índia e uma vela. Simbolicamente, a vela traduz luz e o cravo, uma especiaria que exala cheiro, perfume, atribuído ao poder do revigorar do espírito.

Fig. 127 - Elementos culturais judaicos



Fonte: autora

O ritual do acender das velas é seguido de uma breve oração:

Barukh atá Adonai, eloheinu mélech haolám, asher kideshánu bemitsvotav vetsivánu lehadlik nér shel shabbat.

Bendito sejas Tu, ó Eterno, nosso D'us, rei do Universo, que nos santificaste com as Tuas mitzvot e nos ordenaste acender as velas do Shabbat.

No final do culto religioso, o ritual da partilha do *challah*, um pão judaico trançado ou arredondado, levemente adocicado, servido nas sinagogas ou nos lares judaicos todas as sextas-feiras, solidariamente, partilhada com as pessoas presentes numa atmosfera alegre, cordada e agregadora (Roque, 2016, p. 103), ou seja, o pão normalmente é rasgado com as mãos, salgado, e os pedaços são partilhados com as pessoas presentes nessa ocasião.

Fig. 128 – Ritual da Challah



Fonte: autora

Fig. 129 – A Challah e o Vinho



Fonte: autora

Fig. 130 - Partilha Challah



Fonte: autora

Esse ritual é acompanhado também com um cálice de vinho, que representa para os judeus uma forma de bênção, serve como uma espécie de “elo” das comemorações judaicas. Portanto, um ato aparentemente cotidiano de repartir o pão com as mãos nos traz à memória de tantos ensinamentos.

Esse ritual de oferecer, compartilhar e decompor o pão em pequenos pedaços, é uma declaração de amizade e de aproximação. É um pacto de hospitalidade em torno dos povos e raças. É um costume que se vive e revive a séculos na história desde que o mundo é mundo. Para os judeus, tem uma simbologia religiosa muito intensa, absorvida e trazida para todos os cristãos no mundo inteiro.

Nós nos despedimos do *Shabat* por meio da *Havdalá* (literalmente, “separação” entre o sagrado e o profano) (Grunfeld, 2008, p. 82). O *Shabat* tem o poder de liberar em nós fontes ocultas de energia espiritual. O espírito do *Shabat* deve ser expresso em tudo que fazemos nesse dia. Eis como o profeta Isaías nos instruiu para honrar o *Shabat*:

Se deixares de espezinhar o Shabat e o fizeres com boa vontade, em homenagem a Meu santo dia, e chamares o Shabat de deleitoso, e o honrares, não seguindo teus caminhos, então te deleitarás no Eterno, e te farei cavalgar sobre as alturas da terra, e te sustentarei com a herança de teu pai Jacob (Grunfeld, 2008, p.83).

Nas figuras abaixo pode-se observar o acender de velas no contexto das raízes judaica em lares, o candelabro (menorá), símbolo de sabedoria na Torá ligado a fé, unindo as tradições e a identidade dos povos judeus. As velas são sinônimo de luz e serão acesas uma a uma, a cada dia da semana, consecutivamente. O seu brilho ilumina e expressa melancolia, ilumina o caminho da fé e da esperança. A luz do *Shabat* lembra os sagrados compromissos que une o povo judeu, acima do tempo e espaço (Algranti, 2002, p.76).

Fig. 131 - Terceiro dia



Fonte: Rosana
Rosenbaum

Fig. 132 - Quinto dia



Fonte: Rosana
Rosenbaum

Fig. 133- Sétimo dia



Fonte: Rosana
Rosenbaum

Fig. 134 – Nono dia



Fonte: Rosana
Rosenbaum

No *Pessah* (Páscoa) – denominado *Chag Hamatzth*, festas dos ázimos, ou *Chag Hasviv*, Festa da Primavera – relembra a libertação dos judeus da escravidão do Egito simbolizado pelo pão sem fermentação. Na Bíblia:

Os Ázimos, ou Pães sem fermento: “durante sete dias não comerás levedado; sete dias, nela, comerás pães asmos, pão de aflição (porquanto, apressadamente, saíste da terra do Egito), para que te lembres, todos os dias da tua vida, do dia em que saíste da terra do Egito” (Deuteronômio 16:3)

Durante a Páscoa judaica, aos que seguem a religião, não comem pão e derivados que tenham sido fermentados, utiliza-se a farinha de *Matzá* e a fécula de batata. Outros grãos são proibidos, como trigo, cevada, centeio, aveia e espelta.

Fig. 135 - Pão Ázimo



Fonte: Paloma Costa

Fig. 136 - Farinha de Matzá



Fonte: autora

Em *Pessach* – Páscoa, segunda festa mais importante – a comida se transforma em linguagem simbólica de tal forma que o livro de orações poderia facilmente ser confundido por um leigo com um cardápio (Bonder, 1989, p.09-10).

Pessah (Páscoa Judaica), período que se comemora a libertação do povo hebreu depois do período de cativeiro ocorrido há milênios, em todo o mundo, as famílias judaicas reúnem-se para a ceia ritual, leem trechos da história e refletem sobre o significado da liberdade (Bonder, 1989, p. 99).

Nesse processo de tradição e de assimilação, as comemorações seguem:

O calendário judaico, uma parte fundamental da vida judaica, orientando as celebrações religiosas e os rituais do cotidiano. Cada feriado e celebração tem sua própria história e significado, e é um momento para lembrar e honrar a tradição e as crenças judaicas. Além disso, o calendário também tem uma importância histórica e cultural, como um símbolo da resistência e perseverança do povo judeu (Cardoso, 2022, p. 1).

Nesse panorama, o calendário judaico é empregado desde os tempos mais remotos para estabelecer as datas de celebrações e feriados religiosos, ajuíza a história do povo judeu, a cultura e crenças. É um artefato emblemático, que estabelece quando e o porquê das celebrações religiosas e o que se pode comer nessas festividades.

Dentro desse do calendário judaico, de festividades e datas simbólicas, se estabelece a cada ano o Festival da Cultura Judaica no bairro do Recife, na Rua do Bom Jesus em frente a Sinagoga Kahal Zur Israel, promovido pela Federação Israelita de Pernambuco – Fipe com parceria na segurança pública com a Prefeitura da cidade.

Relata o presidente da Fipe, Dr. Boris Borenstein (2025), que os festivais inicialmente aconteciam no âmbito da própria comunidade, mas, durante sua gestão, enquanto representante da Fipe teve a iniciativa de levá-lo para a rua, sendo divulgado amplamente em redes sociais, *site* da Fipe, da Prefeitura, de emissoras locais e em jornais de ampla circulação nacional. “O Festival da mocidade na minha gestão, inclusive, foi levada a cultura judaica para a rua do Bom Jesus, certo? Para rua, porque antes ele era no Centro Israelita” (Borenstein, 2025).

Se tratando de rua, cabe a observação exibida por Roberto Da Matta em “A Casa & a Rua” (1987), como categorias de análises sociológicas que designam espaços geográficos. Alude, ainda, como unidade moral, campo de ação social, acordando emoções, reações, leis, orações, músicas e imagens esteticamente vinculadas. A casa e a rua não são apenas espaços geográficos, e sim, esferas de ação social, são categorias de análises de conhecimento do espaço público e do espaço privado. Jean-Pierre (2004, p. 250) identifica esse lugar, como o espaço do comestível, então, resultado de escolhas direcionadas por uma comunidade em seu interior onde o homem decide implantá-las. É o espaço que oculta o conjunto de regras que concorrem para a definição social de um alimento, o festival na rua.

O Festival da Cultura Judaica é um evento da maior magnitude. Representa o encontro da comunidade judaica de Pernambuco com a sociedade em geral. Desde o ressurgimento da Kahal Zur Israel, a primeira sinagoga das Américas, o Festival deixou de ser um evento de salão para ocupar a rua, a antiga Rua dos Judeus, do período do domínio holandês (Federação Israelita de Pernambuco, 2021).

Entre as festas que a comunidade judaica preserva, *Shavout*, onde se comemora o recebimento da Torá no Monte Sinai, considerada a Festa das Semanas, onde seu ritual inclui a leitura do Decálogo (Dez Mandamentos) nas sinagogas.

Rosh Hashaná, que é a Festa do Ano Novo, onde inclui reuniões nas instituições judaicas e na casa dos familiares, nas quais se comem alimentos especiais, como bolo de mel, legumes e frutas (maçã, romã, tâmara), feijão, alho poró, acelga e cabeça do peixe ou do carneiro.

Fig. 137 – Bolo de Maça



Fonte: autora

Fig. 138 – Maçãs e Mel



Fonte: autora

Outro evento do calendário judaico que termina com um banquete típico, o *Iom Kippur* – Dia do Perdão, o mais sagrado e solene do ano, é marcado pela ausência de comida na prática do jejum e pela festiva quebra do jejum ao seu final (Bonder, 1989, p. 9-10). É um dia de jejum, reflexões e orações, de pedir perdão por promessas feitas a Deus, mas não cumpridas (Boulos Júnior, 2017, p. 99).

Os antepassados dessa culinária era campesina, arranjo mediado por cozinheiras camponesas judias que constituíram sua história, comunicavam suas receitas de geração em geração, de mãe para filha, como uma das maneiras de guardar sua identidade, sua herança gastronômica, partilhada em datas comemorativas, em momentos de festividades.

A vista disso, entende Camila Escudero:

Nesses arranjos, construídos a partir da participação dos imigrantes em festividades artísticas, folclóricas e culturais, múltiplas formas de pluripertencimento se afloram, alavancando a manifestação de sentimentos (manutenção, reavivamento ou ressignificação) de conexão entre os sujeitos, revelando a defesa de interesses partilhados e produzindo novos significados. Enfim, é a vida que segue compartilhada em sociedade (Escudero, 2018, p. 6).

Esse fenômeno de participação dos imigrantes que se expressa na partilha de manifestações, de sentimentos, atividades que são vivenciadas em festividades artísticas, folclóricas e culturais, a gastronomia está inserida nesse âmbito e vivenciada “no seio da família”, nos espaços tradicionais. Se materializada nos Festivais de Cultura Judaica em Pernambuco, em festividades realizadas no Museu - Sinagoga Kahal Zur Israel, no

Colégio Israelita Moysés Chvats situado no Bairro da Torre em Recife, entre muitos dos universos de tradição e trocas culturais.

De acordo com a tradição judaica, as refeições ocupam lugar de destaque nas festas e comemorações religiosas. A cada festividade correspondem pratos simbólicos, com um papel definido no ritual. Por exemplo, a chalá no Shabat; a maçã e o mel em Rosh Hashaná; a matzá em Pessach (Roden, 2002, s/p).

Para falar sobre a rica gastronomia judaica em Pernambuco, que é encontrada nesses espaços, pode-se descrever algumas iguarias desse cardápio produzido e comercializado a partir da Cozinha Zai da Germana Zaicaner, presente nesses ambientes como:

Quadro 4. Cozinha Zai

- | | |
|-----|---|
| 1. | Tzimmes de cenoura |
| 2. | Gefilte fish - bolinho de peixe |
| 3. | Chalá, pão trançado |
| 4. | Babka, um pão de chocolate trançado |
| 5. | Bolo de Mel, chamado de Idish, 'uma preparação muita comida nas celebrações especiais como o Rosh Hashaná, o Ano Novo judaico, e o Yom Kipur, o Dia do Perdão na Rosh Hashaná |
| 6. | Doce Oznei Haman, que representa a tradição da Festa de Purim, conhecido como "orelha de Haman", representando o algoz dos judeus na capital Persa |
| 7. | Keis Kuchen, uma Torta de Ricota |
| 8. | Bolo de Uva Preta, um doce clássico para ser consumido no Purim |
| 9. | Fluden, que é um doce típico de frutas secas (castanhas, nozes, passas, damascos) feito de massa folhada |
| 10. | Burekas de batata, que é um pastel recheado com ricota e polvilhado gergelim |
| 11. | Estrudel de maçã |

Fonte: autora

Já entre tantos pratos doces e salgados da gastronomia judaica nos Festivais da Cultura Judaica, pode-se esboçar um variado menu que é produzido e comercializado a partir das mulheres que fazem parte da própria comunidade judaica da Região Metropolitana do Recife, verdadeiro mutirão de doação, amor e dedicação, que carrega uma dinâmica de participação comunitária:

Cada família faz uma comida, faz e doa para vendermos.

Tem pessoas por exemplo: “Sicrana”, sempre fazia falafel, aí, ela contratou um pessoal para ajudar ela fazer uma quantidade grande, né!

Aí, no festival, a gente faz assim: “Fulana” faz uma coisa, torta de ... cozinha muito bem! Aí, você pega a doação de uma torta!

Tem uma família que faz uma comida “exótica”, que é tipo um mocotó, aí vem em uns potinhos. Tinha uma família no festival que quando ia, tinha que ter. Eles compravam todos os potinhos! Ele gostava!

E o Gefilte fish, quem faz? “Fulana”, então ela doava.

Só que tem comidas que precisa doar muito volume. Porque é para a rua, para vender.

Por exemplo, a gente ficava, contratava alguém para fazer.

Oh, aquela família que doa os Gefilte fish, para o festival tem que doar muito. Então, a gente contrata alguém para fazer, por exemplo, as pessoas que trabalhavam na casa de família judaica, sempre sabe fazer! (Entrevistada 7)

Nessa articulação comunitária se consegue realizar o Festival, com uma produção culinária judaica diversificada:

- Onek leikach, bolo de mel
- Beigale de batata e de queijo, salgadinho de massa fina, recheado
- Majdra, arroz com lentilha, cebola frita e especiarias
- Falafel, bolinhos de grão de bico fritos acompanhado por molho de gergelim, pepino azedo, salada e shukrut
- Humus e pita, uma pasta de grão de bico e pão sírio
- Rechas, biscoito de gergelim e especiarias
- Kreplach, um pastel cozido com recheio de queijo
- Kigeul, torta de macarrão
- Tzibele, torta de Kuchen, torta de cebola
- Keiz Kuchen, torta de queijo
- Varenikes, pastel cozido com batatas
- Apricos kucen, torta de damasco
- Epl kuchen, torta de maçã
- Kamish broit, torta doce de queijo
- Niss Kuchen, torta de nozes
- Strudel, massa folhada recheada com maçã
- Teitl Kuchen, torta de tâmaras;
- Vantroub kuchen, torta de uva;

- Knafeh, recheio de queijo, nozes, castanha, coberto com uma massa crocante e banhado com calda de açúcar e especiarias.

São doces e salgados que compõem o cardápio do Festival de Cultura Judaica, pratos e práticas alimentares que não estão no cotidiano das famílias, mas, estão presentes em alguns momentos, estão presentes nas festas e nos serviços religiosos, associados às tradições e negociações com a culinária local.

A maneira que preparam os alimentos, as técnicas dietéticas, narra a trajetória de um povo que, apesar de perseguidos, manteve-se unidos por suas tradições, uma referência cultural que vai além dos quintais pernambucanos. Como forma de resistência e luta se mantém a identidade gastronômica judaica.

Portanto, pode-se dizer que esses hábitos alimentares são um no conjunto de redefinições traduzidas em um ato de comunicar a presença de bens culturais, que toda a ação de se alimentar fortalece elos e valores simbólicos, se apresentam como elemento decisivo da identidade cultural do grupo e, como tal, como um dos mais eficazes instrumentos de comunicação: a comida.

Andrade Cezar *et al.*, (2022, p. 58-59) destaca, na perspectiva dos estudos culturais popular, segundo Canclini (2003, p. 27), esses bens culturais envolve o conjunto de processos sociais de produção, circulação e consumo de bens, dando sentido à vida social, evidenciando uma série de mudanças nos processos de significação, redefinição e de hibridização da cultura diante a manutenção de um patrimônio. Também visto como um espaço *folkcomunicação*, conforme Escudero (2018, p. 6), é uma constante manutenção, reavivamento ou ressignificação de tradições compartilhadas em sociedade.

Sendo a cozinha símbolo cultural da civilização, cheia de valores, encontra-se a *Chabat* - o pão (lechen) muito especial em todas as refeições, ocasiões festivas como casamentos, em dias santificados, de caráter religioso quando consumido. Para a comunidade, ao comer o *Challab*, estão preservando sua herança (Algranti, 2018, p.155).

No contexto das festividades culturais importantes marcadas no calendário judaico em Recife, o *Mega Challah* é uma prática de produção e consumo que acontece em Oficinas de Panificação na Federação Israelita de Pernambuco para confecção da *chalá*.

E de todas as tradições judaicas, a que é mais universalmente prazerosa é culinária, pois receita típica são patrimônios familiares trazidos por mães, avós, bisavós, que vieram para o Brasil como imigrantes, e não seja esquecida (Mangabeira, 2012, p.i.).

Analisando esses elementos, técnicas, objetos materiais, produtos e comportamentos, a comunidade judaica mantém seus saberes e fazeres dando continuidade ao seu passado, a sua identidade, a seu próprio patrimônio alimentar, não dissolvendo sua cultura através do tempo. Pois a *chalá*, é considerada na cultura como comida sagrada, vivenciada na *Hanukkah*, que é uma festividade onde se comemora a luta dos judeus contra os seus opressores e no *Pessach*, inserida na refeição que segue um ritual que celebra a imigração do povo judeu da escravidão no Egito, entre tantas que dão destaque ao fortalecimento da comida nessas tradições que perduram até os dias de hoje entre os membros da comunidade.

Ellen Woortmann (2013, p. 6), aponta a comida como linguagem, portadora de uma identidade, onde devemos ficar atentos para o fato de que não se atribui significado somente ao que se come, quando se come e onde se come, além disso, ao próprio ato de comunicar.

Para Mary Douglas (1975, p. 61), a comida vai mais além do que hábitos e padrões alimentares, significa a seleção das nossas comidas preferidas, assim como as evitadas, aos hábitos de comer que constituindo-se em uma linguagem que expressa dimensões, tais como memória, família, religião, identidade etc. Nessa compreensão, a comida, manifesta sentido de sociabilidade e assinala distinções popularmente identificáveis. A comida, então, é “expressão de” *status* de código:

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras [...] as categorias de comida, por conseguinte, codificam eventos sociais”

De tal modo, a comida estudada é carregada de sentido por um sistema de simbólico, pelos modos do saber e fazer que se relacionam com a construção social do lugar que se habita, a compreender, é essa comida que define o comportamento dos seres humanos quando produzem e as consomem, do mesmo modo que suas restrições e tabus sociais, construídos por meio da alimentação e suas influências coloniais.

De acordo com Tania Kaufman (2003, p. 46), é muito comum em meio a comunidade judaica a preservação de sua própria cultura, tradição, vivenciada através de símbolos e ritos. Contida nos gestos, ações, costumes, linguagem, alimentos e, quando incorporados ao comportamento, ficam registradas nas tradições.

Tradição, algo que não se explica, se acompanha continuamente nas famílias. Tradições que persistem, só que vão ao longo do tempo perdendo propriedades essenciais dela. São reservas de memória onde

as comunidades judaicas cumprem seu papel, sem pelo menos saberem por que dão continuidade a esse cotidiano (Kaufman, 2003, p. 46).

Reproduzem o que aprendem durante a vida, conforme Carla Rocha (2016) descreve que:

Migrantes exercem um papel crucial na circulação transnacional de comidas, receitas e de significados associados a determinados pratos ou alimentos. Enquanto também carregam consigo muitos hábitos relativos à alimentação, em sentido inverso, inevitavelmente incorporam novos alimentos e práticas nesse âmbito, no que se inclui a comunicação em torno da comida (Rocha, 2016, p. 5).

Nesse panorama de conhecimento no que diz respeito a tradição alimentar, imigrantes judeus cumprem um papel essencial no movimento da diáspora que ultrapassa os limites políticos - geográficos de um país, cultuado ou não nas festividades com representação de alimentos de origem, receitas, significados, modos de saber e fazer adjuntos a alguns pratos ou comidas. Transportam numerosos costumes que dizem respeito à sua cultura, seus hábitos, a seu folclore, sua religião, verdadeiros marcadores identitários pelos quais se alargam manifestações e códigos de representações sociais de comensalidade.

Nesse espaço, caso contrário, em sentido inverso, a comunidade correria o risco de aniquilar sua história, sua cultura, seus saberes e fazeres, suas práticas alimentares, que fatalmente com o passar dos anos são expostas a novos elementos, incorporando hábitos, diversos produtos e ingredientes, assim, novos sentidos e significados. São elementos que se compreendem na contemporaneidade como a cultura da mundialização, do universo de receitas originais que transmudam com a revolução da “nouvelle cuisine” - que a partir da década de 70 os franceses incorporam a sua realidade diante a globalização de mercados, do novo, do diferente.

De práticas alimentares em uma gastronomia que abrange permanentemente a troca de significados e informações entre fronteiras, já que o intercâmbio da culinária por meio do processo de interculturalização representa-se como simbólica e pode incorrer no risco do esquecimento, no desmantelamento, na destradicionalização da cultura alimentar, conseqüentemente, resultar em sua destruição diante o fenômeno da modernidade. Assim, nesta investigação, cabe observar e compreender se esse fenômeno se ocorre, e se ocorre, de que forma e por que ocorre?

É possível perceber como inúmeras mudanças diante da mundialização de mercados, revolução tecnológica, desenvolvimento do setor agroindustrial, empresas agroalimentares transnacionais, surgimento de cadeias de restaurantes, de comidas de

“fast food”, de modelos alimentares padronizados que se homogeneízam, “manipulação dos gostos e dos desejos” do consumidor por uma “indústria capitalista à procura de lucro” que utiliza para este fim todos os recursos do *marketing* e da mídia. Para Jean-Pierre Poulain em *Sociologia da Alimentação* (2004, p. 41), um fenômeno em perigo, “as ameaças vêm do alto, não de baixo”, onde “a indústria da cultura própria do capitalismo que é culpada” por todas essas mudanças.

Nesse ambiente de mundialização, de identidade individual e coletiva que se ressalta mudanças, entre elas, conforme a professora da graduação em Gastronomia, Rochele Rodrigues (2004), no Portal da PUCRS, a tecnologia tem uma função extraordinária na “cozinha contemporânea de automação e a inteligência artificial”, na atualidade onde estão sendo integradas para otimizar processos e melhorar a eficácia e eficiência em restaurantes e cozinhas profissionais, em presença de um universo da gastronomia que muda constantemente.

Nesse universo, profissionais da área buscam o novo, navegam em tendências gastronômicas de mercado para ofertar inovações para os comensais, aperfeiçoando técnicas e rotinas de trabalho. “Tendências gastronômicas ligadas à saúde, à sustentabilidade, aos avanços tecnológicos e à busca contínua pela oferta de experiências únicas e inovadoras.”

Mas vale rever o real significado da comida na sociedade, enquanto comunica um patrimônio cultural, é necessário observar a comida não só do ponto de vista da saúde, do estado nutricional, das novas tecnologias, e da nova cozinha, mais como nos hábitos alimentares são construtores de simbolismo, quão grandemente, um bem cultural e quanto estratégia de socialização, proposições que se mostram alteradas em torno do processo urbano industrial dos tempos contemporâneos.

Cabeando esses movimentos evolutivos, de hibridização das questões em volta aos produtos alimentícios com novas propriedades e valores de consumo, as proposições dedica-se em especial em uma gastronomia modificada em torno do processo urbano industrial, de hábitos culturais alimentares renovados em de todo tipo de culinária, inclusive da gastronomia pernambucana, em especial no caso da gastronomia judaica, perdas e destruição dessa culinária simbólica implicará no distanciamento de salvaguardar o patrimônio cultural alimentar desses grupos.

No cenário, a comunicação em torno da comida descreve como se dá a manutenção dessas tradições, desse patrimônio, dos saberes e fazeres antigos dessa

culinária se estão sendo conservados, perdidos ou substituídos por outros valores, outros hábitos alimentares, que podem implicar em perda da originalidade, da tradição judaica.

Nesse entendimento, a culinária judaica pernambucana pode ser entendida como veículo de significados e promotora de identidade, e o comer pode ser apreendido como um ato imperativo de que o ser humano faz uso, não apenas para satisfação de suas necessidades conaturais de se alimentar, mas, também, para afirmar sua pertença ao contexto social e cultural que se encontra inserido, já que, “a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano” (Poulain, 2004, p. 19).

Conforme Cozinha Zai da Germana Zaicaner, em seu Instagram (2024):

Cozinhar *#guefiltefish* é uma ponte direta para minhas melhores lembrança e me deixa sensível! Saudades da minha avó Eva, de minha mãe Mênia, minha tia/mãe Tamara, aqueles que me alimentaram os sentidos com *#zimbros* e *#canela* e a alma com tanto amor (Zaicaner, 2024, s/p).

Em razão desses significados e da identidade de um povo, Carlos Santos (2011, p. 121) descreve que esse saber culinário deve ser preservado, sistematizado e comunicado de geração para geração, originando arranjos, dentre outras categorias de análises a identidade, a tradição e a comensalidade, visando manter memórias tanto em escolhas como em modos do saber fazer.

Reforçando esse entendimento, Carlos Santos e Carlos Petrine (2005, p. 22) esclarecem que, são saberes tradicionais que concebem um patrimônio valioso, bem presente no coletivo, importante a serem preservados antes que os modelos padronizados da indústria alimentar os modifiquem completamente.

Nesse entrosamento, Algranti (2018, p. 17-18), percebe de acordo com a história que a alimentação, a gastronomia e a culinária judaica, que essa cultura alimentar tem uma representação social simbólica importante, repleta de valores e significados em suas preparações, enlevadas, de acordo com a ocasião, a fertilidade, a prosperidade, a boa sorte e a imortalidade.

Ressalta ainda a autora, que é uma cozinha ancestral, afetuosa, saborosa, repleta de memória, diante do distanciamento geográfico, para salvaguardar essa tradição, esse patrimônio, enraizados em tradições alimentares, do imigrante judeu, judia, muitas vezes destorcido, humilhado, apegou-se a um dos poucos elos que lhes restaram, é preciso preservar essa gastronomia.

No panorama da globalização, é uma conjuntura que inclui mudanças fundamentais a respeito de como e por que os alimentos são produzidos (ou não

produzidos), os modos pelos quais são distribuídos (ou não distribuídos) e, variavelmente, preparados, ingeridos, compartilhados, pensados, imaginados, discutidos e disputados (Inglis e Gimlin, 2009).

A partir desse viés de análise, e quanto uma possível resposta ao problema posto, apresenta-se neste estudo como hipótese, a proposição que, os hábitos e costumes alimentares dos antigos-novos-judeus foram significativamente partilhados na comunidade no Brasil, especialmente em Pernambuco em processos de ressimbolização e ressignificação, contudo, não se pode afirmar o mesmo em relação a manutenção desses hábitos e costumes alimentares nessa cultura, se os jovens não derem continuidade a reprodução desse patrimônio.

Questiona-se nesse estudo se os saberes e os fazeres antigos da gastronomia judaica estão sendo esquecidos, substituídos por outros hábitos alimentares, contribuindo para sua erosão de tradições gastronômicas, própria do judaísmo, resultando numa perda de originalidade desse patrimônio judaico, contribuindo para o processo de destradicionalização dessa cultura.

Ao passo que, de acordo com a Cozinha Zai (2004), a tradição e o patrimônio gastronômico são hábitos que se estendem por toda comunidade, já que bem-aventurados por propiciar a tantas famílias um retorno e reencontro as suas tradições, e assim, perpassar de geração em geração as memórias a cada *Pessach* e reviver memórias.

Nesse entrosamento, o acontecimento cultural alimentar se mostra como um bem cultural que vai além da atuação e do ato de comer para se nutrir. Esses hábitos comunicam representações sociais, sobrevivência de um patrimônio intenso, culturalmente tecido por muitas pessoas que perpetuam técnicas e mantêm costumes intercambiados por saberes, fazeres, sabores, ingredientes e técnicas que são sucedidas de geração em geração, na formulação, na produção, negociação e na ingestão dessa culinária no âmbito da gastronomia. As representações sociais alimentares, na visão de Moscovici (2003), o povo, os grupos sociais edificam e partilham significados sobre a alimentação, influenciando seus comportamentos e atitudes em relação a ela.

Portanto, a ação de se alimentar extrapola a ação do ato do comer para se nutrir enquanto importante necessidade fisiológica, se trata de como as pessoas constroem e compartilham significados sobre a alimentação, sobre uma tradição que ao reverenciar a alimentação selecionada, a escolha do passadio para compor as festividades, à mesa, no sentido de agradar seus descendentes, a seus iguais, sobretudo quando diz respeito a datas comemorativas para cultuar sua identidade e seus valores são guardadas.

Um cardápio variado de receitas que perpassam por gerações, nutre as comunidades, do mesmo modo, acompanham as práticas alimentares, as memórias afetivas, a herança gastronômica de seu povo que luta pelas injustiças praticadas, dos confinamentos em guetos durante toda sua história.

Assim, este estudo, longe de ser um tratado gastronômico da culinária judaica, é um norte e um ingresso à investigação no âmbito da *folkcomunicação*, mais especificamente, da *folkgastronomia* como campo de estudo da comunicação social que tenta dar conta do cenário cultural, da culinária simbólica, na perspectiva comunicacional, do processo de resistência e da interculturalidade.

Com essa definição, compreende-se que esses indivíduos, percebidos como “grupos marginalizados” se submergem a comunicação interpessoal, ao mesmo tempo que levam seus relatos e contos como uma valiosa história de vida, tanto das relações familiares, quão grandemente da legitimidade de seu conhecimento intergeracional, ou seja, o conhecimento transmitido de geração em geração. Pode-se dizer então, que tais grupos, culturalmente marginalizados, elaboram uma cultura de resistência, fundamentada na “aspiração coletiva a uma vida livre de sofrimentos, angústias, injustiças e opressões e/ou pleno gozo das riquezas e prazeres que a civilização proporciona a uma minoria privilegiada” (Beltrão, 1980, p.104).

De tal modo, grupos culturalmente perseguidos e marginalizados, como os imigrantes judeus que chegaram no período da colonização ao Brasil, sem encontrar apoio, na esperança de achar um lugar seguro, prosseguiram ao longo da sua história, como mostram os trabalhos históricos das pesquisadoras Anita Novinsky (1972), Tucci Carneiro (2001), Wolff Ergon (1975), Berzin (1980), Lipiner (1986), Birnbaum e Freund (2015), em especial os trabalhos da professora Tânia Kaufman (2003) e Elias Lipiner (2023) em Pernambuco.

De acordo com Birnbaum e Freund (2015, p. 6), no que diz respeito a esses grupos de pessoas perseguidas – marginalizadas, em busca de encontrar um lugar seguro:

Como resultado de perseguições e devido à necessidade de buscar um local aonde pudessem preservar sua identidade, o Povo de Israel se espalhou, ao longo da história, pelos quatro cantos do mundo. Por este motivo não é de se admirar que podemos encontrar descendentes deste povo nos lugares mais diversos e inesperados.

De acordo com a dispersão do Povo de Israel, os judeus, em torno de todo o mundo, seus hábitos e sua cultura, em especial, sua culinária foi sendo transmitida no espaço particular da família por muitos desses lugares de forma secreta.

O comer é assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (Carvalho e Luz, 2011, p.147).

Em particular Abades (2016, p.115-132), chama a atenção para essas pesquisas com a temática que diz respeito a alimentação e imigração, que vão além de contribuir significativamente para o campo da antropologia da alimentação, vai colaborar para a compreensão do modo em que é o fenômeno globalizado de pessoas, objetos, narrativas e ideias experienciadas e negociadas, influenciam nos hábitos alimentares dos indivíduos.

Para Tânia Kaufman (2006, p. 1-2), olhar a forma como os eventos da biografia judaica se conservaram restritos no passado, de contorno tão-somente silenciado, e até mesmo ao chegarem até o dia de hoje, carregado de acontecimentos que são levados em saber acadêmico, mediados por uma proveitosa interdisciplinaridade, é buscar vestígios e suas relações com a cultura no Nordeste brasileiro, instância fundamental de seus estudos e pesquisas, conforme relata:

Foi preciso desenvolver um inventário sistemático a respeito do fenômeno da interculturalidade no nordeste do Brasil, considerando as formas pelas quais o cristão-novo era atingido pelo poder instituído em nome da Igreja Católica e das autoridades da metrópole portuguesa (Kaufman, 2006, p. 2).

Do mesmo modo, para se pesquisar e escrever sobre a gastronomia judaica como forma de resistência e luta simbólica de um povo em Pernambuco, é imprescindível descrever que “o início expressivo da organização da comunidade judaica parece ter coincidido com os primórdios da conquista de Pernambuco pelos holandeses em 1630 – tendo alcançado notável aumento de integrantes em 1636” (Lipiner, 2023, p. 32). Onde se revela os passos de uma intensa vida judaica nos escondidos da sociedade colonial, de uma história que foi produzida e equivocadamente silenciada.

Falar dessa história, conforme Kaufman (2006, p. 2-3), é poder relatar que foram os imigrantes judeus que agregaram e modificaram a paisagem recifense em Pernambuco. Fizeram parte da construção da primeira ponte, a Maurício de Nassau, com ingerência técnica de um engenheiro judeu, Baltazar da Fonseca. Ladrilharam no Recife Antigo, a rua do Bom Jesus, antiga rua dos Judeus, local de muitas visitas turísticas à primeira sinagoga das Américas, a Kahal Zur Israel.

Fortalecendo a história dessa integração, muito dos costumes também foram incorporados no cotidiano pernambucano, aprendidos pelos judeus como o ato de varrer

a casa da porta para dentro, uma arte em respeito a *mezuzá*, caixinha fixada no portal de entrada da casa do lado direito que advém de um dos mandamentos do judaísmo, contar as estrelas e fazer faxina na sexta-feira, entre tantos outros que não são percebidos no cotidiano dos residentes, mas que não estão sendo encontrados com facilidade nos escritos, conforme explica a professora Tânia Kaufman (2003) relata em seu livro: Passos perdidos, história recuperada: a presença judaica em Pernambuco.

Esse foi um período intensamente marcado no Recife pela presença do conde e militar Maurício de Nassau que esteve entre os anos de 1637 e 1644 no governo-geral da colônia holandesa no Brasil, administrando a região de Pernambuco, estabelecendo um momento mais tranquilo na época, importante para as atividades agrícola, comercial, política, religiosa, especialmente econômica, como relata o professor de história Daniel Neves:

Na indústria açucareira, 30% dos engenhos de Pernambuco chegaram a pertencer a judeus ou cristãos-novos. Nassau ofereceu empréstimos para a recuperação desses engenhos de açúcar e respeitou as diferenças crenças religiosas. Esses cristãos-novos participavam tanto quanto senhores de engenho, mas, principalmente, como financiadores. Eles já estavam envolvidos com o comércio do açúcar na ilha da Madeira, e já tinham uma renda - explica a pesquisadora Janaína Guimarães. Segundo ela, o engenho Camaragibe, que deu origem à cidade de Camaragibe, o engenho Guerra, que hoje está situado ao lado da Refinaria, o engenho Apipucos, o engenho Torre, o engenho Madalena, todos pertenceram a cristãos-novos em algum momento (Neves, s/d, p. 2).

Nesse panorama de organização da comunidade judaica, Pernambuco foi sendo transformado no cotidiano das famílias, a própria alimentação que cumpre um importante papel na vida em sociedade foi também se modificando com a chegada dos imigrantes, já que o processo de diáspora alcançado por eles carrega um passado, transporta sentimentos de pertença, reflete na trajetória e identidade de um povo como forma de resistência, ou até mesmo, formas de interculturalidades.

São trajetórias vividas que irão mostrar a extensão de acontecidos, a memória do vivido, o despojar de seus eventos, que muitas vezes não são encontradas nos acervos, mas que alimentam as conexões e a própria comunicação do que aconteceu, do que acontece e do que virá por acontecer.

No âmbito da *folkcomunicação*, do significado da culinária e na perspectiva da interculturalidade, observa-se segundo Lipiner (2023, p. 29-31), que os costumes desses judeus e judaizantes que deixaram Portugal, Holanda, Polônia e Alemanha na diáspora a Recife-Pe, em receio da Justiça e da Inquisição que se instalava nesse período no Brasil,

por precaução e muitos amedrontados, escondiam sua cultura, seus hábitos e costumes, crenças e contrafaziam ser cristãos, devido as perseguições. Esse comportamento seria instrumento de resistência a esse processo colonialista, praticavam sua gastronomia na “calada da noite”, no silêncio de suas casas.

O que descreve o autor sobre a resistência do povo judeu:

Diante da implantação no Brasil da liberdade religiosa que já vigorava na Holanda, vários judeus encobertos, moradores antigos de Pernambuco, aderiram publicamente a fé dos antepassados – até circulando-se, e adotando novos nomes (Lipiner, 2023, p. 29).

Com intuito de preservar sua tradição, um dos grandes atributos do povo judeu, em específico, ortodoxo, é que até os dias atuais, respeitam os ditames de alimentos de origem *kosher*, entre muitos pode-se destacar a carne de porco, frutos do mar (camarão, lagosta, caranguejo, ostras, mexilhões), peixes sem barbatanas e escamas, mistura de carne, carnes que não foram abatidas de acordo com os preceitos judaicos, insetos e répteis e os alimentos que não possuem *certificação kosher*.

Alimentos *kosher* são aqueles entendidos pelo judaísmo como obedientes à *Kashrut*, o conjunto de regras de alimentação originadas na Torá e detalhadas nos códigos das tradições judaicas. De fundo religioso, espiritual e cultural, tais normas objetivam uma alimentação mais pura para nutrir o corpo e a alma (Guerra, 2023, p. 1).

Outra tradição da cultura judaica que diz respeito a cozinha, são os utensílios culinários antes mesmo de serem usados, precisam passar pelo mergulho no *Mikveh* para se tornar *kosher*. Desta maneira, serem purificados, adequados a um ambiente *kosher*, segundo colocado pelas leis judaicas. Visto que, esses utensílios serão ainda passados por uma rigorosa supervisão de um rabino qualificado para esse ritual. Manter essas tradições para os judeus ortodoxos é um instrumento de resistência diante novos territórios.

Corroborando com Kaufman (2003); Lipiner (2023); Guerra (2023), para garantir muito da tradição do povo judeu, o Rabino Eliahu Birnbaum e Michael Freund (2015, p. 9), descrevem que aqueles que chegaram em Pernambuco, adotaram formas de resistência e para assegurar seu passado, transmitir seus costumes para seus descendentes no espaço doméstico, contudo, de uma maneira sigilosa, não institucionalizada. Os conhecimentos eram transmitidos sem nenhuma explicação, sem mesmo falarem sobre a origem da cultura judaica, de tal modo, preservando essa cultura e protegendo esse grupo de imigrantes “marginalizados” da Justiça e da Inquisição.

Confirmando essa prática de preservação cultural, relata ainda Birnbaum e Michael Freund (2015, p. 9) que:

As origens de algumas destas práticas, remontam aos tempos da Inquisição espanhola e, portanto, sofreram algumas alterações e distorções, resultados de a incapacidade dos descendentes destes judeus de poder cumprir com os preceitos de uma forma aberta e pública. Contudo, estes preceitos foram mantidos sem nunca terem perdido suas essências.

Ao passo que, muitos desses imigrantes judeus que chegaram em Pernambuco, que sofreram grande preconceito e impacto com a nova morada, ao se depararem com outras culturas, com outros hábitos alimentares, reagiram como forma de resistência a novos grupos familiares, aos costumes locais, permaneciam a praticar o judaísmo de forma secreta com cuidado e receio permanente. Entretanto, mesmo contra vontade e por resistência a muitas das transformações sociais que eram expostos, assimilavam os novos costumes de forma a driblar a redondeza.

Nesse processo de assimilação de novos grupos étnico-religiosos, especialmente, no que se refere aos hábitos alimentares, desde os antepassados, ocorre muitas mudanças, haja visto que a disponibilidade dos produtos agrícolas não eram as mesmas de terra natal, assim, encontravam mais dificuldades para manterem seus hábitos culturais alimentares. Do mesmo modo, o alimento deslocado de seu enraizamento geográfico e político, ocasionava dificuldades, o que traz à baila Jean-Pierre em *Sociologies de l'alimentation* (2002) traduzido por Rossana Proença (2004), que no processo de colonização, de mundialização e globalização, de novos modelos agroalimentares, dos negócios de mercado atuando sobre os gostos e sobre a cultura com finalidade de aumentar seus lucros e dar visibilidade a seus produtos, tem ferido muito dos costumes, dos hábitos alimentares em todas as sociedades, contrariando os aspectos simbólicos e culturais, conforme discorre Da Mata:

As pessoas se alimentam de nutrientes e preparações escolhidas e combinadas de uma maneira particular, com cheiro, cor, temperatura, textura, sabor, se alimentam também de seus significados e dos aspectos simbólicos (Da Mata, 1987, p. 22-23).

Contudo, os judeus e seus descendentes nesse novo território no período da colonização em Pernambuco, assustados e com receio de serem castigados e levados para a Inquisição, ao desfrutarem da adaptação de sua culinária de origem como forma de residência e de manter laços com seus antepassados, fruírem dessa cultura alimentar, realizaram novos arranjos para não desfasarem essas práticas de comensalidade. Outro fato interessante, discretos, sigilosos, para não serem punidos, ao receber uma visita no momento de refeição em suas casas, criaram o hábito de esconderem imediatamente a

comida em uma gaveta secreta da mesa da copa. Essa mesa foi encontrada no Engenho Baixa Verde na Paraíba.

Fig. 139 – Mesa colonial com gaveta
Engenho Baixa Verde – Pb.



Fonte: autora

Fig. 140 – Mesa colonial com gaveta
Engenho Baixa Verde – Pb.



Fonte: autora

Para Poulain (2004), as pessoas circulam entre sociedades e levam com elas práticas alimentares e maneiras à mesa, de modo que a alimentação é vista como um elemento cultural, considerado decisivo na manutenção da identidade de um indivíduo.

Nos estudos sobre *folkcomunicação*, a mesa a luz dos elementos do folclore e da cultura popular se entretêm entre meios de comunicação, de linguagem, espaço de diálogo entre as pessoas e grupos. Tem uma representação simbólico importante por permitir troca e interação da cultural alimentar e das relações de sociabilidade. Conforme Maffesoli (2002, p. 134), a mesa é uma lugar de comunicação, mitos e ritos da refeição, onde se exhibe o papel da comensalidade, formação e fortalecimento dos elos familiares, um ponto de encontro onde tradições, histórias e práticas populares são amplamente compartilhadas, reforçando a vinculação entre pessoas e suas comunidades.

No contexto da cultural judaico, retratando esse foi um período de grandes perseguições sistemáticas diante a Inquisição, e a mesa era o *ethos* da guarda da comida na gaveta, uma prática comum entre "Cristãos-Novos" devido serem cotidianamente vigiados e, para evitar denúncias, assim, escondiam seus alimentos.

A mesa teve um papel simbólico, folcloricamente, conta-se que as gavetas eram para esconder os alimentos caso uma visita inoportuna chegasse, denunciadores da origem judaica, substituindo-os por pratos com outros alimentos mais usuais da população (Kaufman, 2002, p. 34).

A população judaica estavam condicionadas às circunstâncias e contingências de se manter de forma reservada com seus hábitos alimentares.

Um cristão-velho chegasse de repente à casa e visse essa comida típica, fatalmente o cristão-novo seria reconhecido e denunciado. Por isso, eles guardavam o que estavam comendo nas gavetas, e ofereciam outra coisa ao visitante.

Para se desfrutar dessa gastronomia, essa cultura alimentar tornou-se uma habilidade, sentimento de pertencimento e de ampla participação no “seio” da família no cotidiano e em momentos festivos. Conforme aponta Escudero (2018, p. 6), é na participação dos imigrantes nos festejos, no campo artísticas, folclórico e cultural que múltiplas formas de pluripertencimento surgem, provocando infinitas manifestações de sentimentos, compreendidas como manutenção, reavivamento ou ressignificação dessa interconexão entre os grupos, entre a pessoas das comunidades de imigrantes, dessa cultura.

O comer é assim, uma ação concreta de incorporação tanto de alimentos como de seus significados, permeada por trocas simbólicas, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar a posição de um agente social em suas relações cotidianas (Carvalho e Luz, 2011, p. 147).

Em particular, Abades (2016, p. 115-132) chama a atenção para essas pesquisas com a temática que diz respeito a alimentação e imigração, que vão além de contribuir significativamente para o campo da antropologia da alimentação, valem colaborar para a compreensão dos modos em que é o fenômeno da globalizado de pessoas, objetos, narrativas e ideias experientes e negociadas influenciam nos hábitos alimentares dos indivíduos.

De tal modo, observou-se no estudo de que forma os processos comunicacionais, digamos, *folkcomunicacionais*, existentes na dinâmica cultural da gastronomia e culinária judaica, suas representações sociais sensoriais (visuais, táteis, de escuta, olfativas e gustativas) acontecem diante manifestações eruditas e populares, na classe burguesa e de grupos marginalizadas, em suas interações e suas práticas de resistência e na interpretação da interculturalidade.

Nesse sentido, a culinária do imigrante judeu é um rico exemplo de como a interculturalidade está presente nas relações sociais, molda e transforma tradições culinárias, já que ao longo da história, os judeus se dispersaram por diversos espaços geográfico, levando consigo suas tradições e adaptando-as aos ingredientes e costumes locais onde iam chegando.

Ao demarcarem esses novos espaços geográficos, os imigrantes judeus vivenciam um processo de adaptação e de fusão ao incorporarem novos ingredientes e outras práticas culinárias locais, surge assim, uma culinária híbrida que ajuíza a fusão de várias culturas.

Assim, o resultado dessa culinária híbrida, rica e diversificada surge por meio da manutenção de elementos básicos, da combinação e da transformação que celebra tanto a identidade judaica quanto a influência das culturas locais. Não obstante da adaptação, os estrangeiros/as judeus e judias conservaram elementos essenciais de sua culinária, para alguns as leis do *kashrut* e os pratos simbólicos das festividades religiosas.

Citando o encontro do proceso intercultural com o povo judeu, o doce *fluden* que é produzido em um grandioso processo de adaptação. Ora se usa no recheio doce jambo, ou de goiabada, que são frutas encontradas no Nordeste brasileiro, elemento da cultura local de Pernambuco, ora usa o doce de damasco, originário da China e Sibéria. Ora usa castanhas do pará, produzida no Norte, ou castanhas de caju, produzidas no Nordeste, ou castanhas portuguesas, importadas de Portugal, conforme o espaço geográfico que se estabelece, o doce fluden tem sua Ficha Técnica/Receita.

Considerações Finais

Esse estudo teve como objetivo compreender as representações sociais de jovens, adultos/as e dos/as idosos/as da comunidade judaica de Recife e da Região Metropolitana de Pernambuco sobre o processo de formação dos saberes e dos fazeres antigos da gastronomia judaica e sua culinária, como esses valores foram sendo disseminados, ressignificados ou destruídos. Analisou-se a luz das teorias da *folkcomunicação* e comunicação intercultural e das representações sociais dos/das atores sociais acerca de como seus tradicionais hábitos e costumes alimentares foram sendo transmitidos e preservados socialmente.

Considerou-se a partir desse objetivo, como uma possível resposta a problemática estudada e a hipótese proposta, mais especificamente, os secundários: 1. Identificar os principais conhecimentos e práticas culinárias tradicionais da antiga comunidade judaica; 2. Analisar e compreender se esses conhecimentos e práticas foram preservados, esquecidos, ressimbolizados, ressignificados ou substituídos no tempo e no espaço; 3. Analisar e compreender os fatores que contribuíram para manutenção, preservação, ressignificação ou substituição no tempo e no espaço dos principais conhecimentos e práticas culinárias tradicionais da antiga comunidade judaica; 4. Analisar e compreender as representações sociais dos sujeitos da comunidade judaica de Recife-PE (jovens, adultos/as e idosos/as) acerca dos saberes, fazeres, hábitos, valores e cultura gastronômica e culinária; 5. Avaliar os impactos da manutenção, preservação, ressignificação ou substituições no tempo e no espaço dos principais conhecimentos e práticas gastronômicas e culinárias tradicionais da antiga comunidade judaica;

Para atingir esses objetivos, considerou-se o processo de imigração da comunidade Judaica de Recife-PE. Inicialmente ao chegar em Recife, judeus e judias encontraram novas culturas, religiões, formas de viver, maneiras de produzir e consumir alimentos. Expostos constantemente ao processo de interculturalização, sofreram influências mútuas e um processo de resistência aos valores da sociedade que os acolheu, mesmo assim, procuraram manter suas tradições, hábitos e costumes ao longo do tempo.

Inicialmente, praticavam de forma secreta sua religião, seus hábitos e costumes. Nesse processo, foram se adaptando diante as circunstâncias, perante as suas necessidades, ao contexto socio, econômico, político e cultural que encontraram. Na atualidade, vivem livremente para praticar sua religião, hábitos culturais e reproduzirem seus costumes na música, dança e hábitos alimentares.

Foi possível compreender nesse estudo a luz das teorias da *folkcomunicação* e da comunicação intercultural que os períodos históricos e os locais onde os judeus se estabeleceram, a partir da diáspora, que seus hábitos e costumes alimentares foram sendo ressignificados, acomodando-se a realidade da cultura gastronômica e culinária local. Que seus saberes e fazeres referentes a culinária dos antigos membros da comunidade judaica, mantidos em sua integralidade nos Festivais de Cultura Judaica e em outros eventos, passa por um processo de hibridismo cultural, a cultura gastronômica judaica antes distinta da pernambucana/recifense, hoje se mescla abrangendo aspectos culturais, econômicos e políticos dessa cultura.

A partir da análise das representações sociais dos/das sujeitos integrantes da pesquisa acerca das origens, das práticas culturais, e da própria gastronomia, e em particular da culinária judaica dos/as entrevistados/as da comunidade judaica de Recife-PE, os costumes, hábitos e práticas estão sendo mantidas, mas, do mesmo modo, estão sendo ressignificadas ao longo do tempo em fusão com o processo de interculturalização. A prática evidencia, que embora os/as jovens entrevistados/as reconheçam não ter interesse no saber e fazer dessa culinária, essa atitude pode comprometer seriamente o processo de preservação da cultura gastronomia judaica.

Reforça-se no estudo sobre a importância da preservação e da permanência das práticas culinárias judaicas, é preciso lembrar que inovar e adaptar são ações recorrentes na cultura judaica. Nessa perspectiva, em se tratando das práticas culinárias judaicas, dos hábitos e dos costumes alimentares dos judeus, a inovação e o processo de adaptação recorrentes das práticas culinárias judaicas corre o risco ao longo do tempo de serem esquecidos. Conforme se constata na prática, para além do discurso dos/as entrevistados/as, os hábitos e os costumes em relação as práticas culinárias judaicas tem variado conforme as necessidades de adaptações em cada período histórico e contexto socio – cultural.

No panorama encontrado, considerando o processo de Interculturalidade vivido pela comunidade judaica de Recife-PE, que envolveu a interação, a compreensão e o respeito entre as diferentes culturas e grupos étnicos os quais ao longo da história tem mantido diálogo e comunicação, assimilando e adotando seus costumes, valores e comportamentos, práticas alimentares e gastronômicas, de forma voluntária, mas, em certo período da história de forma forçada.

Entretanto, é imprescindível reconhecer a gastronomia e a culinária judaica como emblemática, rica em sabores, repleta de tradições próprias dos judeus, patrimônio histórico-cultural.

Considera-se, portanto, relevante nesse estudo, destacar a importância de se preservar esse patrimônio imaterial, a gastronomia judaica, que reflete a identidade cultural e religiosa do seu povo. A convivência entre diferentes culturas, facilitada pela imigração, permitiu uma integração que enriqueceu tanto a comunidade judaica quanto a sociedade brasileira, especialmente em Pernambuco.

Além disso, a culinária judaica tem uma rica tradição e pode ser incorporada por quem não é judeu/judia. Para tanto, é importante considerar o fenômeno da Interculturalização que está sendo vivenciado, no qual pode resultar em substituição ou destruição de sua cultura original. Nessa perspectiva, considera-se nesse estudo, que essa cultura se encontra em risco de ser esquecida pelo processo de hibridização cultural e de Interculturalização, onde novos hábitos e costumes alimentares estão sendo assimilados pelo povo judeu, sobretudo, pelo fato evidenciado que os/as mais jovens não querem aprender as práticas culinárias judaicas. Esse estudo, evidencia por tanto nessa tese, a qual torna-se relevante por apresentar essas contradições, tendo em vista contribuir para solucionar essa problemática. Explícita e apresenta o ponto de vista, ou seja, o posicionamento crítico-reflexivo-analítico da autora, fundamentada na análise das representações sociais dos sujeitos da pesquisa, sobre o fenômeno estudado, sobressaindo-se os conhecimentos teóricos – metodológicos a luz das teorias da *folkcomunicação* e da comunicação intercultural.

Considera-se que esses achados podem ser justificados a partir das inúmeras mudanças como consequências do processo de mundialização dos mercados, da revolução tecnológica, do desenvolvimento do setor agroindustrial, das empresas agroalimentares transnacionais, surgimento de cadeias de restaurantes, de comidas de “fast food”, de modelos alimentares padronizados que se homogeneizam e manipulam gostos e desejos do consumidor por uma “indústria capitalista à procura de lucro” que utiliza para este fim todos os recursos do *marketing* e da mídia. Para Jean-Pierre Poulain em *Sociologia da Alimentação* (2004, p. 41) esse fenômeno é percebido onde as “ameaças, vêm do alto, não de baixo”, é “a indústria da cultura própria do capitalismo que é culpada”.

Referências:

ALGRANTI, Marcia. **Cozinha Judaica: 5.000 anos de histórias e gastronomia.** 6 ed. Rio de Janeiro: Editora Record Ltda, 2022; 1018.

ALGRANTI, Marcia. *Cozinha Judaica.* 6.ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.

ALMEIDA, Maria Regina Celestino de. [A atuação dos indígenas na História do Brasil: revisões historiográficas.](http://dx.doi.org/10.1590/1806-93472017v37n75-02) Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 37, nº 75, Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1806-93472017v37n75-02>

AMARAL, Lucas Falconi Brisola do. O que é Hamas? Laboratório de Estudos em História do Mundo Árabe e Islã. Universidade Federal do Paraná. Disponível em: <https://sites.unipampa.edu.br/lehmai/o-que-e-hamas/> Acesso em: 29 jan 2025.

AMPHILO, Maria Isabel. **Folkcomunicação: por uma teoria da comunicação cultural.** Portal Metodista de Periódicos Científicos Acadêmicos. V. 15, n. 15 (2015). Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-metodista/index.php/AUM/article/view/4740>. Acesso em: 02 abr. 2023.

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de. **Cultura gastronômica e folkcomunicação: a culinária dos festejos juninos do Alto do Moura no município de Caruaru – Pernambuco.** (Dissertação de Mestrado). – Recife, 2013.

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de; MACIEL, Betania; SARAIVA, Joseana Maria. **Cultura Gastronômica e Folkcomunicação: a destradicionalização da culinária junina do São João do Alto do Moura no Município de Caruaru – Pernambuco.** Revista Internacional de Folkcomunicação - RIF, Ponta Grossa/ PR Volume 12, Número 27, p. 24-40, dezembro 2014 DOI - 10.20423/1807-4960/rif. V 12n27p24-40.

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de; ESCUDERO, Camila; SARAIVA, Joseana Maria; ALVES, Denice Saraiva de Alencar. Aspectos do folkmarketing na Festa de Nossa Senhora da Achiropita/SP em tempos de pandemia Covid-19. Revista Internacional de Folkcomunicação - RIF, Ponta Grossa/PR, Volume 20, Número 44, p.50-70, jan./jun. 2022.

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de; SARAIVA, Joseana Maria; MACIEL, Betania. **Apreciações acerca dos conceitos de folkcomunicação, folkmarketing e folkgastronomia: relações no campo da comunicação. Tópicos em Administração – Volume 31/ Organização: Elizângela de Jesus Oliveira Belo Horizonte - MG: Poisson, 2020.**

ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak; SARAIVA, Joseana Maria; MACIEL, Betania; GOMES, Simone da Silva. **Folkcomunicação, Folkmarketing e Folkgastronomia: Múltiplas relações com o campo da comunicação.** Revista Razón y Palabra, Hacia una Transición en las Prácticas Comunicativas ante la Irreversibilidad del Cambio Climático, el Previsible Fin del Petróleo Fácil y la Escasez de Recursos | Número 91 | Septiembre - noviembre 2015 | ISSN: 1605-4806 | pp. 423-444

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Renata Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortês; ARAÚJO, Halina Mayer C.; ZANDONADI, Renata Puppini. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005.

ARRUDA, Bertoldo Kruse Grande de. **Conjuntura psicossocial : alimentação e bolsões de pobreza**: painel realizado na Escola Superior de Guerra, no dia 09 de setembro de 1980. Rio de Janeiro, RJ: ESG, 1980. 88 f.

ASSIS, Antônio e GUIMAS, Toledo. Laboratório da Estudos Judaicos da Universidade de Lisboa – LEJ. Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas da Universidade de Lisboa. Disponível em: <https://www.iscsp.ulisboa.pt/pt/investigacao/laboratorios-observatorios/ver-laboratorios/laboratorio-de-estudos-judaicos> Acesso em: 23 dez 2024.

ASSUMPCÃO, Isabela. Doce de pétalas de rosas é tradição grega excelente para os intestinos. Globo Repórter - Doce de pétalas de rosas é tradição grega excelente para os intestinos. Reportagem de Isabela Assumpção. In: NIKOS PSILAKIS (antropólogo). Disponível em: <https://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2014/09/doce-de-petalas-de-rosas-e-tradicao-grega-excelente-> Acesso em: 23 jun 2024.

BANCHS, Maria Auxiliadora. Representaciones sociales en proceso: su análisis através de grupos focales. In A. P. Moreira, B. V. Camargo, J. C. Jesuíno, & S. M. Nóbrega (Orgs.), *Perspectivas teórico-metodológicas em representações sociais* (pp. 401-423). João Pessoa: UFPB/Editora Universitária, 2005.

BANCHS, Maria Auxiliadora. Concepto de “Representaciones Sociales”: Analisis Comparativo. *Revista Costarricense de Psicología*, Nos. 8-9 p. 27-40, 1986.

BARATA, Carlos Eduardo de Almeida. **Palestra no Encontro de Estudos sobre os Cristãos Novos**. Laboratório da Estudos Judaicos da Universidade de Lisboa – LEJ “Memória Histórica e Geográfica dos Cristão Novos no povoamento do Brasil: migração, interiorização e dispersão.” Colégio Brasileiro de Genealogia, 23.11.2022.

BARI, Valéria Aparecida; SANTANA, Glêyse Santos. **Identidade Judaica no Brasil Colônia: Quadrinhização da obra de Tânia Neumann Kaufman**. Anais eletrônicos 2ª edição do Simpósio Nacional de Estudos Criptojudaios Criptojudaísmo Tardio e Identidade Judaica - Grupo de Pesquisa Diáspora Atlântica dos Sefarditas –CNPq/UFS. Disponível em: http://sefarditas.net.br/iisina/anais/texto_valeria.pdf Acesso em: 01/04/2023.

BARILLI, Renato. **Teoria da Arte**. Curso de Estética, Lisboa: Editora Estampa, 1994.

BECKER, Esther Abramento. **Festa da tradição judaica - olhar o passado para enxergar o futuro**. Ilustração Sandra Felzen. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Jaguaritica, 2016. 58p.

BELTRÃO, Luiz de Andrade Lima. **Comunicação e Folclore: um estudo dos agentes e dos meios populares de informação e expressão de ideias**. São Paulo: Melhoramentos, 2004.

_____. **Folkcomunicação: a comunicação dos marginalizados.** São Paulo: Cortez, 1980. 279 p.

BENJAMIN, Alfred. *A entrevista de ajuda.* São Paulo: Martins Fontes, 1994.

BENJAMIN, Roberto. *Folkcomunicação no contexto de massa.* João Pessoa: Ed. UFPB, 2000. 150p.

BENJAMIN, Roberto. *Folclore.* In: GADINI, Luiz Sérgio; WOITOWICZ, Karina. (Orgs.). *Noções básicas de Folkcomunicação: uma introdução aos principais termos, conceitos e expressões.* Ponta Grossa: Editora UEPG, 2007, pp. 25-33.

BENJAMIN, Roberto. **Folkcomunicação na sociedade contemporânea.** Porto Alegre, RS: Comissão Gaúcha de Folclore, 2004. 153 p.

BIRNBAUM, Eliahu; FREUND, Michael. *Você tem raízes judaicas? Guia prático para descobrir suas raízes judaicas.* Organização Shavei Israel. Colaboradores: Rabino Nissan Ben Avraham e Tzivia Kusminsky Gráfica e desenho: Daniela Brandwain Silberman, 2025.

BOAS, Franz. **Antropologia cultural.** Org. Celso Castro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2013. 109 p.

BOLETIM GEOCORRENTE • ISSN 2446-7014 • Edição Especial: Israel x Hamas • Abril | 2024. Disponível em: <https://www.marinha.mil.br/egn/sites/www.marinha.mil.br/egn/files/4%20-%20Boletim%20Especial%20-%20Israel%20x%20Hamas%206%20meses%20> Acesso em: 29 jan 2025.

BOMFIM, Ivan. *Movimentos migratórios, diásporas e identidades culturais: entrevista com o pesquisador Mohammed ElHajji.* Revista Internacional de Folkcomunicação, vol. 16, núm. 36, pp. 270-279, Universidade Estadual de Ponta Grossa: 2018.

BOLAFFI, G. **A saga da comida.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BONA, Fabiano Dalla. **À moda da elite** – Dos ingredientes raros às boas maneiras para comer, classes abastadas impõe padrões à cozinha de toda sociedade. *Rev. Hist. Biblioteca Nacional – Alimentação - Dossiê Comida e modos de comer, Ano 10, n.115, abr. 2015. p.18-22.*

BONDER, Nilton. **A Dieta do rabino.** A cabala da Comida. 2ª Edição, Rio de Janeiro: Imago Editora e Tikun Olam, 1989.

BOULOS JÚNIOR, Alfredo. **História – Sociedade e Cidadania:** volume único. ed. – São Paulo: FTD, 2017.

BORDENAVE, Juan E. Díaz. **O que é comunicação.** São Paulo: Brasiliense, 1997. (Coleção Primeiros Passos).

BLAY, Eva Alterman. Gênero, resistência e identidade Imigrantes judeus no Brasil, Revista Tempo Social, Revista de Sociologia da USP, v. 21, n. 2009.

BLANC, Claudio. **As religiões do mundo**. Cristianismo – Islamismo – Judaísmo - Budismo – Hinduísmo. Barueri, São Paulo: Camelot Editora, 2021. 146p.

BREDA, Daniel. “Vicus Judaeorum: Os judeus e o espaço urbano do Recife neerlandês, 1630–1654”, Dissertação de mestrado defendida no PPGH da UFRN, (Natal, 2007).

BRANCO, Samantha Castelo. Luiz Beltrão: da criação do Icinform à teoria da Folkcomunicação. IN: MARQUES DE MELO, José e GOBBI, Maria Cristina. Gênese do Pensamento Comunicacional Latino-Americano. O protagonismo das instituições pioneiras: Ciespal, Icinform, Ininco. São Bernardo do Campo: Unesco/Umesp, 2000, pág. 193-212.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CANCLINI, Nestor Garcia. **A globalização imaginada**. São Paulo: Iluminuras, 2003. 224p.

_____. **Culturas híbridas: estratégias para entrar e sair da modernidade**. Trad. Heloísa P. Cintrão e Ana Regina Lessa. 2.ed. São Paulo: Edusp, 1998. 392p.

_____. **Cultura sem fronteira [entrevista]**. Cad Leit [Internet]. 2007 [citado em 2019 jul. 15]; entrevista por Reynaldo Damazio.

_____. **Diferentes, desiguales y desconectados: Mapas de la interculturalidad**. Barcelona: Gedisa, 2004.

CARAVAGGI, Daniela. **Comida Kosher: o que é, como funciona e as principais regras da alimentação judaica**. CNN Brasil – Viagem & Gastronomia, 2023. Disponível em: [Comida Kosher: o que é, como funciona e as principais regras da alimentação judaica | CNN Brasil](#) Acesso em: 20 nov. 2023.

CARNEIRO, Edson. **Dinâmica do folclore**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1965. 80p. p.15- 25

CARVALHO, Maria Cláudia Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha. **Simbolismo sobre "natural" na alimentação**. Ciência & Saúde Coletiva, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.

CARNEIRO, Maria Luiza Tucci. **Antissemitismo na era Vargas: fantasmas de uma geração, (1930-1945)**. São Paulo: Editora Perspectiva, 2001.

_____. **Preconceito racial no Brasil Colônia**. Os Cristãos Novos. Com um Prefácio de Anita Novinsky, São Paulo, Editora Brasiliense, 1983, 727 pp.

_____. Escola Novinsky: o legado de Anita. Disponível em: <https://jornal.usp.br/artigos/escola-novinski-o-legado-de-anita/> Acesso em: 25 jan 2025.

CASCUDO, Câmara. Mouros, Franceses e Judeus. Rio de Janeiro: Global Editora, 2001.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

CASTRO, Maria Laura Viveiros de. **Patrimônio imaterial no Brasil** / Maria Laura Viveiros de Castro e Maria Cecília Londres Fonseca. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008. 199 p.

CERVI, Emerso Urizxi. Líder de Opinião. In: Noções básicas de folkcomunicação: uma introdução aos principais termos, conceitos e expressões. (orgs.) GADINI, S. L. e WOITOWICZ, K. J. P. Ponta Grossa, Editora UEPG, 2007. 172p. p.39-43.

COGO, Denise. Mídia, interculturalidade e migrações contemporâneas. Rio de Janeiro: E-Papers, 2006.

COGO, Denise; GORCZEWSKI, Deisimer. Juventudes, subjetividades e intercessores em experiências migratórias transnacionais. *Polêmica*, v. 11, .2, p. 140-159, 2012. Disponível em: <http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/polemica/article/view/3088> Acesso em: 23 de julho de 2024.

CONIB. Confederação Israelita do Brasil. Sinagoga Kahal Zur Israel, de Recife, pode se tornar patrimônio do Brasil. 27.03.24 | Brasil. Acesso em: <https://conib.org.br/noticias/todas-as-noticias/38630-sinagoga-kahal-zur-israel-de-recife-pode-se-tornar-patrimonio-do-brasil.html#:~:text=O%20documento%20que%20oficializa%20o,em%20matéria%20de%20Adelmo%20Lucena>. Disponível em: 17 fev. 2025.

CODIGNOLI, Fábio. Apostila: **A faca *chalah* da comida *kosher***. Guilda dos Cuteleiros, 2003. 1-10 p. Disponível em: <https://www.netsaber.com.br/apostilas/apostilas/1627.PDF> Acesso em: 07 nov. 2023.

COGO, D. **Comunicação e diversidade**: Cenários e possibilidades da comunicação intercultural em contextos organizacionais. In: MOURA, C. P.; FERRARI, M. A. Comunicação, interculturalidade e organizações – Faces e dimensões da. Porto Alegre: EDIPUCRS; 2015. p. 96 -116.

COHEN, Kelita. Entrevista com a representante judaica Kelita Cohen. Site: Consciência Ecumênica, pelo jornalista Hugo Aguiar 2019. Disponível em: <https://www.conscienciaecumenica.com/post/entrevista-com-a-representante-judaica-kelita-cohen> Acesso em: 10 out 2024.

COSTA, Maria Eugênia Belczak. Grupo Focal. In: DUARTE, Jorge; BARROS, Antonio (orgs.). Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação. São Paulo: Atlas, 2011.

CHIZZOTTI, Antônio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 1995. 164 p.

CRESWELL, J. **Qualitative inquiry and research design: Choosing among five traditions**. Thousand Oaks, CA: Sage, 1998.

CRETELLA, Rafael Vivian, *et al.* **Alimentos Kosher** – Revisão Bibliográfica. Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária/Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia de Garça FAMED/FAEF. Editora FAEF, Ano V – n. 09 Julh. 2007 – Periódicos Semestral. Disponível em: www.revista.inf.br Acesso em: 04 nov. 2023.

DAMATTA, Roberto. *A casa & a rua*. Rio de Janeiro, Guanabara, 1987.

_____. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. In: O CORREIO, Rio de Janeiro, v. 15, nº 7, jul. 1987, p. 22.

_____. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco. 1993/2001. 126p.

D'ALMEIDA, F. Folkcomunicação: de comunicação dos “marginalizados” a meio de expressão dos dominantes. In: Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 26, 2003. Belo Horizonte, MG. Anais ... Belo Horizonte, MG, 2003.

DIAS, Carlos Antônio. *Tecnologias e novos modos de comunicação. A (re)invenção do conhecimento no ciberespaço na percepção dos docentes imigrantes digitais de uma universidade pública*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Cognição e Linguagem. UENF, 2013.

DUARTE, Jorge; BARROS, Antonio (orgs.). *Métodos e Técnicas de Pesquisa em Comunicação*. São Paulo: Atlas, 2011.

ESCUADERO, Camila. *A voz da mulher imigrante no debate público sobre o ‘Projeto pró-cesárea no SUS’ em São Paulo a partir da perspectiva da comunicação intercultural*. *Reciis – Rev Eletron Comun Inf Inov Saúde*. 2019 out.-dez.;13(4):736-53 | [www.reciis.iciet.fiocruz.br]

_____. **Festividades artísticas e culturais como foco das organizações de imigrantes: da manutenção das raízes à produção de novos significados**. Terceiro Milênio: Revista Crítica de Sociologia e Política. Vol.8, n.1. jan/jun de 2017.

_____. *Hoje é dia de festa: a construção e expressão das identidades sociais e culturais do imigrante nas celebrações das origens*. *Intercom - RBCC São Paulo*, v.41, n.3, p.1-15, set./dez. 2018.

EHRlich, Carl S. *Conhecendo o judaísmo: origens, crenças, práticas, textos sagrados, lugares sagrados*. Tradução de Daniela Barbosa Henriques. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

ELHAJJI, Mohammed. *O intercultural imigrante: Teorias e análises*. Porto Alegre: Editora Fi, 2023.

ELHAJJI, Mohammed; ÁVILA, Otávio Cezarinni. *A autobiografia dos que não narram e a solidariedade aos migrantes em tempos de copa do mundo*. *Metaxy*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 2-30, 2019.

ENGELS, Friedrich. **Sobre o papel do trabalho na transformação do macaco em homem** [1876]. In: ENGELS, Friedrich; MARX, Karl. Obras escolhidas. São Paulo: Alfa-Ômega, s.d., v. II. 1999.

FAIST, Thomas. **Transnationalization and development**. Toward an alternative agenda. In: Schiller NG, Faist T, editors. Vol. 12, Migration, development and transnationalization. A critical stance. New York: Berhahn Books; 2010. p.63-99.

FIPE - Federação Israelita de Pernambuco. Diário de Pernambuco Publicado em: 16/10/2023. Disponível em: <https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2023/10/festival-da-cultura-judaica-e-suspenso-no-recife-por-cao-de-guerra.html> Acesso em: 04 nov. 2024.

FOLHA DE PERNAMBUCO. **Polo Automotivo Stellantis de Goiana celebra 8 anos impulsionando a indústria automobilística** - Momento econômico vivido por Pernambuco foi decisivo para a implantação e êxito da fábrica, Por Marta Souza, 01/11/23. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/colunistas/fmotors/polo-automotivo-stellantis-de-goiana-celebra-8-anos-impulsionando-a-industria-automobilistica/4> Acesso em: 13 fev. 2025.

FLANDRINI, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da Alimentação**. (Tit. original: Histoire de l'alimentation) Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. 4ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração**. (Dissertação de Mestrado em Ciências da Educação). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas/Universidade Nova de Lisboa, 2016.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2. Ed. 2. Reimpr. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2012. 304 p.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: Global Editora, 2006.

_____. **Manifesto Regionalista**. 7.ed. Recife: Fundação Gilberto Freyre - FUNDAJ, Ed Massangana, 1996, pp47-75.

FRIDLIN, Jairo e FRIDLIN, Vitor. **Machzor Competo – Chevra Kadicha – Organização, edição e realização**, São Paulo: Sêfer, 1997.

GIORGI, Victor de Vargas. Adentrando o “Espaço Social Alimentar”: Sociologias da Alimentação, por Jean-Pierre. Vev. Demetra: **Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 10, n. 3, p. 729-738, ago. 2015. ISSN 2238-913X. doi:<https://doi.org/10.12957/demetra.2015.15858>. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15858/13762>. Acesso em: 29 maio 2022.

GOLDBERG, David J.; RAYNER, John D. Os Judeus e o Judaísmo: história e religião. Tradução Paulo Geiger (coord.) e Carlos André Oighenstein. Rio de Janeiro: Xenon Ed., 1989.

GOMES, E. S.; BARBOSA, E. F. A técnica de Grupos Focais para obtenção de dados qualitativos. Belo Horizonte: Instituto de Pesquisa e Inovações Educacionais – Educativa, 1999.

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO (27 de outubro de 2014). **«Vocações»**. Consultado em 15 de novembro de 2018. Cópia arquivada em 15 de novembro de 2018

GUERRA, Yara. Alimentação kosher: como é a comida adotada na lei judaica | Gastronomia | Revista Casa e Jardim globo.com Disponível em: <http://revistacasaejardim.globo.com/gastronomia/noticia/2023/07/alimentacao-kosher-como-e-a-comida-adotada-na-lei-judaica.ghtml> Acesso em: 18/07/2024.

GOBBI, Maria Cristina. **A mídia das comunidades**. Cadernos da Comunicação - Série Estudos. Secretaria Especial de Comunicação Social. Folkcomunicação – a mídia dos excluídos / Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro: Rio de Janeiro: A Secretaria, 2007. 114p.: il. (Cadernos da Comunicação. Estudos; v. 17) Rio de Janeiro (Cidade). Secretaria Especial de Comunicação Social.

GUILIEN, Isabel Cristina Martins. **Tradições e Traduções na Cultura Popular em Pernambuco: entre a diversidade e a homogeneidade**. Cadernos de Estudos Sociais, v.24, n.2, julh/dez, Recife,2008. p.161-172. Disponível em: [portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Tradicoes_Traducoes_na_Cultura_Popular\(1\).pdf](portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Tradicoes_Traducoes_na_Cultura_Popular(1).pdf) Acesso em: 06 fev. 2025.

GRUNFELD, Dain Dr. Isidor. O que é respeitar o Shabat? Um guia para seu cumprimento e compreensão. Copyright by Editora Sêfer Ltda, 2008.

HAL, E. *La Dimension Cachée*, Paris: Seuil, 1971; 1984.

HALL, Edward T. *La Dimension Cachée*, Paris: Seuil, 1971; 1984.

HAVILAND, William A. et al. **Princípios de Antropologia**. Tradução Elisete Paes e Lima; revisão técnica Antônio Pimentel Pontes Filho. – São Paulo: Cengage Learning, 2011.

HESCHEL, Abraham Joshua. O Shabat – Seu significado para o homem moderno. 2. Ed. – São Paulo: Perspectiva, 2014.

HOHLFELDT, Antônio. **Folkcomunicação: positivo oportunismo de quase meio século**. Anuário UNESCO/UMESP de comunicação regional, São Bernardo do Campo, São Paulo, v. 1, n. 5, p. 82-23, 2002.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Território Brasileiro e Povoamento: judeus, regiões de origem dos imigrantes judeus**. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/judeus/regioes-de-origem-dos-imigrantes-judeus.html> Acesso em: 30 mar de 2025.

_____. **Brasil: 500 anos de povoamento**. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/judeus/cristaos-novos-no-brasil-colonia.html> Acesso em: 08/04/2023.

_____. **Censo 2022: número de pessoas com 65 anos ou mais de idade cresceu 57,4% em 12 anos | Agência de Notícias**. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/38186-censo-2022-numero-de-pessoas-com-65-anos-ou-mais-de-idade-cresceu-57-4-em-12-anos> Acesso em: 29 mar 2025.

IGLIS, David; GIMLIN, Debra. (2010). *Food globalizations: ironies and ambivalences of food, cuisine and globality*. In: Iglis, D., Gimlin, I. *The globalization of food*. New York: Berg. 3-42.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – **História**. Recife (PE), 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/> Acesso em: 05 fev. 2025.

KACHANI, A. T.; FISBERG, M. *Kashrut* - uma revisão bibliográfica. [on line]. 2003, p. 1-12. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/globorural/0,6993EEC905117-1641,00.html> Acesso em: 19 nov. 2023.

KAUFMAN, Tania Neumann. **A memória Judaica no Mundo do Açúcar em Pernambuco**. In: QUINTAS, Fátima. A civilização do açúcar. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre - FUNDAJ, 2007. p.161-174.

_____. **Passo Perdidos – História Recuperada: A Presença Judaica em Pernambuco**. Recife: Editora Bagaço, 2000.

_____. **Etnia, Credo ou Nação: Explicações de Uma Identidade**. Um estudo de caso sobre a comunidade judaica do Recife. Dissertação de Mestrado em Antropologia, UFPE, 1991. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/bitstream/123456789/17004/1/39K21e%20Disserta%0c3%a7%0c3%a3o.pdf> Acesso em: 01/04/2023.

_____. **Cultura Alimentar em Pernambuco e as Leis Dietéticas Judaicas. Séculos XVI-XVII. A Cultura Alimentar Judaica em Pernambuco**. (Org.) Recife, PE: Edição do Arquivo Histórico de Pernambuco, 2010.

_____. **Construção ou reconstrução de identidades: O Marranismo em Pernambuco**. In: Seminário Internacional Brasil e Espanha. 12/06/2006. Disponível em: <http://www.arquivojudaicope.org.br/texto2.html> Acesso em: 12 julh 2024.

_____. **Etnia, Credo ou Nação: Explicações de Uma Identidade** – Um estudo de caso sobre a comunidade judaica do Recife. (Dissertação de Mestrado) – UFPE. 1991.

_____. **“Passos Perdidos, História Recuperada: A Presença Judaica em Pernambuco”**, 2015. Acesso em: 01/04/2023.

KOLATCH, Alfred. **O livro judaico dos porquês**. São Paulo: Sêfer, 2005.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar, 1986.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2007, 144p.

LEE, Everett S. **“A Theory of Migration”**. Demography, 1966, p. 47-57.

LÉVY, Pierre. **Cibercultura**. (Trad. Carlos Irineu da Costa). São Paulo: Editora 34, 2009.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**, 1967.

LIMA, Isabel Andrade de. **Negociando Identidade** – Os fatores políticos e a ressignificação da identidade judaica. O caso da comunidade judaica de Pernambuco. (tese). Universidade Federal de Pernambuco, 2004. 134p.

LIPINER, Elias. **A Colônia Judaica no Brasil: século XVII**. São Paulo: Editora Maayanot, (Coleção: A saga dos primeiros judeus portugueses no Brasil colonial; v.1), 2023.

LIPINE, Elias. **Os judaizantes nas Capitanias de Cima: Estudos sobre os Cristãos-Novos nos Séculos XVI e XVII**, São Paulo: Editora Brasiliense, 1969.

LODY, Raul. LEKACH: **O bolo de mel e a celebração do Rosh Hashaná**. Museu do Açúcar e Doce - Posted on 22/09/2020 by Museu Acu Doc. Disponível em: <https://museudoacucar.com.br/lekach-o-bolo-de-mel-e-a-celebracao-do-rosh-hashana/> Acesso em; 11 fev. 2025.

LODY, Raul. **Religiosidade de Fé, Festa & Cotidiano nas Terras do Açúcar**. A civilização do Açúcar (Org. Fátima Quintas), Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.

LUYTEN, Joseph. **Sistemas de comunicação popular**. São Paulo: Ática, 1988.

MACIEL, Betania. **Folkcomunicação e desenvolvimento local**. In. LOPES FILHO, Boanerges Balbino et al. (orgs.). A folkcomunicação no limiar do século XXI. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2012.

MACIEL, Betania; PEDROSA, Ana Paula da Conceição A.; SILVA, Filipe Lima; SILVA, Josilene Henriques da; ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak; SILVA, Simone Gomes da. **Folkcomunicação e Desenvolvimento Regional: Perspectivas de Um Novo Campo do Saber**. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação XXXIV Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Recife, PE – 2 a 6 de setembro de 2011.

MACIEL, Betania; SABBATINI, Marcelo. **Do chef-celebridade ao #instafood: em busca de bases teórico-metodológicas para a pesquisa em Folkgastronomia**. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Rio de Janeiro, RJ – 4 a 7/9/2015. 1-5p.

MANGABEIRA, Marlene. **Cozinha de Pessach – de geração para geração**. Receitas judaicas de diferentes regiões compiladas e organizadas por Marlene Mangabeira. OFICINA ABRIGADA DE TRABALHO, 2012. www.oat.org.br

MALINOWSKI, Bronislaw. *The argonauts of the Western of Pacific*. Loondon; Routledge, 2005.

MALCZEWSKI, Zdzisław. **Os poloneses e seus descendentes no Brasil: esboço histórico e situação atual da colônia polonesa no Brasil**, Revista de Reflexão Brasil-Polônia, 2008. Disponível em: <http://www.revistaprojecoes.com/pt/index.htm>. Acesso em 12 out. 2024.

MANDEL, Ernest. **A expansão do Setor de Serviços, a “Sociedade de Consumo” e a Realização da Mais-Valia**. In: Capitalismo Tardio. São Paulo: Abril Cultural, 1982.

MANGABEIRA, Marlene. **Cozinha de Pessach: de geração para geração - Receitas judaicas de diferentes regiões - Marlene Mangabeira - OAT - 2ª ed., 2012. 131 p.**

MARCONI, Mariana de Andrade e PRESOTTO, Zelia Maria Neves. **Antropologia – Uma introdução**. 6. Ed. – 3. Reimpr. – São Paulo: Atlas, 2007.

MELO, José Marques de. **A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional**. Revista Internacional de Folkcomunicação, v. 9, n. 17, p. 1-11, 2011. Tradução. Disponível em: <https://www.eca.usp.br/acervo/producao-academica/002218578.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2025.

_____. **Comunicação e classes subalternas**. In: _____ (org.). **Comunicação e classes subalternas**. São Paulo: Cortez, 1980. p. 11-14.

_____. **Mídia e cultura popular: História, taxonomia e metodologia da Folkcomunicação.** São Paulo: Paulus, 2008.

_____. **Sociologia da imprensa brasileira.** Petrópolis: Vozes, 1973.

_____. **Uma estratégia das classes subalternas.** (orgs) Melo, M. J. M de e GOBBI, M. C. In: *Folkcomunicação: a mídia dos excluídos.* Rio de Janeiro: Secretaria Especial de Comunicação, 2007. Cap. 6, p. 43-54. 114p. (Cadernos da Comunicação. Série Estudos, 17).

MASSEY, Douglas; ARANGO, Joaquin; Hugo, Graeme; Kouaouci, Ali; Pellegrino, Adela; Taylor, J. Edward (2006), “**Theories of International Migration: A Review and Appraisal**”, in Anthony M. Messina; Gallya Lahav (orgs.), *The Migration Reader. Exploring Politics and Policies.* London: Lynne Reinner Publishers, 34-62.

MATA, Paulina. (2010). **Prefácio do Livro Alquimia dos Alimentos.** Organização Wilma M. C. Araújo [*et al.*]; revisão técnica Luiz Antônio Borgo. [*et al.*] – Brasília: Editora Senac-DF, 2011. 500p.

MELO, José Antônio Gonçalves de. **Gente da Nação: Cristãos-novos e judeus em Pernambuco 1542 – 1654.** Recife: FUNDAJ, Editora Massangana, 1989:1990.

MELO, José Marques de. **A difusão gastronômica no espaço folkcomunicação.** Revista Internacional de Folkcomunicação – Volume 1 – 2011.

_____. **De volta ao futuro: da folkcomunicação à folkmídia.** Apropriação tardia da cultura popular pelas indústrias midiáticas brasileiras. P.17-38. In: *Folkcomunicação na arena global: avanços teóricos e metodológicos/Cristina Schmidt (org.).* São Paulo: Ductor, 2006.

_____. **Folkcomunicação.** In: GADINI, S. L.; WOITOWICZ, K. J. (Org.). *Noções básicas de folkcomunicação: uma introdução aos principais termos, conceitos e expressões.* Ponta Grossa, PR: Editora UEPG, 2007. Cap. 1, p. 127.

MELLO, Luiz Gonzaga. **Antropologia Cultural: iniciação, teoria e temas.** 19. Ed. Petrópolis, Editora Vozes, 2013. 528p.

MIELE, Neide. **Velhos “cristãos-novos” no sertão paraibano.** Revista LUSÓFONA de Ciência das Religiões – Ano VII, 2008 / n.º 13/14 – 539-552.

MILLÁN, Amado. Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena socioalimentaria. In: ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.). **Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España.** Barcelona: Ariel, 2002.

MINAYO, Maria Cecília de S. **Ciência, Técnica e Arte: o desafio da pesquisa social.** In: MINAYO, Maria Cecília de S. (org.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

MINAYO, Maria Cecília de Souza & COSTA, António Pedro. **Fundamentos Teóricos das Técnicas de Investigação Qualitativa.** Revista Lusófona de Educação, n. 40, 2018. p.139-153.

MINYA, Esther. **Beitchabad Central - Micvê do Beit Chabad Central,** 2025.

Disponível em:

https://www.beitchabad.org.br/templates/articlecco_cdo/aid/1329184/jewish/Micv.htm

Acesso em: 21 mar. 2025.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha – história, identidade, trocas**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2ª ed. São Paulo: Editora SENAC, 2009/2013. 207 p.

MOSCOVICI, Serge. **On social representations**. In: FORGAS, J. P. (org.). Social cognition. Perspectives on everyday understading. Nova York: Academic Press, 1981. p. 181-209.

_____. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

MOREIRA, S.A. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. Revista Ciência e Cultura, São Paulo, v. 62, nº 4, pp. 23-26, 2010.

MUSEU - **Sinagoga Kahal-Zur Israel entra no projeto Recife Sagrado**. Disponível em: <http://visit.recife.br/o-que-fazer/atracoes/museus/sinagoga-kahal-zur-israel> Acesso em: 31 jan 2025.

MOVIMENTO ECONÔMICO. **Fruticultores de Petrolina expõem na Fruit Attraction** - A feira tem compradores seguros e de abrangência mundial e acontece pela primeira vez no Brasil, 2024. Disponível em: <https://movimentoeconomico.com.br/agronegocio/2024/04/11/fruticultores-de-petrolina-expoem-na-fruit-attraction/> Acesso em: 06 fev. 2025.

NOLASCO, Carlos. **Migrações internacionais: conceitos, tipologias e teorias**. Oficina do Centro de Estudos Sociais (CES) da Universidade de Coimbra, integrando o Núcleo de Estudos sobre Humanidades, Migrações e Estudos para a Paz. Oficina n.º 434. Coimbra, Portugal, 2016.

NOVINSKY, Anita Wangort. **Cristão-novos na Bahia 1624-1654**. São Paulo: Perspectiva, 1992.

NOVINSKY, Anita Wangort et al. **Os judeus que construíram o Brasil: fontes inéditas para uma nova visão da história**. São Paulo: Planeta. 2017.

OLIVEIRA, G. A. **Meeting Points: Eventos como Estratégia de Comunicação e Marketing**, 2010. Intercom - Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação. XXXII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação – Curitiba, PR, 4 a 7 de setembro de 2009. Disponível em: <http://intercom.org.br/papers/nacionais/2009/resumos/R4-2894-1.pdf> Acesso em: 20 out 2023.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **A alimentação através dos tempos**. 4.ed. – Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2008. 304p

PELLEGRINI, Américo Filho. **Ecologia, cultura e turismo**. Campinas, São Paulo: Papirus, 1993. (Coleção Turismo).

PETRINE, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. Tradução de Renata Lucia Botini. – São Paulo: Editora Senac, 2009.

POLLAK, Michael. **Memória, Esquecimento, Silêncio**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, CPDOC-FGV, v.2, n.3,1989, p.03-15.

POSSAMAI, Ana Maria de Paris e PECCINI, Rosana, (Org.). **Turismo, história e gastronomia: uma viagem pelos sabores**. Caxias do Sul, RS: EducS, 2011. 143p.

- PERUZZO, Cecília M. Krohling. **Relações públicas nos movimentos sociais e “comunidades”:** princípios, estratégias e atividades. In: Congresso Brasileiro Científico de Comunicação Organizacional - Abrapcorp, 2, 2008, Belo Horizonte. Anais... Belo Horizonte, 2008.
- PERUZZO, Cecília M. Krohling. Vista de Conceitos de comunicação popular, alternativa e comunitária revisitados. Reelaborações no setor | Palavra Clave (unisabana.edu.co) Disponível em: <http://palavraclave.unisabana.edu.co/index.php/palavraclave/article/view/1503/1744> Acesso em: 25 agost 2024.
- POULAIN, Jen-Pierre. **Sociologia da alimentação:** os comedores e o espaço social alimentar. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. 2ª ed., Florianópolis: Editora da UFSC, 2004/2013. 285p.
- PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil.** 1ª edição: 1945. Atualizada||: 1970. Post-Scriptum: 1976. 35ª edição. Editora Brasiliense, 1987.
- QUEVICE, Neide Elias. **Cultura judaica e nordestina trocam receitas.** Recife: Ed. Nelson Caldas Filho, 1996.
- QUINTAS, Fátima. (Org.) **A civilização do açúcar.** Recife: SEBRAE, Fundação Gilberto Freyre, 2007. p. 141-148.
- RAMOS, Natália. **Comunicação, cultura e interculturalidade: para uma comunicação intercultural.** Revista Portuguesa de Pedagogia. Ano 35, n.2, 155-178, Universidade Aberta: Lisboa, 2001.
- RECUERO, Raquel. **A Internet e a nova revolução na comunicação mundial.** Ensaio de artigo. 2020. Disponível em: <http://www.raquelrecuero.com/revolucao.htm>. Acesso em: 30/06/2024.
- RIBEMBOIM, Jacques. **História dos Judeus em Pernambuco.** Recife, PE: CEPE, 2023.
- RIBEMBOIM, José Alexandre. **Senhores de Engenho – Judeus em Pernambuco Colonial (1542-1654).** Prefácio de José Antônio Gonçalves de Mello, Orelha de Vera Lúcia Costa Acioli, Recife: Comunicação e Editora, 1995.
- RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa Social:** métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 2009.
- REIS, Naura de Farias. **Alguns aspectos da comunidade Judaica do Recife no século XX.** Trabalho de graduação. UFPE. Instituto de Ciências Políticas Sociais. Curso de Sociologia a Política. Recife: Impresso pela autora, 1971.
- ROCHA, Carla Pires Vieira da. **Comida e Comunicação: o papel dos blogs de culinária no estabelecimento e manutenção de conexões transnacionais de emigrantes brasileiras.** Rizoma, Santa Cruz do Sul, v. 4, n. 1, p. 40, 2016. 1-12p.
- ROÇA, R. O.; PADOVANI, C. R.; FELIPI, M. C. **Efeitos dos métodos de abate de bovinos na eficiência da sangria.** Ciênc. Tecnol. Aliment. [on-line]. Mai/ago. 2001, vol. 21, nº 2.p. 244-248. Acesso em: 02 nov. 2023.
- ROÇA, R. O. **Abate humanitário de bovinos.** Conf. Virt. Glob. Prod. Org. Bov. Corte [on-line]. Set. 2002. p. 20-26. Acesso em: 02 nov. 2023.
- RODEN, Claudia. A Culinária Através dos Tempos – Morashá, (morasha.com.br). The Book of Jewish Food. **História da Alimentação,** Jean Louis Flandrin e Massimo

Montanari. Edição 39. Dezembro de 2020. Disponível em:
<http://www.morasha.com.br/arte-e-cultura/a-culinaria-atraves-dos-tempos.html>. Acesso: 16/07/2024.

SANTANA, F.; ESCUDERO, C.; FERNANDES, G. M. **Aproximações teóricas e metodológicas entre a Folkcomunicação e a Comunicação para o Desenvolvimento (C4D)**. Intercom, Rev. Bras. Ciênc. Comun., São Paulo, v. 46, 2023.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. História da Alimentação: história, cultura & sociedade**. Revista da Academia Paranaense de Letras, n°51, 2005, p.165/188.

_____. **A comida como lugar de história: as dimensões do gosto**. História: Questões & Debates, Curitiba, n.54, p.103-124. Editora: EFPR, 2011.

SANTOS, Mário Bispo dos; LEAL, Shirlei Daudt Rodrigues. **Cultura e identidade - Cultura, identidade e estranhamento**. Disponível em:
https://cesad.ufs.br/ORBI/public/uploadCatalogo/10590014012015Sociologia_Mod_2_alua_02.pdf Acesso em: 29 out 2024.

SANTOS, Rejane Cardoso dos e OLIVEIRA, Gilson Batista de. **Um estudo sobre o cultivo de frutas como alternativa de desenvolvimento do submédio São Francisco**. Revista das Faculdades Santa Cruz, v. 7, n. 2, julho/dezembro, 2009.

SAWAIA, Bader Burihan. **Representação e ideologia – o encontro desfeticizador**. In: SPINKY, Mary Jane P. (org.). **O conhecimento no cotidiano: as representações sociais na perspectiva da psicologia social**. 3ª reimp. 1ª ed. de 1993. São Paulo: Brasiliense, 2004. p. 73-84.

SAYAD, Abdelmalek. **A imigração**. São Paulo: Edusp, 1998.

SETTE, Sônia Schechtaman. **Sinagoga do Bairro do Recife pode se tornar patrimônio do Brasil**. Jornal Diário de Pernambuco, Por: Adelmo Lucena, Publicado em: 26/03/2024. Disponível em:
<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/vidaurbana/2024/03/sinagoga-do-bairro-do-recife-pode-se-tornar-patrimonio-do-brasil.html> Acesso em: 16 fev. 2025.

SILVA, Simone Gomes da; ANDRADE CEZAR, Iêda Litwak de. **Comunicação e tecnologias da informação no processo de envelhecimento: significados e tendências**. E-Book: Envelhecimento Humano – Desafios Contemporâneos. Cap.6, 2021. p.101-120.

SILVA, Wilton Carlos Lima de. **As Terras Inventadas: Discurso e Natureza em Jean Léry, André João Antonil e Richard Francis Burton**. São Paulo: Editora UNESP, 2003.

SINAGOGA OHEL YAACOV. Vídeo disponível no YouTube:
<https://youtu.be/CVTx3FaoGUc>. Acesso em: 08/04/2023.

SIMÕES, Ângela Sofia Lopes e SAPETA, Ana Paula Gonçalves Antunes. **Entrevista e Observação**. Instrumentos Científicos em Investigação Qualitativa. Grupo de Interés Especial en Investigación Cualitativa en Español y Portugués International Association of Qualitative Inquiry, Portugal, 2018. Disponível em:
https://www.researchgate.net/publication/326160654_Entrevista_e_Observacao_Instrumentos_Cientificos_em_Investigacao_Qualitativa. Acesso em: 02 fev. 2025.

SOARES, Rita Miranda. **A Influência Dos Judeus “Cristãos-Novos” Na Cultura Mineira** – Associação Brasileira dos Descendentes Judeus da Inquisição, 2024.

Disponível em: <http://anussim.org.br/artigos/a-influencia-dos-judeus-cristaos-novos-na-cultura-mineira/> Acesso 26 agost 2024.

SORJ, Bila. **Identidades Judaicas no Brasil contemporâneo**. Rio de Janeiro: Imago, 1997.

SORJ, Bernardo. Sociabilidade Brasileira e Identidade Judaica. In: BONDER, N., and SORJ, B. **Judaísmo para o século XXI: o rabino e o sociólogo** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2010. Pp. 90-109.

SOUZA, Edi. **Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico**. Folha de Pernambuco de 17/10/20. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/> Acesso em: 13 fev. 2025.

SOUZA, Maria Angela de Almeida. **A história do Recife imperial por suas posturas municipais**. O fio da meada tecido em arquivos históricos. **O arquivo como objeto: cultura escrita, poder e memória** | Dossiê temático. Acervo, Rio de Janeiro, v. 36, n. 3, set./dez. 2023.

SOUZA, Maria Izabel. **A indústria cultural e a folk mídia**. **Revista Internacional de Folkcomunicação**. Universidade Estadual de Ponta Grossa. V.1, nº 2, jul./dez. de 2003. Disponível em <https://revistas.uepg.br/index.php/folkcom/article/view/18567> Acesso em: 13 nov 2023.

SCARPATO, Rosario. **Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies**. In: HJALAGER, A.; RICHARDS, G. (Ed.) *Tourism and gastronomy*. Londres: Ed. Routledge, 2002. p. 51-70.

SCLIAR, Moacyr. **A Condição Judaica – Das Tábuas da Lei à Mesa da Cozinha**. Coleção Universalidade Livre. Porto Alegre, L&PM, 1985.

SCHEINDLIN, Raymond P. **História Ilustrada do Povo Judeu**. Tradução de Miriam Groeger. – Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da Pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez; Autores Associados, 1988. (Coleção Temas básicos de pesquisa-ação).

QUINTAS, Fátima. **A civilização do açúcar**. Recife: Sebrae, Fundação Gilberto Freyre, 2007.

SARAIVA, J. M. **A economia doméstica e a relação da qualidade dos serviços de hotelaria**. In: Congresso Brasileiro de Economia Doméstica. 13, 1995, Pelotas: Editora UFP, 1995. Encontro Latino-Americano de Economia Doméstica 1.

SCHEINDLIN, Raymond P. **História Ilustrada do Povo Judeu**. Tradução de Miriam Groeger. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

SHAN, Viviane Li Xiao. **Naturação em Jardins no Contexto Socioambiental de Unidades Hospitalares**. Rio de Janeiro: UFRJ/Escola Politécnica, 2015.

SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro: Record, 2003. p. 391.

STRONG, Roy C. **Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa**. Ed. Zahar, 2004. 299p. SPANG, Rebecca L. **A Invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica**. Rio de Janeiro. Record, 2003. p. 391

TARGINO, Maria das Graças. **A contribuição do Instituto de Ciências da Informação (Icinform) na gênese do pensamento Comunicacional brasileiro**. *IN:*

- Gênese do pensamento Comunicacional Americano. A protagonismo das instituições pioneira Ciespal, Icinform, Ininco. São Bernardo do Campo: Umesp, 2000.
- TYLOR, Edward Burnett. **Primitive Culture**. *Researches into the development of mythology, philosophy, religion, language, art, and custom*. 4th ed. revised. Cambridge University Press: Londres, 1871.
- TOPEL, Marta F. **As Leis Dietéticas Judaicas: um prato cheio para a antropologia**. Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 9, n. 19, p. 203-222, julho de 2003.
- THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-Ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.
- TRIGUEIRO, Osvaldo Meira. **A espetacularização das culturas populares ou produtos culturais folkmediáticos**. Revista de Recensões de Comunicação e Cultura. Texto da Biblioteca Online de Ciências da Comunicação, 2005. Disponível em: <http://bocc.ubi.pt/pag/trigueiro-osvaldo-espetacularizacao-culturas-populares.html> Acesso em: 14 mar 2025.
- WEITMAN, Y. David. **Pioneiros Espirituais no Brasil Colonial**. São Paulo: Editora Maayanot, (A saga dos primeiros judeus portugueses no Brasil colonial; v.2), 2023.
- WOITOWICZ, Karina Janz. **Culinária e processos comunicacionais: Retrato dos estudos de folkcomunicação gastronômica no contexto brasileiro**. Razón y Palabra, vol. 20, núm. 94, septiembre-diciembre, 2016, pp. 230-243 Universidad de los Hemisferios Quito, Ecuador. <http://revistas.comunicacionudlh.edu.ec/index.php/ryp> Acesso em: 18 mar 2025.
- WOLFF, Ergon & Frieda. **Os judeus no Brasil imperial**. Centro de Estudos Judaicos, Universidade de São Paulo, 1975.
- WOORTMANN, Ellen. F. A Comida como Linguagem. **Revista Habitus - Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, Goiânia, Brasil, v. 11, n. 1, p. 5–17, 2013. DOI: 10.18224/hab.v11.1.2013.5-17. Disponível em: <https://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2844>. Acesso em: 20 mar. 2025.
- WOORTMANN, Klaas. **Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda**: relatório final: Brasília: UnB, 1978 (Série Antropologia – 20).
- VAINFAS, Ronaldo. Moralidades Brasília. Deleites sexuais e linguagem erótica na sociedade escravista. In: NOVAIS, Fernando Antônio (Coordenador Geral) e SOUZA, Laura de Mello e (org). **História da vida privada no Brasil: cotidiano de vida privada na América portuguesa**: São Paulo. Companhia das Letras 1997.
- _____. **Jerusalém Colonial**. Judeus portugueses no Brasil holandês. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 378p. VIANA, Pablíane. **A trajetória judaica no Brasil**. 2017. Disponível em: [A trajetória judaica no Brasil. Marcada por perseguições e surpresas, a... | by Pablíane Viana | Medium](#) Acesso em: 14 nov. 2023.
- VENTURAS, Gilberto. Entrevista com Anita Wangort Novinsk: **História Judaica do Brasil**. Documentarista Jacqueline Venturas. Canal do YouTube: 2019.
- WIZNITZES, Arnold. **Jews in Colonial Brazil**. New York: Columbia: University, 1960.
- YIN, R. K. **Estudo de caso**: planejamento e métodos. 2ªed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

XIUQUAN, Hong. **Paraísos Comuns: Identidade e significado na sociedade em rede.**

CASTELLS, Manoel **O poder da Identidade: a era da informação: economia, sociedade e cultura.** Vol. 2, 9ª edição. Rio de Janeiro-São Paulo: Paz e Terra, 2018.

YIFRACH, Ayelete e WIENER, Shira. **O Segredo da Chalá.** São Paulo: Maayanot, 2018.

ZUIN, Luis Fernando Soares; ZUIN, Poliana Bruno. **Produção de Alimentos Tradicionais:** extensão rural. Aparecida: Idéia & Letras, 2008.

ZWERLING, Uri. Os judeus na história do Brasil. Rio de Janeiro, s/e, 1936.

Plataformas:

ZACAINER, Germana. Cozinha Zai - comida saudável (@cozinhasai) • Fotos e vídeos do Instagram. **Cozinha Zai - comida saudável.** Comida intuitiva e artesanal com inspiração na tradição judaica. Pelas mãos de Germana Zaicaner. Recife | PE, 2024. Disponível em: <https://www.instagram.com/cozinhasai/> Acesso em: 01 agost 2024.

ANEXO 1 – ROTEIRO DE PERGUNTAS PARA AS ENTREVISTAS

1. Conte um pouco das suas origens judaicas?
2. Que tipo de prática cultural judaica aprendeu e procura manter?
3. Com relação à gastronomia, qual seu prato da culinária judaica favorito e por quê?
4. Quando e como procura preparar ele?
5. Acredita que o prato que prepara era o mesmo que você aprendeu? Sim / Não Por quê?
6. Costuma se reunir com outras pessoas de origem judaica? Onde e em que ocasião?
 - 6.1. Se sim: Como são essas reuniões em relação à música, aspectos religiosos, tradições e, principalmente, culinária (que tipo de pratos preparam e como comem)?
 - 6.2. Se não: por quê?

ANEXO 2 - TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você está sendo convidado a participar da pesquisa: **MIGRAÇÃO, CULTURA GASTRONÔMICA E FOLKCOMUNICAÇÃO: a comunidade judaica de Pernambuco acerca de sua culinária de origem**. Para isso, lhe apresentamos este Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Trata-se de um documento que, além de explicar os detalhes da pesquisa, também informa e assegura seus direitos como participante. Por favor, leia atentamente e, se estiver de acordo, assine e coloque a data abaixo.

Objetivo da pesquisa:

O objetivo deste estudo é investigar, analisar e compreender de que maneira a gastronomia, mais especificamente, os saberes e os fazeres da culinária dos antigos membros da comunidade judaica, se estão sendo mantidos, esquecidos ou substituídos por outros hábitos alimentares, implicando em perda da originalidade da tradição judaica em um contexto de representação social. A pesquisa está sendo realizada (nos anos de 2024 a 2026) pela doutoranda Iêda Litwak de Andrade Cezar, do Programa de Pós - Graduação em Comunicação Social, da Universidade Metodista de São Paulo. Os resultados serão publicados, posteriormente, em forma de livro, artigo em revistas científicas e apresentados em congressos acadêmicos.

Participantes:

Participam desta pesquisa jovens, adultos/as e idosos/as judeus/ias, de ambos os sexos, maiores de 18 anos, membros da comunidade judaica de Recife (Pernambuco).

Riscos & Benefícios:

Sobre os riscos oferecidos aos participantes do estudo podemos destacar leve desconforto causado pelo tempo gasto na entrevista ou pelo teor de alguma informação dada. Nesse sentido, reforçamos a liberdade do participante interromper sua participação, em qualquer momento que julgar necessário, sem ônus para as partes. Ressaltamos que, em caso de dano pessoal, diretamente causado pelos procedimentos previstos neste termo, o participante tem direito de solicitar indenizações legalmente estabelecidas, que se restringem ao dano causado. Ressaltamos que, em caso de dano pessoal, diretamente causado pelos procedimentos previstos neste termo, o participante tem direito de solicitar indenizações legalmente estabelecidas, que se restringem ao dano causado.

Sobre os benefícios destacamos que, de maneira geral, além de contribuir para avanços teórico-metodológicos no âmbito da pesquisa como um todo, os resultados obtidos, também, a partir de informações oferecidas pelos participantes, tendem a servir como base teórica e empírica para políticas públicas que visem à inserção do emigrante brasileiro no país de destino e/ou no retorno ao Brasil, bem como de material para exposições socioculturais em ambientes públicos como museus, parques etc.

Procedimentos:

Sua participação envolve entrevista com o pesquisador responsável pelo estudo sobre temas relacionados a hábitos e costumes alimentares, a manutenção, saberes e fazeres

antigos dessa gastronomia se estão sendo mantidos, ressignificados e ressimbolizados ou perdidos, implicando em perda da originalidade da tradição judaica. A entrevista dura cerca de 1 hora; poderá ser gravada ou não a seu critério (o material será descartado após análise). Em todos os processos, sua participação é anônima e voluntária.

Garantias para participação:

- Recebi as informações do estudo de forma clara.
- Tive a oportunidade de esclarecer minhas dúvidas.
- Tive o tempo que julguei necessário em participar de forma autônoma e voluntária.
- Tive a liberdade de recusar participar do estudo.
- Tenho a liberdade de retirar meu consentimento de participação em qualquer fase do estudo.
- Estou ciente de que tenho a liberdade de receber assistência (integral e imediata) por eventuais danos, de forma gratuita, ou mesmo, requerer indenização.
- Tenho direito a receber ressarcimento de gastos (incluindo os gastos de acompanhantes) pela participação neste estudo.
- Tenho assegurada a confidencialidade dos meus dados e minha privacidade.
- Recebi uma via do TCLE assinada e datada pelo pesquisador responsável do estudo.
- Tenho direito a ter acesso aos resultados da pesquisa.

Em caso de dúvidas ou alguma consideração, o Comitê de Ética poderá ser contatado. Rua do Sacramento, 230 – Ed. Capa, sala 419 – Campus Rudge Ramos, 09640-000 – Telefone: 4366-5814 – E-mail: cometica@metodista.br

Este material é baseado na Resolução CNS nº 466/12 e Resolução CNS nº 510/16, principais orientadoras sobre ética em pesquisa no Brasil, presentes na “Cartilha dos direitos dos participantes de pesquisa (BRASIL, 2020)⁹.

Iêda Litwak de Andrade Cezar
Universidade Metodista de São Paulo
Realizadora da pesquisa

Participante da pesquisa

Local e data: _____

⁹ BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Comissão Nacional de Ética em Pesquisa. Cartilha dos Direitos dos Participantes de Pesquisa - Versão 1.0. Brasília: CONEP/CNS/MS, 2020.