

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA SHABAT - CHALÁ

chalá.net

Estavam todas lá. As matriarcas, minha bisavó, minhas avós.

Era uma manhã de sexta feira e, como de costume, estava preparando a massa da chalá para o Shabat . Me sentia especialmente sobrecarregada neste dia, parecia que não conseguiria realizar todas as tarefas e então vi que minhas mãos tocavam a massa mecanicamente, como que num movimento de me livrar logo daquilo e ir trabalhar. Então comecei a imaginar como as mulheres que me antecederam faziam este ritual. Como que num filme, observava de olhos fechados como seria sua rotina, quais seriam suas angústias, suas realizações. Será que também se sobrecarregavam de afazeres, será que conseguiam perceber o que havia de especial em preparar uma chalá? Ou será que levavam uma vida muito mais tranqüila? Como teria sido nos períodos de guerra e perseguições? E nos momentos mais festivos? Como se sentia minha avó, ao preparar uma massa da qual me lembro com saudade? A cada pensamento uma imagem de mulher diferente aparecia em minha mente, com roupas delicadas e expressões felizes. Felizes. É isto! Eu estava acompanhada por mulheres que, apesar de tudo, estavam *presentes*, percebendo um significado que eu só sentia agora: a sensação de pertencer, de fazer algo que tantas outras pessoas já fizeram antes de mim, com a mesma *kavaná*, com o mesmo carinho. Essa sensação de fazer parte de uma imensa corrente me encheu de energia, como só havia conseguido atingir rezando. Compreendi que estava rezando. Me conectando às minhas origens e reverenciando às futuras gerações. Rezando com a mão na massa.

A pressa que sentia antes desapareceu. O Tempo tomou outra dimensão. Preparar a chalá era uma prioridade e não um item de uma agenda cheia. Criar um novo canal de conexão através da preparação da chalá, expandiu - em muito - meus conceitos quanto ao sagrado e à tradição. Sabia que a mitzvá da Chalá não consistia na massa em si, mas especialmente na separação de um pedaço do todo da massa -lehafrish chalá min há issa*- . Diz o Mandamento: *" Fala aos filhos de Israel e dize-lhes; quando chegardes 'a terra de Israel 'a qual vos hei de levar: e quando comerdes do pão da terra, separareis, uma oferta ao Eterno: em primeiro lugar, separareis de vossas massas, uma torta; como oferta da eira, assim a separareis: do início de vossas massas da-la-eis ao Eterno, como oferta separada, nas vossas gerações."* (Números 15:18-21). Já havia compreendido que se trata de um pedaço que não nos pertence e por isto deve ser queimado (ou jogado ao vento, também num ato simbólico de não estabelecermos um destino a este pedaço); mas agora este ato de separar a massa ganhou um outro sentido: não se trata somente de um pedacinho que não nos pertence, mas de algo que não dominamos, que está fora do nosso controle. A separação da porção "menor" nos mantém em contato com uma energia Maior que nós e também com nossas limitações. Como se, numa livre tradução da brachá: **"Lembre-se de que você tem limitações que te separam do Todo, que é D's. Somente com esta percepção será possível se integrar a este Todo."**

Então eu estava ali. Além do Tempo, acompanhada por todas as mulheres que tiveram acesso a uma única massa que vem sendo trabalhada e energizada ao longo dos tempos, juntando todos os pedacinhos já separados, nos conectando em nossos corações.

Regina Szterenfeld

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
SHABAT - CHALÁ

Chalá: História e Simbolismo

Texto e organização de Regina Szterenfeld

“ E falou o Eterno a Moisés dizendo: Fala aos filhos de Israel e dize-lhes: Quando chegardes à terra à qual vos hei de levar, e quando comerdes do pão da terra, separareis uma oferta ao Eterno. Em primeiro lugar, separareis de vossas massas dá-la-eis ao Eterno, como oferta separada, nas vossas gerações.”
(Números/ Bamidbar - 15:20)

A Mitzvá

Hoje em dia Chalá se refere ao pão que comemos no Shabat. Originalmente, a Chalá é o pedaço de massa colocado à parte, como oferta ao Cohen. Nós abençoamos, separamos e assamos (ou queimamos) uma pequena porção da massa em lembrança ao pedaço ofertado à D'us. Este ritual nos lembra que nosso sustento vem de D'us, o que faz com que a preparação do pão seja uma prática espiritual.

Ao contrário do que muitos pensam, a mitzvá da Chalá consiste na separação e na bênção desta porção, e não no ato de comer um pedaço de Chalá. De fato, a mitzvá da Chalá não é específica para o Shabat Como descrito em Números 15:20, esta recomendação se refere a qualquer massa que for preparada com uma (ou mais) das cinco espécies de cereais - trigo, cevada, centeio, aveia ou espelta. (Os cinco grãos mencionados eram considerados para nossos ancestrais 'comida de rico'. Além disso, a inclusão de ovos na receita da Chalá, faz com que este pão seja considerado mais 'rico' do que um simples pão branco, um pão especial.)

Existem algumas formas de proceder a este ritual: algumas pessoas assam e posteriormente queimam o pedacinho da massa, num ato simbólico de sacrifício. Outras queimam a massa quando está crua. Outras ainda jogam a massa assada ao vento, sem destino, como símbolo de retorno à natureza de forma orgânica, podendo adubar canteiros, ser comido por passarinhos ou ser levado pelas águas da chuva.

Esta mitzvá é geralmente atribuída às mulheres, mas os homens também devem separar e abençoar o pedaço da massa separado, quando estiverem preparando a Chalá.

Simbolismos

Por que duas Chalot?

Quando os judeus se encontravam no deserto, após a saída do Egito, não tinham o que comer, pois o pequeno suprimento de matsá que tinham trazido já havia se esgotado. Então D'us mandou uma porção diária de Maná, um alimento que caía do céu, em porções individuais para cada pessoa.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA SHABAT - CHALÁ

“E foi no sexto dia, recolheram pão em dobro, dois omer para cada um; e vieram todos os príncipes da congregação e anunciaram-no a Moisés. E disse-lhes: Isto é o que falou o Eterno: Amanhã é repouso, sábado santo para o Eterno; o que haveis de assar, assai-o, e o que haveis de cozinhar, cozinhai-o; e tudo o que sobrar, deixai de lado para vós, guardando até amanhã”. (Êxodo/ Shemot -16:22)

As Chalot são sempre servidas em pares no Shabat e Yom Tov (festas) simbolizando as oferendas do Templo e a porção dupla de maná recebida no deserto na sexta feira, já que nenhuma porção era recebida no Shabat.

O Maná era como um pequeno grão redondo e branco que caía dos céus, como a chuva, todos os dias (exceto aos sábados). Antes de recolhê-lo pela manhã, parecia que estava guardado em uma caixa, pois o orvalho o cobria por cima e por baixo (Talmud Yoma 75). Como símbolo originou-se o costume de colocar as Chalot em um prato e cobri-las.

Existem várias receitas de Chalá provenientes de diferentes tradições. Algumas mais salgadas, outras mais adocicadas. Uma característica freqüente é a de espalhar Mun (sementes de papoula) ou sementes de gergelim. Considera-se que estas sementes seriam também um símbolo do Maná.

E quanto as tranças?

Uma explicação para as três tranças é a de que elas são símbolos do mandamento de observar o Shabat, segundo os Dez Mandamentos. Uma trança representa a palavra *‘Zachor’* - lembre. A segunda trança representa a palavra *‘Shamor’* - guarde e a terceira simboliza *‘be dibur echad’* - em uma só fala. As três tranças simbolizam que os mandamentos foram citados por D’us simultaneamente e em uma só unidade.

Outra explicação para as três tranças é que elas seriam a interligação entre verdade, paz e justiça, como em um abraço.

Existe ainda a Chalá de seis tranças, que relembra as oferendas das 12 tribos de Israel: a parashá Nassó descreve as oferendas que cada um dos 12 líderes das tribos de Israel trouxe para o Tabernáculo recém-construído.

Além disso, na parashá Emor são dadas instruções de como organizar as oferendas no Santuário:

“E tomarás flor de farinha de trigo e cozerás dela doze tortas; de duas décimas partes de ‘efá’ será cada torta. E as colocarás em duas fileiras, seis em cada fileira, sobre a mesa pura diante do Eterno.” (Levítico/Emor- 24:5)

No Mishkan (Tabernáculo) no deserto ficavam a Arca com os Dez Mandamentos e a Primeira Torá escrita; a Menorá; os dois Altares usados para a queima do incenso e sacrifícios; e também uma Mesa.

A Mesa tinha sobre si 12 prateleiras abertas. Cada prateleira representava uma das doze tribos de Israel. A cada sexta-feira, os Cohanim (sacerdotes) assavam doze pães, e no Shabat trocavam esses pães por aqueles assados na semana anterior. Apesar de passada uma semana, os pães permaneciam frescos e quentes, tal como novos, e eram comidos pelos Cohanim no Shabat. Este milagre é mais uma relação entre a Chalá e o Shabat.

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA SHABAT - CHALÁ

Nossa Chalá no Shabat nos faz recordar estes dois milagres: o milagre do Maná, quando fazemos a bênção sobre duas Chalot inteiras; e o milagre da conservação dos pães no Templo.

Tamanho e formatos da Chalá

Quanto ao tamanho da porção da Chalá a orientação bíblica é separar da massa a proporção de 1/24. No período pós-Templo, os rabinos sugerem que a chalá seja do tamanho aproximado de uma azeitona.

Em Rosh Hashaná, a Chalá é geralmente preparada mais doce e trançada em forma circular, simbolizando o ciclo da Vida e o ciclo dos anos, ou ainda representando a continuidade daquilo que ´não tem início nem fim`.

Origens do nome e costumes

O autor John Cooper cita que o termo foi mencionado pela primeira vez no século 15 e na região compreendida entre o Sul da Alemanha e a Áustria. Antes disso, o pão era chamado de ´berches`, nome ainda utilizado em várias partes do mundo atualmente.

Vários costumes cercam sua produção. Em Trípoli (Líbia), por exemplo, mistura-se à massa algumas sementes, símbolo de fertilidade. No Marrocos, adicionam-se nozes, uvas passas e anis, simbolizando a doçura e a fertilidade. Na Europa Oriental, é também comum assar-se chalot com uvas.

É também comum que as receitas de Chalá sejam feitas com água (e não com leite) para que sejam *parve* e possam combinar tanto com derivados de leite como com carnes. No entanto receitas de Chalá que levem leite são perfeitamente aceitas, desde que combinadas com os alimentos também derivados de leite.

E o sal ?

Em qualquer oferenda do Beit Hamikdash deveria ser colocado SAL. Por não ser perecível, o sal representa a relação infundável entre D'us e Israel. Por isto existe o costume em algumas comunidades de "mergulhar" o pão no sal a cada refeição.

Como se trata de um símbolo, podemos somente salpicar um pouco de sal sobre a Chalá antes da brachá do Hamotzi*.

Fontes:

- how to separate Challah – Lisa Katz
- www.wzo.org.il
- The book of Jewish food Odyssey – Claudia Roden
- Eat and be satisfied – John Cooper
- Lei de Moisés
- www.morashá.com.br

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
SHABAT - CHALÁ

Brachá que fazemos ao separar a Chalá

Baruch ata Adonai Eloheinu Melech Haolam, Asher Kidshanu Bemitsvotav Vetsivanu Lehafrish Chalá.

Bendito és Tu, nosso D'us, Rei do Universo, que nos santificou com os Seus Mandamentos e nos ordenou separar Chalá.

***Brachá que fazemos ao comer pão ou Chalá**

Baruch ata Adonai Eloheinu Melech Haolam Hamotzi lehem min ha aretz.

Bendito és Tu, nosso D'us, Rei do Universo, que fazes surgir o pão da terra.

Pães

Texto e pesquisa Belizia Heller

Entre os judeus o pão ganha um simbolismo muito especial e mais do que qualquer outro alimento tem influenciado a história.

Lechen em hebraico significa pão, embora essa palavra também é usada como alimento em geral. “*Tu comerás o teu pão (alimento) com o suor do teu rosto, até que te tornes na terra, de que foste formado*” (Gênesis 3:19).

O termo *Chalá* vem da Idade Média, no sul da Alemanha que acabou se estendendo para a Áustria e Boêmia, e mais tarde à Polônia, Leste Europeu e Rússia. É o mais tradicional dos pães judaicos, cujo termo significa “*a porção do sacerdote*” e antes de ser levado ao forno é retirado um pedaço de sua massa que é queimado e que não se come.

Além do uso da chalá no Shabat ela está presente em Iom Tov, bar-mitzva, e casamentos. É também um hábito judaico dar-se a quem se muda uma chala com sal.

Enfim, trata-se de um pão que faz parte das ocasiões em que as famílias judaicas se reúnem fortalecendo os laços e a continuidade da tradição familiar.

Em Rosh Hashana a chalá é redonda ou na forma de espiral simbolizando vida longa e continuidade.

Os sefaradim não usam (e /ou usavam) chala para o Shabat. Os pães festivos eram geralmente doces e aromáticos onde se colocava casca de laranja ou limão raspado (zeste) ou semente de anis etc..

Outros pães conhecidos são consumidos no shabat como:

BERCHES – corruptela do nome hebraico birkat (benção). É um pão judaico alemão alongado e trançado, levemente azedo.

LAHUHULA ou LAHUM – pão Iemenita de consistência esponjosa assemelhando-se a panquecas grossas.

ROSKA – pão sefaradi da Turquia que substituí a chalá, apresentado coberto com sementes de gergelim.

PAN DE CASA – nome em Haquitia (dialeto que mistura, hebraico, ladino e árabe) ou PAIN PÉTRI – Chalá Marroquina – pão onde as mulheres gastavam

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA SHABAT - CHALÁ

maior parte de seu tempo trabalhando a massa para que atingisse um grau de muita maciez.

BEJMA – pão triangular Tunisiano para o Shabat.

DABO – pão Etíope para o shabat feito de farinha, fermento, açafrão-da-india, sementes pretas de algaravia e um pouco de óleo. É assado sobre o fogo num disco de ferro ou frigideira. Mesmo hoje em Israel o Dabo ainda é assado em frigideira apesar dos Etíopes possuírem fogão com forno.

CHALÁ

Receita de Claudia Vallauri testada
na aula de 22/05/2005

Ingredientes

60g de fermento biológico
1/2 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de sal
3 ovos
1/2 xícara de óleo (canola, girasol)
1/2 l. de água (temperatura ambiente)
1kg de farinha de trigo

Preparo:

1ª etapa

Numa bacia colocar o fermento e o açúcar e esperar até dissolver. (Vira líquido por reação química.) Acrescentar o sal, os ovos, o óleo e a água.

Ir juntando a farinha aos poucos até dar o ponto.

Amassar suavemente somente com uma mão em movimentos para frente e para traz.

Coloque um pouquinho mais de trigo.

Deixar descansar numa vasilha tampada até dobrar de volume.

2ª etapa

Dividir em 4 pedaços a massa e cada pedaço dividir em três os quais enrola-se como um charuto e depois trançar.

Colocar num tabuleiro levemente untado e enfarinhado. Pincelar com ovo inteiro ligeiramente batido e salpicar semente de papoula ou gergelim.

Levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.

RENDIMENTO: 4 CHALOT

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
SHABAT - CHALÁ

Pletzalech com Cebolas

Receita de Esther Rosset Z"l retirada do livro
"Cozinhando com a Alma" organizado pela OAT

PLETZ ou PLATZ é yidusch significa LUGAR , PLETZALE é um pequeno lugar. Geralmente uma pracinha onde os judeus se reuniam entre as rezas de MINCHA e ARVIT para ouvirem as noticias lidas por alguém de um jornal local pois nos SHTETL da Europa Oriental não era habito estudar-se o idioma do país.

Faziam-se também pequenos negócios. Colocava-se o papo em dia e as mulheres preparavam um pãozinho redondo e achatado coberto de semente de papoula e cebolinha frita . No inverno, tinha um SAMOVAR para servir chá preto quente (TEI) .

No preparo dos pãezinhos era colocado na água ou um pouco de suco de laranja ou de limão ou qualquer outro liquido não derivado de uva ou leite , para que não fosse preciso se dizer na Bracha AMOTZI nem lavar as mãos antes ou depois nem dizer BIRKAT AMAZON , falava-se SHEAKOL (texto: colaboração de Etel Wengier)

Ingredientes

1 gema de ovo
3 ovos
1kg de farinha de trigo
2 tabletes de fermento biológico
1 cebola
Sal e açúcar
3/4 de copo de Azeite Borges 100% puro
Sementes de papoula

Preparo:



1ª etapa

Dissolver o fermento em água morna (+ ou – meio litro), o açúcar até dissolver, juntar com a farinha, o ovo, sal e o óleo. Misturar bem.

Deixar a massa descansar.



2ª etapa

Cortar a cebola bem fina e misturar com as sementes de papoula e a gema.



3ª etapa

Abrir a massa e cortar com um copo para fazer rodela. Recheir com a mistura da cebola, papoula e gemas e fechar.

Furar a massa com um garfo para não crescer no forno e colocar em uma assadeira untada para assar

QUANDO O FUTURO E O PASSADO SE ENCONTRAM - NA COZINHA
SHABAT - CHALÁ

Obs: Essa receita também pode ser feita com a mesma massa da chalá, como experimentaremos na aula de 22/05/2005 ministrada por Claudia Vallauri

Outra sugestão da Etel Wengier

“Uma ideia GOSTOSA para comer com os pletzalech é uma pasta de ricota e cebolinha verde: RICOTA, CREME DE LEITE (em yidish smetene) , SAL e CEBOLINHA VERDE PICADA ...

Oi oi oi oi oi .

QUE DELICIA .

Pode misturar a ricota com Iogurte Light (por causa das calorias) MAS DECIDIDAMENTE NAO EH A MESMA COISA”