

LA COMARCA COLABORACIONES por Alvaro López Asensio



López Asensio en las jornadas ‘Lorca en Sefarad’

El pasado 7 de marzo, el historiador y profesor, Alvaro López Asensio, participó en “Lorca en Sefarad”, unas jornadas judías organizadas por el Ayuntamiento de Lorca (Murcia), con la colaboración de la Red de Juderías de España. Allí dio a conocer los secretos de la cocina judía medieval, así como un taller en el que se guisó presencialmente a los asistentes tres platos de su último libro

La Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Lorca (a través de Lorcatutur Lorca Taller del Tiempo SA), con la colaboración de la Red de Juderías de España, ofreció a sus vecinos un interesante taller de cocina judía medieval en las jornadas de gastronomía sefardí: “Lorca en Sefarad”.

Lorcatutur está ofreciendo, durante el primer trimestre del año, actividades para dar a conocer la gastronomía de origen judío desde la Edad Media, endulzándola con conferencias, talleres, presentaciones de libros y música sin olvidarse de los niños, que tienen una actividad especial. A través de estas magníficas jornadas gastronómicas del mundo judío, Lorca promociona con acierto su marca turística y su magnífica judería y sinagoga del siglo XV, un destino obligatorio para todos los amantes del turismo cultural.

Con gran expectación y participación, el profesor Álvaro López Asensio tuvo la oportunidad de guisar y explicar en directo tres platos de su último libro “la cocina de los judíos de Sefarad en la Edad Media”: verduras con trozos de pan ácimo y queso, huevos haminados y buñuelos de huevo y pan. Los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar estos típicos platos judíos de la Edad Media.

También dio a conocer los alimentos prohibidos y permitidos en el judaísmo, así como las principales normas judías o cashrut para cocinar que se han documentado en los procesos de inquisición a judaizantes aragoneses entre los siglos XV y XVI. Entre ellas conviene destacar las siguientes:

1.- PROHIBICIÓN DE COMER CARNE DE ANIMAL MUERTO O DESGARRADA: CARNE TRESSA

Se llama carne treifá la del animal cuya vida corre peligro mortal, es decir, que tarde o temprano morirá con certeza de alguna enfermedad y no se sacrificaba por sus defectos. Los judíos aragoneses la llamaban carne tressa. La carne de animales muertos por causas naturales estaba totalmente prohibida ya que conservaba aún la sangre en el cuerpo, algo abominable para el mundo judío.

El 16 de enero de 1489, la vecina de Calatayud, Gracia Benedit (acusada de judaizar) reconoce también ante el tribunal de la inquisición “haber comido carne tiesa de la judería, porque la daban varata y esto azia por la necesidad grande que yo tenia y no por cerimonia judayca ninguana”.

2.- PROHIBICIÓN DE COMER SANGRE DE ANIMAL

La Torá ordena que “tampoco comeréis sangre, ni de ave ni de animal, en ninguno de los lugares en que habitaréis. Todo el que coma cualquier clase de sangre, ese será exterminado de su parentela” (Lv 7, 26). El hígado y riñones contienen una gran cantidad



de sangre y es muy difícil extraerla mediante el procedimiento del salado, así que sólo se puede asar.

El 14 de febrero de 1488, la vecina de Calatayud, Johana, mujer de Antonio de Montón, asegura ante la inquisición que juzga de judaizar al bilbilitano, Alfonso de Santa Cruz (difunto), que “vio como tomava la dicha carne y ante de echar la a cozer, después que havia quitado las grassas de la dicha carne de qualquiere taxo que fuesse y lavando la una vez tomava la dicha carne y salívala y asi salada la dexava estar hun rato en hun enequo y despues lavava la otra vez y echavala a cozer a la olla”.

3.- SE ENTIERRA LA SANGRE DE AVES DEGOLLADAS

Una vez degollado el animal, la sangre derramada se cubría con tierra, estiércol, arena o ceniza. Esta medida era de obligado cumplimiento bíblico tanto para el pueblo de Israel, como para cualquier extranjero que habitara entre los hijos de Israel (Lev 17, 13-14). P. 28).

El 18 de enero de 1488, la vecina de Calatayud, María Díaz, mujer de Johan Aznar, asegura ante la inquisición que juzga a la bilbilitana, María López de Moros (difunta), que “se acuerda mas que la dicha su senyora (la acusada) le mandava quando havia de degollar esta testimonio alguna ave que covixasse bien la sangre de las dichas ave, y que esta deposant assi lo hazia que las covillava (enterraba) con estiércol o con tierra”.

4.- NO CONSUMIR GRASA O SEBO DE ANIMALES

Según la Torá, todo judío que degusta la grasa o sebo (llamado helev) de animales y aves incurre en pena de exterminio (Lv 7, 23-25). El origen y significado de esta costumbre proviene de cuándo “el pueblo de Israel acostumbra a hacer sacrificio a Dios de las

grassas, hechando por sacrificio un poco del dicho sebo tanto como una nuez en el fuego; y estas grasas comunmente las solían quitar del lomo y riñonada de las reses antes de hecharla en la olla, como está escrito”. (Ritos y costumbres de los hebreos españoles”, p. 185).

El 18 de abril de 1488, ante el comisario de la inquisición, Martino Navarro, la bilbilitana Clara Escobar, confiesa “algunas vezes ha purgado la carne quitando las grasas al modo judayco”.

5.- QUITAR EL NERVIÓ CIÁTICO DE LA PIERNA

Un rabino confidente de la inquisición dio explicaciones sobre esta práctica: “el quitar la landrecilla de la pierna de las reses estando cruda significa y es en memoria de cuando el angel lucho con Jacob y quedo coxo desta lucha; y por eso los hijos de Israel no comian el niervo ni las grassas que se pega en el, que es la dicha landrecilla” (Gen 32 23-33). (AHPZ, Caja 12, Nº 7, Proceso inquisitorial contra Paulo de Daroca, p. 201 vto).

Los judíos aragoneses también quitaban el nervio ciático (llamado landrezilla, lindecilla, glandoliça o glanolica) y la grasa que lo recubría, con un corte en mitad de la pierna.

El 9 de agosto de 1488, la vecina de Carenas, Haternia Matheu, mujer de Johan Yust, declara ante el tribunal que juzga de judaizar al bilbilitano, Jayme Alvarez (difunto), que estando en casa del acusado “vio quel dicho Jayme Alvarez quando esta deposant traya pierna de carne, tomava la dicha pierna y abria la por medio y quitava della la landrezilla y las grassas”.

6.- ECHAR PEDAZO DE LA MASA DEL PAN AL FUEGO

La jalá (en hebreo hal.la) designa el pan, la torta, el bollo o la masa. La Torá prescribe: “de las primicias de su masa elevarán una torta como ofreda; como la ofrenda de la era,

así la elevarán. De las primicias de su masa darán a Yahvé una ofrenda por sus generaciones” (Num 15, 20-21). Esta mitzvot o prescripción bíblica derivó en la costumbre de echar una pequeña porción de la masa del pan al fuego, acto que se llamaba nikkur.

El 18 de enero de 1488, la vecina de Calatayud, María Díaz, afirma ante la inquisición que juzga de judaizar a la bilbilitana, María López de Moros (difunta), que “su senyora le mandava quando massava que para ver si era la massa lienda que abriesse la massa e tomasse hun pizco de la dicha massa que lo echasse en el fuego y que esta testimonio assi lo fazia.

7.- PROHIBICIÓN DE COCINAR Y COMER CARNE CON LECHE

La Torá dice: “No debes hervir un cabrito en la leche de su madre” (Dt, 14, 21). Está prohibido comer carne y lácteos en la misma ingesta, a excepción de la carne de pescado y de langosta), así como servir dicha carne en la mesa juntamente con queso o cualquier derivado lácteo (Hul, 7,1). Existe dos excepciones a esta regla: la leche materna y la miel, nombrada expresamente en la Biblia. Entre una comida láctea y una cárnica, los judíos aragoneses debían esperar un tiempo, siendo la costumbre general esperar media hora.

8.- PROHIBICIÓN DE COMER HUEVOS CON DEFECTOS O ANOMALÍAS

En la Edad Media estaba prohibido comerlos cuando provenían de un ave impura o si presentaban diez defectos, por lo que debían examinarse cuidadosamente: Un huevo dentro de otro, huevos con dos yemas, manchas rojizas o marrones en el interior: clara y yema, nubes blancas en la clara, grietas o agujeros en la cáscara, cáscara con rugosidades o estrías, motas en la cáscara, cáscara áspera al tacto, cáscara sucia (con heces o manchas de sangre), si ambas extremidades son ovales o en punta.

9.- ALIMENTOS COCINADOS POR LOS NO JUDÍOS

La Torá prescribe (Dt 2, 28) que un judío no puede comer alimentos cocinados por un goy o gentil (no judío), ya que puede utilizar alimentos o aditivos no casher en la cocción que prepara.

10.- PROHIBICIÓN DE COMER GUSANOS E INSECTOS

La Torá prohíbe la ingesta de la mayoría de los insectos que se encuentran en los alimentos y que son visibles al ojo humano: “Todo insecto alado que anduviere sobre cuatro patas, tendréis en abominación” (Lev 11, 20). “Todo los que anda sobre el pecho (gusanos), y todo lo que anda sobre cuatro o más patas, de todo animal que se arrastra sobre la tierra, no lo comeréis, porque es abominación” (Lev 11, 43).