

El profesor, historiador y teólogo de los dos Institutos de Jaca, Álvaro López Asensio, participó el pasado 18 de febrero, en una videoconferencia internacional para hablar de "comidas sefardíes", organizada por la *Autoridad Nacional del Ladino i su Kultura* con sede en Israel

Comidas sefardíes desde Jaca

E.P.A.- Álvaro López Asensio, profesor e historiador de los institutos Domingo Miral y Pirineos de Jaca, participó el pasado 18 de febrero en una videoconferencia, con repercusión y extensión internacional (Turquía, París, Londres, Buenos Aires y Nueva York), organizada por la *Autoridad Nacional del Ladino i su Kultura* con sede en Israel. Esta organización promueve e impulsa la lengua judeo-española entre sus hablantes, así como la actual cultura sefardí, es decir, las tradiciones que todavía conservan los judíos, cuyos ancestros fueron expulsados de Sefarad a finales del siglo XV.

Además, en esa videoconferencia, abierta a todo el mundo judío, participaron también los mayores expertos judíos en esta materia: Tamar Alexander, Vered Barnea, Mishael ben Melech, Yitzhak Levi, Susana Behar, Moshico Cohen, Ester Gonen y Conoreti Mali. El encuentro se desarrolló en dos idiomas: judeo-español y hebreo. Álvaro López fue el único participante español y no israelí.

López habló sobre la cocina de los judíos en la Edad Media, la base de lo que luego será la cocina sefardí, desarrollada a partir de la expulsión hebrea de Castilla y Aragón en 1492 en los diferentes lugares de destino. Allí asumieron sus costumbres culinarias y materias primas.

En el siglo XVI, la cocina sefardí de la diáspora empleó en sus fogones aquellos alimentos provenientes de América: tomate, patata, maíz, boniato, vainilla, guindillas, pimientos, pimentón, alubias o frijoles, calabacines, cacao, pavos, faisanes, cacahuetes, piñas, aguacates, chirimoyas y tabaco.

En la actualidad hay muchas publicaciones sobre cocina sefardí, pero ninguna sobre la cocina que los judíos preparaban durante su estancia en Sefarad, señala el profesor.

En la videoconferencia, Álvaro López dejó claro que sería erróneo hablar de una cocina propiamente judía, sino más bien, de la cocina de los judíos que se alimentó de ingredientes y tradiciones pre-judaicas (hispano-romanas y musulmanas) del medio ambiente culinario en el que vivían y que hicieron propia. Alguna de sus recetas fue asimilada por la sociedad cristiana gracias a los conversos, quienes modificaron sus ingredientes y la forma de prepararlos para no ser acusados y juzgados por el Santo Oficio.



Cartel con los participantes en la conferencia internacional

"La cocina judía medieval de Sefarad se caracteriza por prohibir comer cerdo y sus derivados, carne con grasas y sangre, el nervio ciático de la pierna, huevos con manchas y defectos, peces sin escamas y mezclar carne con leche en el mismo plato e ingesta", explica López, que recuerda que "la cocina judía permite toda clase de verduras" y que "la carne de ternera y cordero la lavan para eliminar la sangre y suelen cocerla antes de asarla". También "comen gallina y torcazos", pero no "conejo, caracoles, gusanos e insectos, a excepción de las langostas-saltamontes".

"La cocina judía utiliza mucho los huevos, la miel o azúcar moreno y frutos secos" y "la berenjena es la hortaliza preferida", añade.

"A través de procesos inquisito-

riales fechados entre los siglos XV y XVI, hemos podido recuperar documentalmente, las costumbres culinarias que tenían en la vida cotidiana, en las grandes celebraciones de su ciclo vital (nacimiento, circuncisión, bodas, velatorios, etc.), así como en las grandes fiestas religiosas (*Sabbat*, *Pascua*, *Sukkot*, Año Nuevo, Ayunos, etc.), comenta. "También hemos registrado las leyes y normas dietéticas que tenían para determinar los alimentos permitidos y prohibidos, amén de las tradiciones y normas a la hora de manipular, preparar y cocinar los alimentos".

"En muchos de los pueblos de Aragón y Sefarad, todavía se cocinan alguno de los platos de los judíos con alguna variante", apunta Álvaro López, que recuerda que, tras la expulsión de los

La Comarca de la Jacetania modifica el reglamento para la concesión de ayudas sociales de urgencia

E.P.A.- La Comarca de la Jacetania ha modificado el Reglamento que regula las prestaciones económicas para situaciones de urgencia y para el apoyo a la integración social, con el objetivo de que un mayor número de personas puedan beneficiarse de las mismas, debido a la situación de grave crisis económica provocada por el covid-19.

Podrán ser beneficiarias de las ayudas las personas individualizadas que constituyan una unidad de convivencia independiente y se encuentren empadronadas en un municipio de la comarca de la Jacetania. El nivel de ingresos de la unidad de convivencia para acceder a la ayuda no podrá superar los ingresos anuales que se especifican en el anexo I del reglamento: Una unidad familiar de un miembro no debe superar el 150% del IPREM (11.279,39 euros de salario anual). Este límite de ingresos se eleva en un 25% por cada miembro de la unidad familiar.

Las ayudas que se conceden van destinadas al pago de alimentación y medicinas, alquiler de vivienda y pago de suministros energéticos. También se cuenta con las ayudas de apoyo a la integración familiar, que tienen por objeto el mantenimiento de la unidad de convivencia con menores de edad a cargo.

Además, el Servicio Social de la Comarca de la Jacetania trabaja en coordinación con los bancos de alimentos de Cáritas y Cruz Roja para llegar a todas las personas que tienen necesidad de este tipo de ayuda en estos momentos.

La presidenta de la Comarca de la Jacetania, Montse Castán, ha indicado que se "está haciendo un gran esfuerzo por intentar atender todas las necesidades sociales" y ha animado a "todas las personas que necesitan este tipo de ayudas porque han visto mermados o anulados sus ingresos a que no duden en dirigirse al Servicio Social de la Comarca para comunicar su situación y estudiar si es posible que se acojan a este tipo prestaciones".

En 2021 se destinarán 150.000 euros a ayudas sociales de urgencia

La Comarca de la Jacetania prevé una cuantía de 150.000 euros para

ayudas sociales en 2021; de las que 100.000 las aporta el Ayuntamiento de Jaca y 50.000 la entidad comarcal. Dicha cantidad podrá ser incrementada a lo largo del año, en función de las necesidades que se vayan detectando. Esta cuantía se llevará para su aprobación la próxima semana al pleno del Consejo Comarcal de la Jacetania.

Ya el pasado año 2020 la Comarca de la Jacetania registró un aumento considerable de las ayudas sociales de urgencia. Se concedieron 556 ayudas, de las 732 solicitudes recibidas en el departamento de Acción Social. Esto supone que se multiplicaron por cuatro con relación al año 2019.

En 2019 se destinaron 43.762 euros a ayudas sociales de urgencia y en 2020 fueron 143.306 euros. Destacan sobre todo las de alimentación y necesidades básicas (372) y vivienda (137). Las peticiones se dispararon sobre todo de marzo hasta junio, ya que en el mes de junio comenzó la desescalada y se pudo empezar a abrir el sector turístico, según explica Victoria Mora, responsable del Área de Acción Social de la Comarca de la Jacetania. En abril hubo semanas en las que se recibieron unas 10 solicitudes diarias de media. Son fundamentalmente personas de Jaca, y muchas relacionadas con hostelería, comercio y servicios, así como con las estaciones de esquí.

Las solicitudes se deben realizar a través del Servicio Social

Las personas que necesiten solicitar ayudas de urgencia deben dirigirse al Servicio Social de Base de la Comarca de la Jacetania. En el caso de los empadronados en Jaca serán atendidos de lunes a viernes de 10.00 a 12.00 horas en la sede del Servicio Social en la calle del Carmen, solicitando cita previa en el teléfono 974357223. Los empadronados en otros municipios de la comarca deben dirigirse al Servicio Social a través del teléfono 974356768.

En este enlace se puede consultar y descargar el reglamento:

<https://www.jacetania.es/noticia/la-comarca-jacetania-modifica-reglamento-concesian-ayudas-sociales-urgencia-pdf-noticia-1627.pdf>

judíos en 1492, los conversos de judío siguieron cocinando los guisos de sus ancestros, gastronomía que se fue implantando poco a poco en buena parte de la sociedad cristiana.

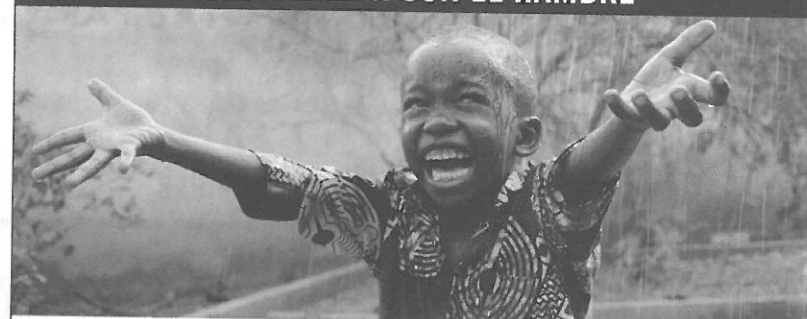
"Entre ellos, hay que destacar el

hamín, los *buñuelos de pan* y *huevos* (huevos tontos), las *alcahalillas* (monas de pascua o culecas), *roscones*, *arrucaques* (torrijas), *Pan con miel* (rebainadas de parida) y *pan con nata de leche*", detalla.

Entre las recetas documentadas se pueden destacar:

- 1.- El *hamín* (carne de ternera, pollo o cordero; huevos, berzas, garbanzos y especias).
- 2.- *Huevos haminados* (huevos duros cocidos con cáscaras de cebolla).
- 3.- *Habas con pimienta* (habas secas cocidas y pimienta).
- 4.- *Berzas con queso* (col cocida y queso).
- 5.- *Cordero asado con especias y guarnición* de cebolla, ajo y frutos secos.
- 6.- *Buñuelos de pan y huevo*.
- 7.- *Arrucaques* (torrijas hechas con pan ácimo y miel).
- 8.- *Alcahalillas* (torta con huevo en medio. La torta lleva harina, aceite, yemas de huevo y clara batida de huevo que hace de levadura).
- 9.- *Tortillas de Pascua* (masa de harina sin levadura, mezclada con huevos, azúcar de caña o miel, y salsa de especias).
- 10.- *Turrado* (guirlache con almendras tostadas y una mezcla de miel y azúcar moreno).
- 11.- *Almendolas* (almendras y huevos con clara batida al punto de nieve, miel y azúcar de caña).
- 12.- *Pan con miel*.

CONTAGIA SOLIDARIDAD PARA ACABAR CON EL HAMBRE



Manos Unidas
CAMPAÑA CONTRA EL HAMBRE

Juntos lo conseguiremos
COLABORA

900 811 888 | bizum 33439
www.manosunidas.org