

LA COMARCA COLABORACIONES

Conferencia Internacional sobre Cocina judía

El profesor Alvaro López Asensio daba una conferencia "online" sobre la "cocina y costumbres culinarias de los judíos de Sefarad en la Edad Media", organizada por las entidades argentinas: "Raíces de Sefarad y el Centro Cultural de Sefarad"

LA COMARCA. Calatayud

El Centro Cultural de Sefarad y Raíces de Sefarad "on line", ambas entidades de Argentina, han invitado al profesor, historiador y teólogo, Alvaro López Asensio, a impartir una conferencia "on line" sobre "la cocina y costumbres culinarias de los judíos de Sefarad en la Edad Media".

La conferencia se realizará a las 12 de la noche del próximo 22 de abril (jueves); que coincide con las 19 horas de Argentina; 14 horas de Los Ángeles; 16 horas de México; 18 horas de New York/Toronto; y 1 de la madrugada de Israel. También está previsto que se conecten personas de París, Londres y otros países Latinoamericanos.

El profesor, Alvaro López Asensio, dará a conocer, en primer lugar, un aspecto de nuestra historia poco conocido: la situación social de los conversos judaizantes y las acusaciones que la Inquisición tipificó contra ellos, sobre todo, aquellas acusaciones relacionadas con la gastronomía.

El estudio de las declaraciones de los testigos contra los acusados de judaizar, así como de las preguntas e interrogatorios de los fiscales y miembros del tribunal del Santo Oficio nos revelan, con gran minuciosidad, las acusaciones por las que un converso de primera generación o descendientes, podía ser acusado de practicar ritos y ceremonias judías, es decir, que en la intimidad del hogar seguía cocinando y observando las costumbres gastronómicas como los judíos. Estas acusaciones se pueden resumir en los siguientes puntos:

1.- Los conversos enviaban el viernes por la tarde a sus mozos o sirvientes a casa de sus amigos y parientes judíos para que les ayudaran a preparar la comida durante la celebración de la fiesta del shabat.

2.- Encendían lámparas de aceite o cienfuegos al comienzo del Shabat y cenaban como los judíos.

3.- Los sábados al medio día comían el hamín, que les enviaban, ya cocinado, sus parientes y amigos de la judería.

4.- Comían la carne sacrificada y mercada en la carnicería de la judería. A la pierna le sacan la glandolilla o nervio ciático. También lavaban y salaban la carne para purgarla de restos de sangre.

5.- No comían tocino, caracoles y anguilas. Procuraban observar la cashrut.

6.- Bebían sólo vino judayco elaborado por ellos mismos o comprado en la taberna de la judería.

7.- En las Pascuas se solía hacer intercambios. Los judíos les enviaban

ces de Sefarad
Online

Centro Cultural
SEFARAD

Cocina de los Judíos de
Sefarad en la Edad Media

COCINA Y COSTUMBRES
CULINARIAS DE LOS JUDÍOS
SEFARAD EN LA EDAD MEDIA

Alvaro Lopez Asensio
(España)



Jueves 22 de abril 2021

19 hs Argentina/Chile/Brasil

14 hs Los Ángeles - 16 hs México

18 hs New York/Toronto

16/4 00 hs España - 01 hs Israel

presentes pascuales típicos como pan cotaço (ácimo), arruquques, alcahalillas, rosqueras y turrados. Los conversos les devolvían los regalos con huevos, lechugas, pan con levadura, vinagre, etc.

8.- Celebraban los dos principales ayunos de los judíos: Yon Kipur y el de la Reina Ester o purim. Esos días no comían en todo el día, estaban descalzos en casa y rezaban mucho en el hogar y en la sinagoga.

9.- Solían comer carne en la cuaresma cristiana.

10.- Llevaban olio o aceite a la sinagoga y daban limosnas para el mantenimiento de sus lámparas.

11.- Recitaban la berajá: antes y después de comer, cuando se lavaban las manos, cuando se acostaban y levantaban, etc.

En segundo lugar hablará sobre la cocina de los judíos de Sefarad antes de la expulsión de 1492. Aclarará las diferencias gastronómicas que hay entre cocina Sefardí

y la que preparaban los judíos durante la Edad Media.

La Sefardí es la que desarrollaron los judíos en sus lugares de destino tras el exilio. Allí asimilaron ingredientes y formas de cocinar de los países que los acogieron. Además introdujeron y utilizaron, a partir del siglo XVI, los productos traídos de América: tomate, patata, maíz, boniato, vainilla, guindillas, pimientos, pimentón, alubias o frejoles, calabacines, cacao, pavos, faisanes, cacahuètes, piñas, aguacates, chirimoyas y tabaco.

La coexistencia de los judíos con cristianos y musulmanes facilitó el intercambio de tradiciones culinarias. No podemos hablar de una cocina propiamente judía, sino la cocina de los judíos que se alimenta de ingredientes y tradiciones pre-judaicas (hispano-romanas y musulmanas) del medio ambiente culinario en el que vivían. La cocina judía utilizaba mucho los huevos, la miel o azúcar moreno y frutos secos. La berenjena es la hortaliza preferida. Entre los platos que se dieron a conocer en la capital de Israel, destacan los

El preofesor dará a conocer la situación social de los conversos judaizantes y las acusaciones que la Inquisición tipificó contra ellos. También el intercambio de costumbres culinarias"

siguientes:

A.- VERDURAS CON TROZOS DE PAN ÁCIMO Y QUESO (Por la documentación inquisitorial sabemos que durante la semana de Pascua o pesaj, tanto judíos como conversos cocinaban verduras o verças acompañadas con picatostes del pan ácimo duro).

B.- HABAS COCIDAS CON SAL Y PIMIENTA (La sociedad del siglo XV llamaba fabas o havas a nuestras actuales habas secas que se emplean para forraje de animales).

C.- ALMODROTE DE BERENJENA (En el siglo XV, el consumo de la berenjena estuvo muy extendido entre los judíos y restringida en la sociedad cristiana. Su simple inclusión en un plato cualquiera era ya apelativo de "comeres judaicos", lo que da una idea de su asociación a la tradición hebrea).

D.- GALLINA COCHA O GUISADA (La palabra cocha o cocho es un participio irregular del verbo latino coquo-coxi (cocer, guisar, componer la comida, cocinar). Es una voz muy utilizada en Aragón hasta el siglo XVIII).

E.- EL HAMÍN DEL SÁBADO (El hamín era un guiso o potage hecho a base de trozos de carne de ternera, pollo o cordero, huevos duros, legumbres (garbanzos, fabas o habas -verdes o secas- lentejas y verduras (berças o col, acelga, puerros, alcachofas, borraja, etc.).

F.- LAS ALCAHALILLAS PASCUALES (La palabra alcahalilla proviene del árabe coloquial "al-khal", que significa "el negro" o "la negrilla" por ser un diminutivo. Las alcahalillas se hacían con harina, huevos, azúcar de caña o miel, especias y un huevo de gallina en medio del rosco).

G.- PAN CON MIEL (La documentación inquisitorial nos verifica que los judíos de Aragón solían dar rebanadas de pan con miel a sus pequeños. Para elaborar esta original receta, tostaban un poco el pan en las brasas del hogar, lo untaban con miel y le ponían por encima un poco de canela o clavo).