

LA COMARCA COLABORACIONES



Pnina Serfati, Alvaro López, Adi Castel y Cobi



Alvaro López Asensio en el taller de cocina judía

Alvaro López Asensio también les dio a conocer secretos y trucos culinarios de los judíos medievales, como la utilización del aceite y la sustitución de la levadura por la clara batida al punto de nieve en los postres reposteros consumidos durante la Pascua. En esta fiesta, judíos también comían los massot sin levadura. Este pan de harina de trigo sin levadura recuerda las prisas con las que tuvieron que celebrar la primera Pascua, así como las prisas con las que el pueblo de Israel salió de Egipto y cruzó el mar Rojo durante siete días, con el propósito de abandonar la esclavitud y alcanzar la libertad.

El primer plato cocinado fue el almodrote, uno de los platos más característicos de los judíos aragoneses durante la Edad Media. Era un puré elaborado a base de berenjenas asadas, ajos, queso rallado, huevos duros y algunas plantas aromáticas.

La palabra almodrote proviene de la afección latina moretum, un compuesto que los romanos elaboraban con hierbas, leche, queso, vino, harina y otros ingredientes. Es muy probable que, con su vulgarización, se añadiese una "d" para acabar en modretum. La influencia árabe en la Península Ibérica hizo que acabase en almodrote. Los judeo-conversos transmitieron su receta a la sociedad cristiana a partir del siglo XVI con muchas variantes, incluso con carne, algo impensable para los judíos por no respetar la ley dietética que prohíbe mezclarla con un lácteo como el queso.

Después elaboró verduras con trozos de pan ácimo y queso. Por la documentación inquisitorial sabemos que, durante la semana de Pascua, tanto judíos, como conversos cocinaban verduras o verduras acompañadas con picatostes del pan ácimo que se ponía duro de un día para otro.

Es muy probable que fuera de las fiestas de Pascua, los judíos también las comieran con tropezones de pan con levadura que se freían y doraban en la sartén con un poco de aceite de oliva, práctica habitual en los fogones judíos. Los conversos fueron acusados por la inquisición de judaizar por comer durante la Pascua judía tropezones de pan ácimo y no leudo (con levadura), como así lo comían durante todo el año. El 18 de enero de 1488, la vecina de Calatayud, María Díaz, declaró ante la inquisición que juzga de ju-



daizar a la bilbilitana, María López de Moros (difunta), que "la dicha su senyora le dizia los sabados, quando guisava berças, que tomasse del dicho pan çançenyo y que lo picasse con el queso y que lo echasse en las berças y esta deposante lo fazia" (AHPZ, Caja 12, N° 7, Proceso inquisitorial contra María López de Moros, p. 268 vto.).

A continuación, se guisó buñuelos de huevos y pan. Los buñuelos eran una de las recetas más fáciles de hacer de la gastronomía judía del Medioevo. Sus sencillos ingredientes los hacían accesible a los tres estamentos sociales de la judería: la mayor (ricos aristocráticos), la mediana (clase media) y la menor (clase baja).

La documentación inquisitorial nos confirma que, en la semana festiva de Pascua, solían hacerlos con trozos de pan ácimo (que sobraba de un día para otro), mezclados y fritos con huevos batidos, ajo, perejil. El resto del año lo hacían con pan de levadura, esencialmente con la miga dura. El 8 de febrero de 1488, el judío de Calatayud, Açach Abeatar, declara ante el tribunal de la inquisición que juzga de judaizar a la conversa de Calatayud, Clara Escobar, que "en el medio de la pascua de los judíos este deposant en-

viava pan cencenyo a la dicha Clara a petición e mandato suyo. Et mas dize este deposant que huyo dizir a la dicha dona Clara como comia el dicho pan cencenyo y que por que era duro que fazia el dicho pan cencenyo a todas que es hun cozinado que fazen los judíos del dicho pan cencenyo" (AHPZ, Caja 9, N° 8, Proceso inquisitorial contra Clara Escobar, la cos-

turera, p. 6.).

Por último, se hizo tortillas o totellas de Pascua, unas galletas peculiares de su tradición culinaria. El diminutivo hace referencia a un tamaño pequeño. Este tipo de pastas caseras se hacían con masa de harina sin levadura, mezclada con huevos, azúcar de caña o miel, y salsa de especias.

El hecho de que no hubiera leche y levadura entre sus ingredientes, las hacía exclusivas de las fiestas de Pascua y, por consiguiente, idóneas para comerlas después de la ingesta de carne o pescado. Su fácil preparación las hizo accesibles y muy populares en todos los hogares. El 26 de agosto de 1486, El vecino de Calatayud, Anthon de Santangel (acusado de judaizar) reconoce ante la inquisición (antes de morir) que lo juzga de judaizar, que "he comido por muchas vezes por tiempo ha mas de setze (seis) annos ha, pan cenceno, rosquetas e tortellas massadas con salsas (especias), las quales comi sin cerimonia alguna judaica" (AHPZ, Caja 12, N° 8, Proceso inquisitorial contra Anthon de Santangel, p. 2 vto.-3).

Finalizado el taller vinieron las felicitaciones y reconocimientos de rigor. La jornada terminó con una actividad lúdico-festiva que les agradó y que se inmortalizó con muchas fotografías grupales. Los Castel se comprometieron a volver a Calatayud el año que viene, volver a su casa, a su tierra, a su historia. Aquí serán siempre bien recibidos porque los consideramos nuestra familia en Israel.

Muebles ESCRIBANO

C/. Concepción, 2
Tel. 976 88 54 02 Calatayud
email: tienda@mueblesescribano.com

www.mueblesescribano.com