

6.- No komían *tocino* (grasa de puerko), *caracoles* (*escargots*) i *anguilas* (*pishkado alargado*). Observavan el *Kasherut*.

7.- Bevían sólo vino *judaiko* preparado por eyos mismos o merkado en la taverna de la judería.

8.- Selebravan las prinsipales Fiestas judías. Se nombra *el Pesah* de la matsa (*pascua del pan cotaço o çençenyo*); la de *Shavuot* o *pascua de Mayo*; i el *Sukot* yamado *pascua de cabanybelas*.

9.- En las Fiestas se uzava azer interkambios. Los Judiós les embiavan regalos paskuales típicos komo matsá - *pan cotaço* (ácimo) i *varios gatós*. Los konversos les retornavan los regalos kon huevos, lechugas, pan kon levadura, vinagre, ets.

10.- Selebravan los dos prinsipales tainides (*ayunos*) de los Judiós: *Yom Kipur* i el de la Reyna Ester o *Purim*. Estos días no komían en todo el día, estaban deskalsos en kaza i rogavan mucho en el ogar i en la sinagoga.

11.- Uzavan komer karne en la *cuaresma cristiana*.

12.- Asistían a bodas, nasimientos i sirkumsiziones de parientes i amigos Judiós. Komían i baylavan kon eyos.

13.- Uzavan ir a la velada (*planto* o *velatorio*) de los parientes i amigos Judiós muertos. Si era de famiya direkta, ivan al enterramiento en el sementerio. Después se enserravan en la kaza de los Judiós siete días.

14.- Yevavan *olio* o *azete* a la sinagoga i davan limosnas para el mantenimiento de sus lamparás.

15.- Tenían muncha konversación kon Judiós, sobre todo de temas biblikos, talmúdikos i teolójikos.

16.- Davan limosna para la *sedaka* de las sinagogas para la benefisensia.

17.- A los ninyos les davan la bendisión a modo *judaiko* (estos les bezan la mano i eyos les karesan la kara sin santiguarlos).

18.- Rogavan de memoria oraciones judías sinagogales: *tefilá*.

19.- Resitavan la *berahá*: antes i después de komer, quando se lavavan las manos, quando se echavan i se alevantavan, ets.

20.- Kreyían ke la Ley de los Judiós es Santa i kada uno se salva en su fey.

21.- Inyegavan ke Jesukristo fuera el Mashiya.

22.- Kreyían en *Adonay* i no en la Trinidad kristiana.

23.- Tenían dudvas de fey i doktrinales de la Iglesia. Manifestavan ke no egzistía la *Enkarnasi3n*, la *Pasi3n*, la *Resurreksi3n*, la *Asensi3n de Jesukristo*, la *Eukaristía*, entre otros sakramentos.

En segundo lugar se avló sobre la kozina de los Judiós de Sefarad antes de la ekspulsi3n de 1492. Los asistentes kreyían ke era komida sefaradí, de manera ke se tuvo de aclarar la diferencia entre las dos gastronomías.

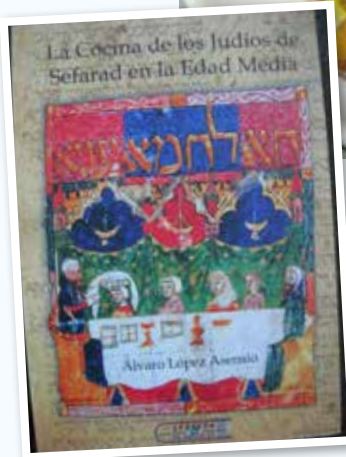
La Sefaradí es la ke desveloparon los Judiós en sus lugares de destino después del egzilio. Ayí asimilaron ingredientes i formas de gizar de los países ke los akojieron. Además introdujeron i utilizaron, a partir del siglo XVI, los produktos traídos de América: tomat, patata, maíz, boniato (patata dulce), vanilia, pimientas, pimientones, pipirushka, avas o fijones, kalavasikas, kakao, pavones, faisanes, fustukes (cacahuetes), pinyas, avokados, chirimoyas i tabako.

La koegzistencia de los Judiós kon kris-



GAYINA COCHA O GIZADA

tianos i musulmanes facilitó el interkambio de tradisiones culinarias. No podemos avlar de una kozina propiamente judía, porke la kozina de los Judiós se alimenta de ingredientes i tradisiones pre-judaikas (ispano-romanas i musulmanas) del medio ambiente kulinario en el ke bivían. La kozina judía utilizava mucho los huevos, la miel o asúkar moreno i frutos sekos. La berendjena es el zerzevat preferido. Entre los platos ke se dieron a konoser en la kapital de Israel, sovresalen los sigientes:



A.- VEDRURAS KON PEDASOS DE MATSA (PAN ÁCIMO) I KEZO

(De la dokumentasi3n savemos ke durante la semana de Pesah o Pascua, tanto Judiós komo konversos gizavan vedruras o *verças* akompanyadas de pedasikos de matsa (pan ácimo) duro.

B.- AVAS GIZADAS KON SAL I PIMIEN-

TA (La sosiedad del siglo XV yamava *favas* o *avas* a muestras actuales "*habas*" sekas ke se emplean para forraje de animales).

C.- ALMODROTE DE BERENDJENA (En el siglo XV, el uzo de la *berendjena* estuvo muy ancho entre los Judiós i limitado en la sosiedad kristiana. Su simple prezensia en un plato era prova de "*comeres judaicos*", lo ke da una idea de su asosiasi3n a la tradisi3n ebrea).

D.- GAYINA COCHA O GIZADA (La palabra *cocha* o *cocho* es un partisipio irregular del verbo latino *coquo-coxi* (kozer, gizar, preparar la komida, kozinar). Es una boz muy utilizada en Aragón asta el siglo XVIII).

E.- EL HAMÍN DEL SHABAT (El *hamin* era un gizado o supa (*potage*) echo a baza de pedasos de karne *lentejas* i vedruras (*berças* o kol, pazi (acelga), prasa (puerros), endjinaras (alcachofas), borraja, ets.).

F.- FOLARES - LAS ALCAHALILLAS PASCUALES

(La palabra *alcahalilla* proviene del arabo



FOLARES - LAS ALCAHALILLAS PASCUALES



AVAS GIZADAS KON SAL I PIMIENTA

kolokial "*al-khal*", ke sinyifika "*el negro*" o "*la negrilla*" por ser un diminutivo. Las *alcahalillas* se azían kon arina, huevos, asúkar de kanya o miel, especias i un huevo de gayina en medio).

G.- PAN KON MIEL (La dokumentasi3n mos verifika ke los Judiós de Aragón uzavan dar revanadas *de pan kon miel* a sus chikos. Para preparar esta orijinal resefta, tostavan un poko el pan en las brazas del ogar, lo untavan kon miel i le metían por ensima un poko de kanela o klavo).