

Alvaro López Asensio, en las Alfonsadas de Calatayud

El pasado 19 de junio, el historiador y profesor, Alvaro López Asensio, participó en uno de los actos programados de las Alfonsadas, con una conferencia sobre la cocina judía

LA COMARCA. Calatayud

Con gran expectación y buena organización, el profesor, historiador y teólogo, Álvaro López Asensio, tuvo la oportunidad de dar a conocer los secretos de la cocina que los judíos de Calatayud, así como una selección de 20 recetas que cocinaban en sus fogones y que aparecen documentadas en procesos de inquisición abiertos a conversos de la ciudad acusados de judaizar, es decir, de seguir viviendo una vida de judíos pese a estar bautizados.

El evento fue organizado por la Asociación Medieval Alfonso I con motivo de la celebración de las Alfonsadas. El acto se realizó gracias al interés, protocolo y trabajo incansable de Ana García (Vicepresidenta de la Asociación) y Antonio Bueno, el alma mater de la misma.

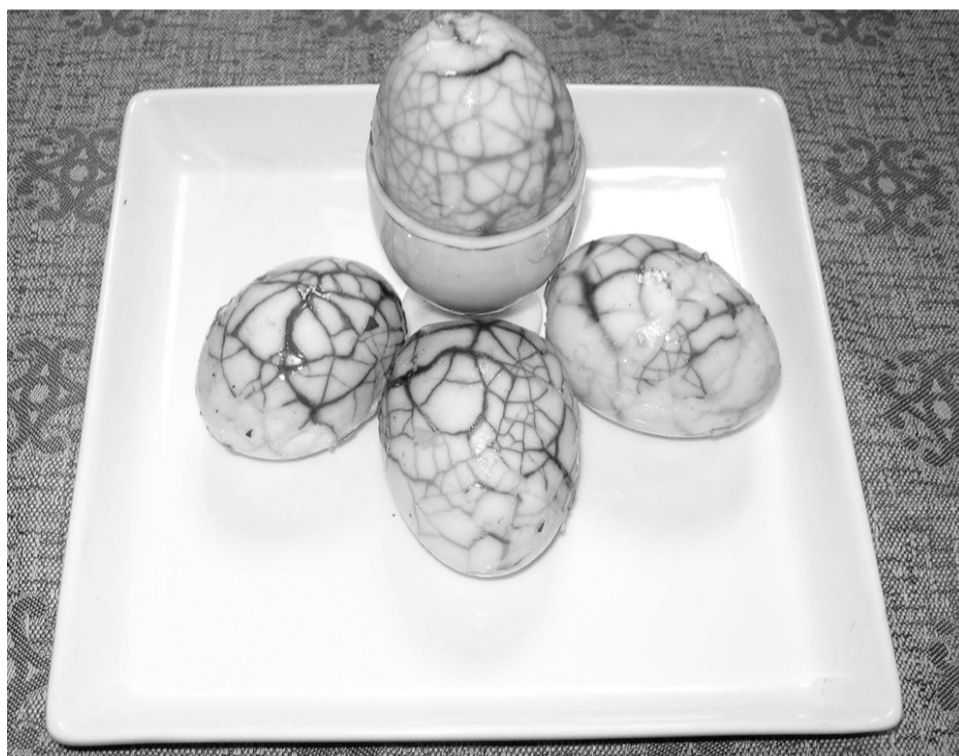
Álvaro López recalcó que sería erróneo hablar de una cocina propiamente judía, sino la cocina de los judíos que se alimenta de ingredientes y tradiciones pre-judaicas (hispano-romanas y musulmanas) del medio ambiente culinario en el que vivían y que hicieron propia. Alguna de sus recetas fue asimilada por la sociedad cristiana gracias a los conversos, quienes modificaron sus ingredientes para no ser acusados por el Santo Oficio. En este libro también se dan a conocer las que tienen origen hebreo.

También habló de las costumbres culinarias que tenían los judíos bilbilitanos en la vida cotidiana, las grandes fiestas religiosas (Sabbat y Pascua), así como leyes y normas dietéticas (llamadas cashrut) 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; entre las que cabe destacar las siguientes:

1.- Prohibición de comer carne de animal muerto o desgarrada: carne tressa: 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: 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 antes 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 así salada la dexava estar hun rato en hun enequo y despues lavava la otra vez y echavala a cozer a la olla".

3.- La sangre de aves degolladas es enterrada: 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 depositant assi lo hazia que las covillava (enterraba) con estiércol o con tierra".

4.- No consumir grasa o sebo de animales: El 18 de abril de 1488, ante el comisario de la inquisición, Martino Navarro, la bilbilitana Clara Escobar, confiesa "algunas veces ha purgado la carne quitando las grasas al modo judayco".

5.- Quitar el nervio ciático 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 depositant 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: 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 Toráh 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).

8.- Prohibición de comer huevos con defectos o anomalías.

9.- Prohibición de comer gusanos e insectos.

RECETAS E INGREDIENTES

Entre las recetas que dio a conocer con sus ingredientes, forma de prepararlas y fotografía, destacan: el hamín, los huevos haminados, las habas con pimienta y sal, las berças con queso, el cordero asado con berenjena, las rebanadas de berenjena, el almodrote, las sardinas rebozadas, las albonaquillas tabaheras, las tripillas de ternero, el morçao de carnero; así como una rica repostería: las almendolas, las tortillas de pascua, las alcahalillas, los arrucaques, el turrado, el pan con miel, etc.

Esta cocina se caracterizaba por no emplear en sus fogones aquellos alimentos provenientes de América: tomate, patata, maíz, boniato, vainilla, guindillas, pimientos, pimentón, alubias o frejoles, calabacines, cacao, pavos, faisanes, cacahuets, piñas, aguacates, chirimoyas y tabaco.

En muchos de los pueblos de la Comarca de Calatayud, todavía se cocinan alguno de los platos de los judíos bilbilitanos con alguna variante. Tras la expulsión de los judíos en 1492, los judeo-conversos 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 judío, un potaje elaborado con berzas, huevos, garbanzos y carne de ternera, cordero o gallina. Como hoy, también la consumían con la típica división de platos.

Los buñuelos con miga de pan duro, huevos batidos, ajo y perejil, preparado popularmente llamado en Calatayud "buñuelos tontos". Con ellos hacía, de vez en cuando, la típica "sopa de buñuelos",

Las alcahalillas que se comían en la Pascua judía, pasaron a nuestra gastronomía con el nombre de culecas: un rollo redondo con un huevo duro en medio.

También los rollos o roscones abizcochados tan populares en festividades como San Blas Santa Águeda, entre otras, son tradiciones culinarias de origen judío.

Los arrucaques eran nuestras populares torrijas. Los judíos aragoneses las comían todo el año con pan leudo, pero en los días de Pascua las hacían con ácimo (sin levadura). En otras juderías de la Península Ibérica, concretamente las castellanas, las llamaban "rebanadas de parida", que se elaboraban para que las mujeres se repusieran del parto y les creciera pronto la leche materna.

Por último, señalar las rebanadas de "pan con nata de leche" (la nata después de hervir la leche) y una pizza de azúcar por encima, así como una rebanada de "pan tostado en la lumbre con unas buenas cucharadas de miel o arlope", al estilo judaico.