

Capítulo 3

Reglas dietéticas y persecución religiosa

Las **pinturas, manuscritos y objetos medievales** nos dan mucha información sobre las prácticas alimentarias de la época

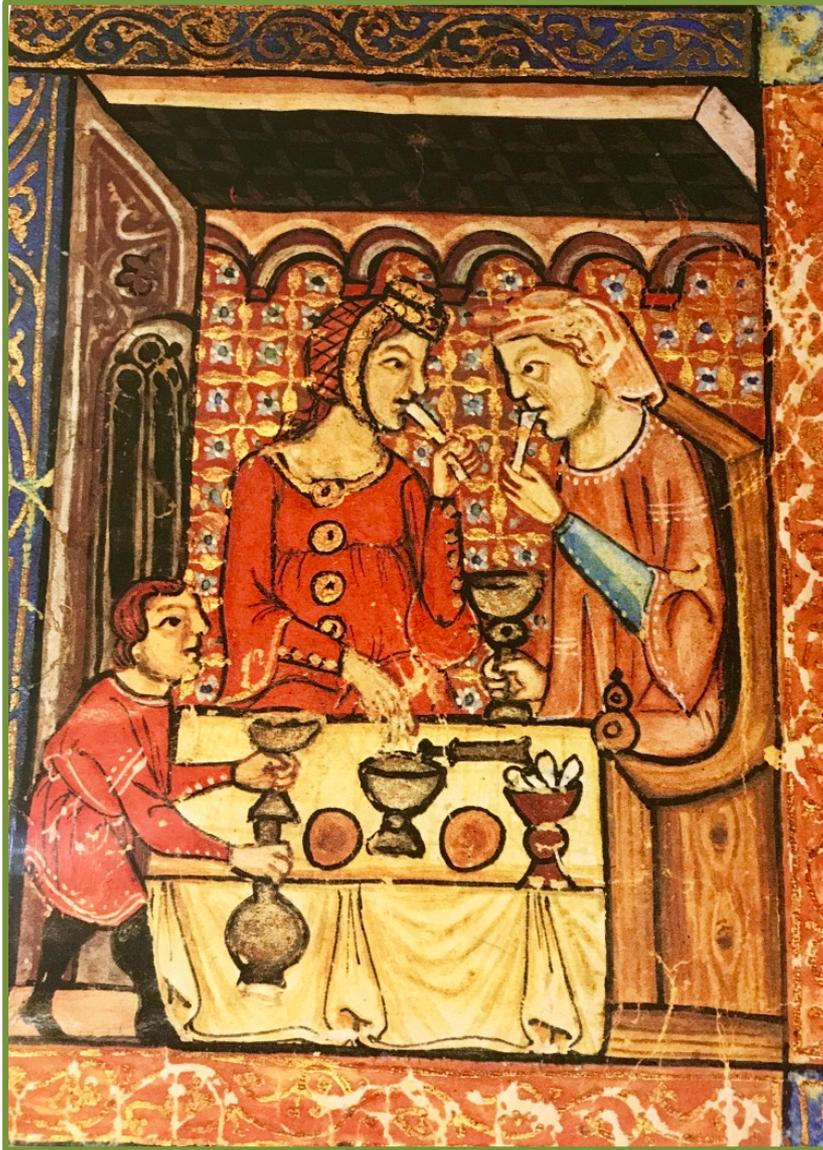


Plato de Pésaj
(Pascua judía)
(siglo XV)



Preparación de la carne kasher
según un manuscrito hebreo
(siglo XV)

En las ilustraciones o **iluminaciones** de los manuscritos se encuentran representados los objetos y los alimentos utilizados en celebraciones especiales y en la vida diaria



Cena de Pésaj en las iluminaciones de dos Hagadás (siglo XIV)

El pan solía cocerse en hornos comunitarios, por lo que era necesario el uso de sellos o señales para identificar el pan de cada casa y que cada persona pudiera reconocer el suyo

El **pan ácimo** se consume durante Pésaj



Sello para marcar el pan,
Cataluña (siglo XIV)



Cociendo los panes ácidos, Hagadá
hispanomorisca, Castilla (hacia 1300)

Hoy continúan usándose los **objetos rituales** representados en las pinturas y miniaturas



Plato de Pésaj, copa de kidush y especiero de havdalah, usados en las oraciones del sábado y de otras festividades judías

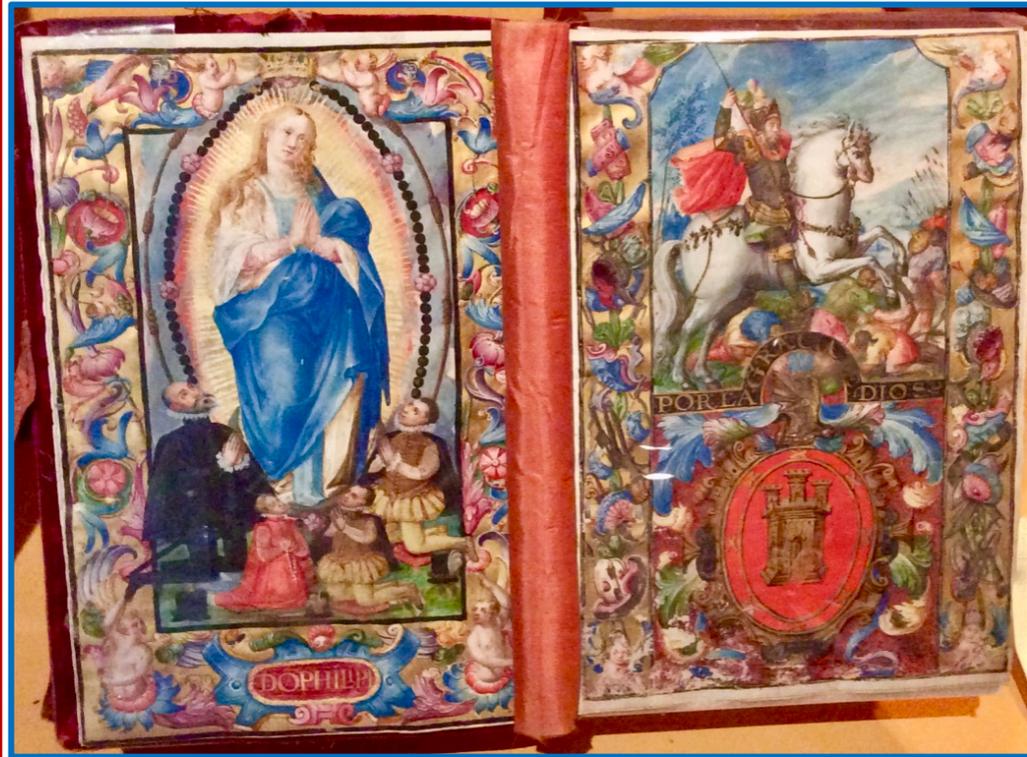


Hagadá de Barcelona (siglo XIV)

El arte y la documentación también nos ofrecen información sobre los estereotipos negativos asociados con las minorías étnicas y religiosas



Las minorías aparecían identificadas no solo por su **comida**, sino también por su **apariencia física**, que estaba representada **de modo negativo**



Para conseguir una **ejecutoria o prueba de nobleza** como esta era necesario demostrar que no había antepasados judíos, musulmanes o herejes en la familia

Edificios y zonas urbanas

Las zonas judías de muchas ciudades españolas están hoy señaladas con la placa de Sefarad en un intento de hacer visible su historia



Palau Reial, antiguo palacio de la Inquisición en Barcelona



Muchas ciudades conservan sus antiguos barrios judíos



El **Call** o barrio judío de Barcelona

La **adafina** o hamín era el plato caliente que se cocinaba el viernes antes de la puesta del sol para honrar el sábado, día sagrado



Por esta razón, se consideraba el plato que identificaba a los judíos

Se acusaba a los judíos de comer ganso o pato curado (ansarón cecinado) para aparentar que comían cerdo



“Jamón judío”

Las **leyes dietéticas judías y musulmanas** prohíben la carne de cerdo, por lo que muchas personas **exhibían públicamente** un jamón, como prueba de cristianismo



Jamón serrano

El jamón y los productos derivados del **cerdo** se convirtieron en alimento obligatorio para demostrar que no se seguían las **leyes dietéticas** judías o musulmanas, por lo que se convirtió en alimento asociado con el cristianismo



En parejas: ¿Qué alimentos son *trefe* (no aptos para el consumo) según las leyes dietéticas judías?



Las **leyes kasher** prohíben el consumo de **pescados** sin aletas ni escamas...



...así como el consumo de sangre y el de leche y carne en la misma comida



La morcilla se hace con la sangre del cerdo mezclada con otros ingredientes



Hamburguesa...¡sin queso, por favor!

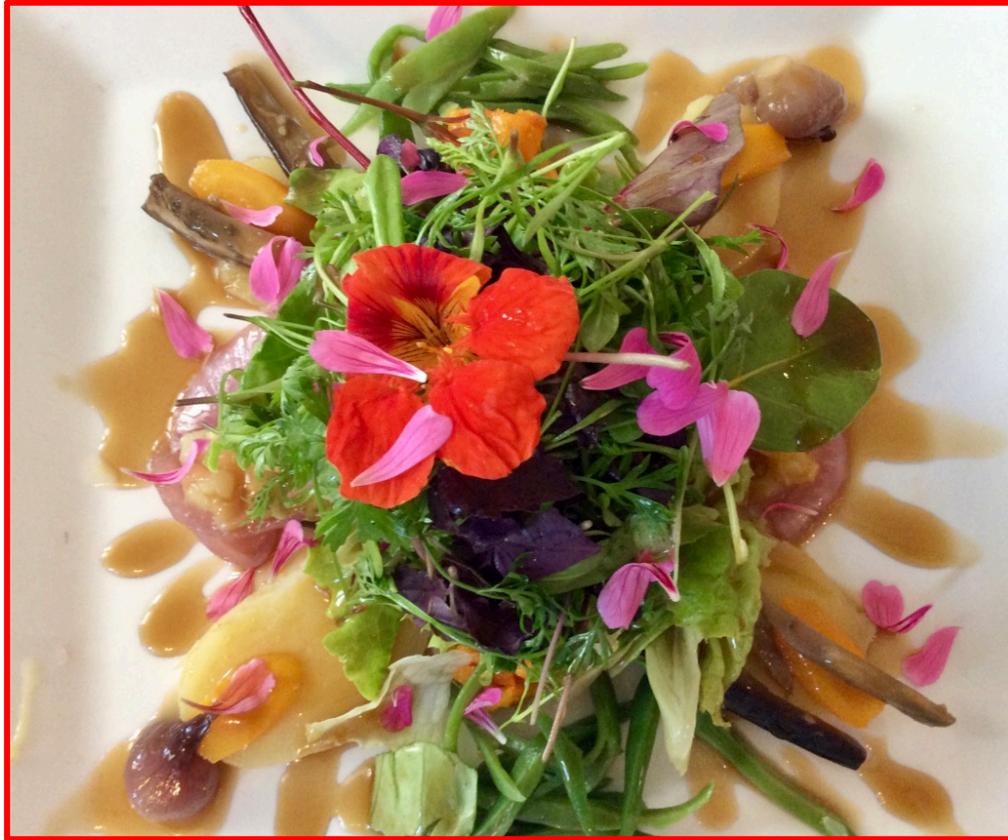


¿Cuál de estas dos hamburguesas puede comerse si se sigue una dieta kasher?



Las leyes kasher y halal limitan principalmente el consumo de animales, pero no el de plantas.

¿Cuáles te parece que pueden ser las razones?



¿Por qué crees que muchas de las leyes dietéticas están acompañadas de rituales de **aseo personal y doméstico**?

**EL QUE LIMPIA NO ESTÁ,
EL QUE ESTÁ NO ES EL QUE LIMPIA,
COMO USTED NO VA A LIMPIAR
DEJE LIMPIO COMO ESTÁ**

**POR SU
SALUD
LAVE SUS
MANOS
ANTES DE COMER
Y DESPUES DE IR
AL BAÑO**

Las leyes dietéticas son también parte de otras religiones

En el cristianismo hay leyes que mandan la abstinencia de carne en determinados días del año y el ayuno en otros

Celebración de la fiesta del Corpus Christi



Alimentos y estereotipos étnicos

El consumo de berenjena se identificaba con judíos y musulmanes. El **almodrote** es un plato elaborado con berenjena que continuó preparándose en la diáspora sefardí



Las **recetas tradicionales** se transmiten **oralmente**, a veces con música

- En la tradición sefardí se transmiten las múltiples formas de cocinar berenjenas (incluyendo el almodrote) en forma de canción:
- <https://www.youtube.com/watch?v=VcoVjM4jj4w>
- https://www.youtube.com/watch?v=E8mJM_THinM

Puedes encontrar más información sobre algunas de las recetas de este capítulo en:

<http://jewishstudies.washington.edu/converso-cookbook-home/>

El almodrote
comparte técnicas
de cocinado con
otros platos
hispánicos



Para hacer el **almodrote**, el **salmorejo**, el **gazpacho** y muchas de las salsas de la cocina hispánica se utilizan diferentes tipos de **mortero** para machacar los ingredientes



El almogrote gomero...



... se hace machacando queso, pimienta, ajo, pimentón, comino, sal y aceite

Almogrote gomero con setas y otros aperitivos



El salmorejo...

... se hace machacando pan, tomates, sal, ajo y aceite de oliva, añadiéndose pepino, cebolla y pimiento al gusto



Imágenes

- Ana M. Gómez-Bravo