

JUEUS, CUINA O SOCIETAT

PAÏSOS I VIATGES | dijous, 4 de març de 2010 | 13:36h

Un comentari d'un lectror posa l'èmfasi en al confusió que, sovint fem entre jueu i hebreu, entre poble i religió. És evident que hi ha hebreus no religiosos, i, per matrimoni hi pot haver dones laiques o d'una altra religió que poden esdevenir "jueves", tal com explica Martine Berthelot en un article a la "Revista Catalana de Sociologia" de l'IEC (desembre 2009).

EL JUEUS. CUINA I FESTES

Els hebreus es troben pràcticament arreu del planeta, malgrat les terribles persecucions a les que, en general, han estat sotmesos històricament, fins a arribar al criminal holocaust de Hitler- però també de Stalin, igualment antisemita-

Hi ha comunitats hebrees molt significatives als Estats Units, a França, a Argentina. Però, malauradament, encara avui es veuen impel·lits a l'èxode, especialment els jueus dels països àrabs o de religió islàmica. Israel, naturalment, és la meta de salvació de molts d'aquests jueus, després de segles de no haver disposat d'un solar propi. Baldament, com és prou sabut, això comporti un conflicte, malauradament no resolt, amb els interessos legítims del poble palestí.

Israel (Isra'el, en hebreu) és un estat de composició plurinacional, amb l'hebreu com a llengua oficial i, majoritàriament, de religió jueva. Hi ha també islàmics, cristians i petits nuclis d'altres confessions. S'hi inclou Palestina (amb les zones autònomes palestines de la Franja de Gaza i Cisjordània). S'hi parlen, per tant, d'altres llengües: l'àrab, el yiddish, el sefardita i altres dels jueus arribats d'arreu del món, del rus a l'alemany, de l'ucraïnès al polonès, del grec al serbo-croata. Fins i tot hi ha algun petit nucli de llengua catalana, procedents bàsicament de Mallorca. Igualment hem de distingir entre hebreu, com a formant d'una nació, i el jueu o practicant d'una religió, tot i que aquests termes, correntment, es confonen.

LA CUINA MÉS ANTIGA

La cuina jueva és, alhora, una de les més antigues- o, si més no una de les que posseeix documents més antics- de tota la Mediterrània, però també de les més variades, a causa de la múltiples procedència dels habitants de l'estat d'Israel.

La Bíblia, text sagrat, ja cita molts productes, menges i espècies que encara avui aquesta cuina fa servir com, altrament, les cuines mediterrànies en general. I, semblantment, als llibres sagrats s'hi troben els fonaments dels preceptes religiosos de l'alimentació dels jueus, concretats en els principis del Kashrut, o sigui, la codificació d'allò permès i allò no permès, i en els aliments i rituals que es consideren kasher (o kosher, que de les dues maneres se sol transcriure), o sigui, d'acord amb allò que marquen els rabins- enfront d'allò que és teref, impur, no menjable per als creients practicants. Perquè, naturalment, també hi ha jueus laics, no solament a Israel sinó en molts altres països, com els Estats Units, França o els Països Baixos.

D'acord amb aquests principis, els jueus no poden menjar porc ni cavall. I, donat que no es pot beure ni menjar sang, els animals han de ser sacrificats d'una forma concreta i ritual (chehita) i la carn sempre ha de ser remullada amb aigua almenys mitja hora i salada, a fi d'ésser convenientment dessagnada. Tots els aliments que puguin incloure sang- menuts, embotits, etc-, per tant, estan prohibits.

Tampoc no es pot barrejar carn amb llet i productes lactis: els jueus més observants, doncs, han de tenir a casa un doble joc d'estris de cuina, vaixel·la, coberts i parament de taula, un per a la carn i l'altre per als productes lactis, com són la llet, el iogurt o el formatge. Els plats que contenen llet o mantega, si de cas, s'ha de menjar abans dels de carn, i aquests no es poden cuinar amb aquests productes. Però si amb llet vegetal, com pot ser la d'ametlles o la de soja; aquesta pràctica era general en la cuina catalana pràcticament fins al segle XIX.

Pel que fa al peix, d'acord amb la interpretació bíblica, només es poden consumir els que tenen escates i aletes i una inequívoca forma de peix. Per tant, un jueu religiós no pot menjar peixos sense escates, com per exemple, anguila, ni molt menys calamars, pops, crustacis, mol·luscs, ni tampoc cargols. Això comporta una certa preferència per als peixos amb escates ben aparents, com poden ser la carpa o la llissa.

Segons l'ortodòxia, és la dona la que cuina i té cura de la llar, i la que ha de procurar que la cuina i les primeres matèries segueixin els principis d'allò kosher. I aquesta ha de fer observar a la família, gastronòmicament, les grans festes del calendari jueu.

LA CUINA DE LES FESTES

La cuina jueva, en efecte, està profundament impregnada del calendari festiu i religiós, amb tradicions que vénen dels temps bíblics, més o menys adaptades. I, de fet, cada festa marca els aliments, els plats, el menú corresponent i altres detalls de la celebració.

En primer lloc hi trobem la feta setmanal, el sàbat (shabat) , dia de descans i en el qual no es pot ni encendre foc ni cuinar ni realitzar cap mena de treball. D' aquí es deriva la tradició de cuinar plats a foc lent, des del dia abans, i que és corrent que s' han de mantenir calents. Antigament aquesta funció la feia el caliu i, modernament, els fogons elèctrics. Segons el tipus de cultura, els plats del shabat , cuits a foc lent a mena d' olles (o com l' escudella i carn d' olla) o estofat, rep diversos noms: cholent, a l' Europa central i oriental; adafina, entre els jueus sefardites castellans i haní entre els jueus catalans i de la Corona d' Aragó a l' Edat Mitjana.

Altres festes són el Rosh Hashana o Any Nou, que correspon al calendari lunar. Cal menjar aliments dolços; aquests, per tant no poden ser ni agres ni amargs. No cal dir que és una festa en què els nens hi disfruten molt.

El Yom Kipur és un dia de dejuni i penitència, que com les altres festes parteix dels temps bíblics, però abans i després és costum menjar àpats succulents i copiosos, no fos cas que hom defallís...

El Sucot o festa de la collita (o de les barraques), es caracteritza pel consum de fruites i verdures. Entre els jueus de al Catalunya medieval aquesta feta està ben documentada, i s' anomenava "de les cabanelles", perquè hom construïa cabanes de llenya i altres materials per aixoplugar-se (com si fossin tendes) a fora de les poblacions o , si no hi havia més remei, a l' interior del call (barri jueu, aljama) o de les cases.

La festa de la Hanukà – o del canelobre, que és molt sonada, i que coincideix amb el Nadal cristià també suposa l' elaboració de plats especials. D' altres festes són el Purim, el Lag Bomer i , sobretot, la Pesach o Pasqua, que celebra l' èxode i alliberament del poble jueu. Hi ha menges rituals com les herbes amargues, els ous durs, les verdures i el xai. Encara avui en la cuina de la Pasqua cristiana de Mallorca hi ha rastres d' aquests costums culinaris (consum de xai, de panades de xai, de carxofes negre, etc.). Els jueus dels Països Catalans l' anomenaven Festa de les Alises, i era solemnement celebrada consumint pa o productes àzims o sense llevat, que en català medieval s' en deien, justament, alisos (en hebreu, matzo). Encara avui, a Mallorca hi ha llocs on fan bunyols "alisos" i d' una pasta sense res s' en diu "llisa" (d' "alisa"?). I la pasta sense llevat rep el nom d'alisa o alia (en pronunciació popular).

NACIÓ I GRUPS ÈTNICS

Els jueus constitueixen una nació , una fe, no pas una raça. Però a l' estat d' Israel també hi ha palestins àrabs i palestins cristians. Així doncs, inclouen diversos grups ètnics- dels semites als etiòps, dels sefardites o sefaradis (procedents de la Península Ibèrica, però de la part castellana o espanyola; els catalans no són sefardites, són elomites) als askenasites- procedents de l' Europa Oriental, dels grups xinesos als del Iemen o Aràbia, passant per Etiòpia (falaixes). I, a més, han adoptat, històricament, les llengües de les comunitats on s' assentaven: del català a l' occità, del gallego-portuguès al castellà, de l' alemany al rus, del polonès a l' ucraïnès, del francès a l' italià. Els sefardites parlen sefardita, "ladino" o "djudeo-espanyol" (derivat de l' antic espanyol, però , segurament, amb restes catalanes i portugueses en el lèxic o la pronunciació.

Hi ha documentada l'existència - a Bulgària, per exemple- de jueus catalanoparlants); segons sembla el català es transmetia a través de les dones, com a llengua de comunicació pròpia. Els jueus alemanys, abans de l' holocaust, parlaven yiddish. Sovint adoptaven llengües de prestigi o, si més, no les coneixien: l' alemany a Txèquia, el francès a Tessalònica, etc.

En molts d' aquests països, la comunitat jueva era la més culta, cosmopolita dinàmica i pròspera. Molts es dedicaven a activitats comercials, intel·lectuals, mèdiques, a causa del fet que tenien prohibit posseir terres (per exemple, a Catalunya) o a causa del fet que el cristianisme , més obscurantista, prohibia pràctiques com la medicina científica (autòpsies, etc.) o el préstec. A més, els programes , persecucions i expulsions, sovint els impel·lien a no posseir béns immobles. En tot, cas, l' aportació de la cultura jueva a l' Europa medieval, en molts camps, és fonamental. Fruit de l' exclusió i la discriminació, a Europa estaven obligats a viure en calls, aljames, ghettos, etc. i, fins i tot, (cas de la Corona d' Aragó i, més tard, sota el criminal nazisme, a portar signes externs d' identificació). Paradoxalment, aquesta reclusió en calls- segons alguns- va permetre que conservessin millor la seva identitat i fins, i tot, la seva llengua, tot i que estaven perfectament integrats en els països d' acollida, acudien als mercats i fetes, etc. Amb tot, la seva alimentació peculiar- en relació als cristians- produïa xocs i conflictivitat amb la societat dominant, que sovint calia resoldre a través de normes restrictives o discriminatòries o de la possessió d' un circuit propi d' escorxadors, carnisseries, cellers i forns de pa.

TRADICIONS CULINÀRIES DIVERSES

Per tant, al marge dels principis religiosos, els jueus tenen diverses cuines, segons la contrada on han viscut.

Bàsicament podem distingir dos estils culinaris: l' askenasita, que parla yiddish i que s'inspira en la cuina alemanya, del centre i l' est d' Europa, de Rússia, etc.; i la sefardita- típicament mediterrània- que inclou els plats orientals i els del Magrib. Aquesta darrera és força més rica i interessant.

Però també hi ha plats jueus procedents de tot l'Orient, del Iemen o d' d' Iraq, de l' Índia i fins de Xina i de l' àfrica negra i, actualment, d' Amèrica sigui Argentina o els Estats Units. Es a dir, hi ha una cuina jueva , per exemple, de Bòsnia, una de Macedònia, una de Turquia, i d' altres del Marroc, de Tunísia o d' Egipte i fins de Gibraltar.

Hi ha, naturalment, la cuina que es fa actualment a l' estat d'Israel, que és una interessant síntesi de totes les cuines de l' ampli món hebreu, però reinterpretada, cada cop més, en clau mediterrània, ja que parteix dels grans plats comuns en aquesta part de la Mediterrània oriental. Hi trobem per tant, elements comuns amb les cuines àrabs, de Palestina a l' Iraq, del Iemen a Turquia, dels països balcànics a Alemanya.

Però, a més cal distingir entre la cuina dels jueus laics o no practicants, dels simplement religiosos fins a diverses sectes ultraortodoxes, algunes amb pràctiques extremes pel que fa a ús de vaixelles o estances diferenciades, menges permeses o tècniques culinàries , tractament i neteja de l'espai culinari segons les

festes, etc.

A Israel es produeixen molts productes excel.lents, començant per una agricultura excepcional, realitzada amb mitjans tècnics molt sofisticats i tendents a optimitzar l' escassetat d' aigua: així hi trobem tots els productes de l' espectre mediterrani, més d' altres de més nòrdics i també de subtropicals, especialment en el terreny de la fruita- dels dàtils a les figues, del raïm als cítrics-. Fins i tot es produeixen unes patates excel.lents, que algun cop arriben als nostres mercats. A més, s' hi produeixen productes manufacturats d' una gran qualitat i, és clar, seguint les normes kasher: foie gras- del qual n' és un dels primers productors- confitures,conserves, infusions, formatges frescos-gewina zfatit,- fins a d' altres tipus que imiten, a la perfecció , el Gouda, Edam, Emmental,etc.

Els hebreus, a diferència dels islàmics,poden beure vi-kasher, com un que es produeix a Catalunya, a la cooperativa de Capçanes. També consumeixen productes caixer elaborats arreu del món, de conserves a xocolates, de begudes a caramels- com els de gelatina produïts també a Catalunya-.