

LA CUINA JUEVA A LA MALLORCA MEDIEVAL

Antoni Contreras Mas

La comunitat jueva de Mallorca baix medieval constitueix un grup cultural que articula un conjunt de pautes pròpies per regular la seva alimentació. Aquestes normes proporcionen al grup ètnic un element diferenciador, determinat per un significatiu nombre de restriccions i prohibicions imposades pel compliment de la normativa religiosa. La més bàsica i fonamental és la de la puresa dels aliments que s'han de consumir, els quals, si s'adeqüen a aquesta normativa, són qualificats de *Kasher*, *Kosher* o *Koscher*.¹ Sols aquests poden ser presents a la cuina d'un jueu observant. Als que fan part de la selecció restrictiva dels que acompleixen aquestes condicions, se'ls atribueixen dimensions racionals o místiques, que transformen l'acte alimentari en una experiència ritual, a la qual s'han de sotmetre els qui professen la religió jueva. A la disciplina alimentari se li ha atribuït un gran paper dins el sistema de vida jueu, ja que, segons la tradició, l'espiritualitat i l'equilibri físic dels subjectes són condicionats per la ingesta individual. En aquest context, la nutrició es concep com una manera d'expressar l'espiritualitat, per considerar que una de les seves finalitats és «dotar-nos d'una ànima».²

La pervivència de la seva ideologia creencial i de les seves conseqüències, es manifestava, sobretot, en les seves formes i conductes externes. La seva manera particular de concebre la cuina i elaborar els plats, que devien ajustar-se als rituals exigits per la seva fe religiosa era una de les més evidents. Aquest model culinari i el ritme de periodització

¹Pinchas y Ruth Lapidé (2002) Comer Koscher: un componente de la identidad judía, en: *Las religiones y la comida*, Perry Schmidt-Leukel, ed., Editorial Ariel, Barcelona, ps. 73-79.

²Martine Chiche-Yana (1990) *La table juive. Recettes et Traditions de fêtes*, Edisud, Aix-en-Provence, ps. 15-16.

cronològica imposat pel calendari religiós, regulador del consum dels aliments, constitueixen els determinants principals de la manifesta diferenciació cultural i social.

Tenim poques informacions directes sobre com era la cuina dels jueus de la Ciutat de Mallorca medieval. És per això que els hem de recórrer a cercar en fonts indirectes. La que millor concreta com es devien preparar una sèrie de plats concrets, són els corresponents a les receptes, identificades com a de procedència jueva recollides en el *Kitab al-tabikh fi.l Maqhib wa al-Andalus fi csar al Muwwahiddin*.³ En aquest text hi figuren vuit receptes d'aquesta cuina. Són per cuinar pollastre, perdiu, una gallina farcida, una pasta farcida de carn, pastes de sèmola fregides, que es mengen amb mel i un plat d'albergínies amb carn.⁴

No tan descriptives resulten les informacions sobre algunes de les preparacions que es feien a altres comunitats jueves peninsulars. Hem podem esbrinar algunes en les rimes del *Spill o Llibre de les dones* (1460) glossades pel metge valencià Jacme Roig (ca. 1401-1478).⁵ L'autor destaca com algunes dones del carrer del Trenc - via comercial de la València medieval- ben segur jueves converses, «cuinen divendres, / amb faves tendres, / cebes e alls, / carn a tassalls, / galls e hannins».

3Ambrosio Huici Miranda (1965) *Kitab al-tabikh fi.l Maqhib wa al-Andalus fi csar al Muwwahiddin. La cocina hispano magrebí en la época almohade*, Madrid. La traducció d'aquest llibre és del any següent, publicant-se amb el títol de (1966) *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispanomagrebí*, Madrid. Existeix una reedició facsímil recent, titulada *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda*, con "Estudio preliminar" de Manuela Marín (2005) Ediciones Trea, S. L., Gijón. D'aquí endavant citam per aquesta reedició.

4Ambrosio Huici Miranda (1965, reed. 2005) p. 101: 102. perdiz judía; p. 103: 104. Plato de pollo judío; p. 104: 106. Plato de perdiz judía i 110. Plato de pollo judío; p. 109: 115. Plato judío relleno oculto; p. 238: Receta de torta de Sabat; p. 244: Receta del Sabat con grasa; p. 266: Plato judío de berenjenas con carne.

5Jacme Roig (1978) *Spill o Llibre de les dones*, Edicions 62 i "La Caixa", Barcelona, ps. 117-118.

Una recepta semblant a l'esmentada per cuinar faves tendres, podem trobar-la a un text de cuina cristiana catalana medieval, on tal vegada hi hauria arribat per la interrelació entre les dues comunitats. És la que figura al *Capítol CXVI: Qui parla con se aparellen ffaves tendres ab let de amelles* del *Llibre de totes maneres de potatges de menjar*.⁶ Resulta significatiu que la normativa per a la seva preparació sigui perfectament acceptable per la legislació religiosa jueva.

Els “hannins” al·ludits en el text, possiblement una pronunciació o una lectura incorrecta de *hamins*, són una preparació característica de la cuina jueva. Es tracta d'un plat de cocció lenta i a molt baixa temperatura. Resulta ben apropiat per iniciar el procés de cocció el divendres, finalitzant-lo el *sàbat*, a fi de poder consumir-lo durant aquest dia, en que els jueus no poden fer cap feina, ni per tant, cuinar. És un equivalent de la *tafina* o *adafina*. Les receptes de plats d'aquesta casta són comuns a tots els receptaris de cuina jueva, existint variants pròpies de cada comunitat sefardí, segons el país on se troben residint. Entre els askenazis existeix un plat anàleg, el qual rep el nom de *cholent* o *tcholent*.

Trobam al manco tres elements comuns entre la cuina jueva o criptojueva valenciana i la que es practicava a les comunitats castellanen. A més de les adafines o hamins, hem vist esmentada la “carn a tassalls”. Aquesta era una modalitat de conservació de la carn, dessecada i a vegades salada, equivalent a les “carnes tajales”, semblants al “tasajo” o la “cecina”, anomenades amb posterioritat per Andrés Bernaldez (c. 1450-1513). Aquest autor es refereix a elles amb motiu de descriure la, als seus ulls, peculiar forma d'alimentació dels jueus recentment convertits del regne de Castella. Senyala també el consum regular de cebes i alls com a tret

⁶Aquesta obra va ser editada per primera vegada per Rudolf Grewe (Els Nostres Clàssics, Barcino, Barcelona, 1979) incloent-la en el *Llibre de Sent Soví*. Cit. per l'edició revisada del text de Grewe, feta per Amadeu J. Soberanas i Joan Santanach i Suñol (Els Nostres Clàssics, Barcelona, 2003) p. 161: *Capítol CXVI: Qui parla con se aparellen ffaves tendres ab let de amelles..*

específic de la cuina jueva castellana, als quals hem vist així mateix en la valenciana. A les seves memòries hi fa constar el que segueix:

Nunca dexaron el comer a costunbre judaica de manjarejos e olletas de adefinas e manjarejos de cebollas e ajos refritos con aceite; e la carne guisavan con aceite, e lo echavan en lugar de tocino e de grosura, por escusar el tocino. E el aceite con la carne e cosas que guisan hace oler muy mal el resuello, e así sus casas e puertas hedían muy mal a aquellos manjarejos; e ellos esomismo tenían el olor de los judíos, por causa de los manjares... No comían puerco sino en lugar forçoso; comían carne en las cuaresmas e vigalias e quatro ténporas en secreto.... comian pan cenceño al tienpo de los judios, carnes tajales....⁷

Entre les informacions més demostratives sobre les formes alimentàries de la comunitat jueva de Mallorca, destaquen les proporcionades per Mateu Colom Palmer. Estan fonamentades en dos documents: l'acusació del fiscal de la Inquisició, llegida durant l'acte de reconciliació de 1490 i les declaracions d'Esclaramunda Pardo. Ambdós permeten advertir l'adhesió dels criptojueus mallorquins d'aleshores a la pràctica,, entre d'altres, dels dejunis del Pesaj, del Purim i del Yom Kippur, que qualifica com el de més relleu. En aquests escrits apareixen exposades també les disposicions dietètiques i l'observació de la normativa *kosher* en els aliments, els menjars del *sàbbat* i els efectuats amb motiu de les defuncions. Colom assenyala que els ingredients dels plats prescrits en aquestes darreres circumstàncies, aportats pels amics o parents amb els quals se celebrava un dinar a la casa del difunt, comprenien carn, ous i brossat. La manifestació del fiscal que realitzava l'al·legació, sobre la contribució dels amics i

⁷Andrés Bernáldez (1962) *Memorias del reinado de los Reyes Católicos, que escribía el bachiller Andrés Bernáldez, Cura de Los Palacios*, Edición de Manuel Gómez-Moreno y Juan de M. Carriazo Biblioteca "Reyes Católicos". Crónicas. Real Academia de la Historia, Madrid, p. 96-97.

parents al dinar de dol amb carns i làctics a un mateix temps, resulta incoherent amb la normativa religiosa prescrita pel *Kasherut*, per lo que potser un possible error del fiscal. El consum simultani o combinat d'ambdós aliments, és contrari a la normativa *kosher*, la qual prohibeix rigorosament la seva associació en una mateixa menjada. La prohibició es concreta a que tots dos formin part d'un mateix plat. Si es mengen per separat han de passar no manco d'una a cinc hores, segons la costum local, entre la ingestió d'un i altre. Encara que això sols s'ha d'observar si és la carn la que es menja en primer lloc. Si els làctics son ingerits primer, no fa falta esperar cap període de temps entre la ingestió d'un i altre.⁸

Altres d'aquests testimonis procedeixen de les pràctiques culinàries que mantenen els seus descendents al segle XVII. L'adhesió a la tradició per part d'aquest grup, permet considerar l'existència d'una continuïtat entre la seva manera particular de cuinar i la dels jueus medievals. Coneixem alguns dels plats que la comunitat criptojeva de Mallorca consumia en determinades dates assenyalades del seu calendari religiós. La font d'informació principal en referència a aquests plats, prové de les declaracions fetes per Ana Cortés durant les seves compareixences davant el tribunal de la Inquisició mallorquina, que es perllongaren entre el trenta de desembre de 1677 i el vuit de març de 1678.⁹ Com a mostres de la cultura i les creences que li havia transmès son pare, la declarant, es

⁸Mateu Colom Palmer (1999) "La Inquisición y los judíos conversos mallorquines en la época del descubrimiento de América", a: *Sobre jueus i conversos de les Balears*, Lleonard Muntaner Editor, Palma de Mallorca, p. 90. Robert Sternberg (1998) *La cuina Sefardita. La riquesa cultural de la saludable cuina dels jueus del Mediterrani*, Editorial Zendrera Zariquiey, Barcelona, p. 43. La normativa del *Kasherut* sobre aquesta qüestió, descrita per Uriel Macias Kapón (2003) *La cocina judía. Leyes, costumbres, ... y algunas leyendas sefarditas*, Red de Juderías de España, Girona, ps. 51-52, no realitza aquesta precisió, indicant tan sols que han de passar varies hores, sense determinar-ne el nombre, entre la ingestió de carn y lactis, encara que senyala la necessitat de consultar a un rabí sobre el tema, si es considera oportú.

⁹El document titulat per Ángela Selke (1972) "Las instrucciones que Joseph Cortés dio a su hija", va ser transcrit i publicat com Apéndice II, de la seva obra: *Los chuetas y la Inquisición*, Madrid, Taurus, ps. 271-280.

refereix diverses vegades a les recomanacions que li feia el seu progenitor sobre certs menjars rituals, als quals identifica com de consum tradicional i obligat o propi de determinades festivitats jueves. Altres manifestacions com aquesta, han servit també de punt de partida per poder conèixer i identificar plats de la cuina practicada pels cripto jueus mallorquins a finals del segle XVII.

La festa del Purim o els tres dejunis de la reina Ester

A les declaracions, qualificades de voluntàries, que féu la filla de Joseph Cortès davant el Tribunal de la Inquisició, parla de “la festa dels tres dejunis d’Ester”, coneguda en hebreu com la festa del *Purim* o de les Sorts. Dita festa se celebrava, d’acord amb el calendari cristià, en començar la Quaresma.

Cortès esmenta que durant aquest període només es menjava al vespre, i habitualment peix, encara que no determina si hi havia alguna forma establerta de preparar-lo. En canvi, concreta que el sopar de la darrera nit del període de dejuni constava d’uns plats determinats: «garbanzos con espinacas, cazuela de broçats y garvellones».¹⁰

Quan es refereix als aliments que feien part del menjar del *Yom Kippur*, torna a parlar del peix com a aliment habitual, encara que concretant que «no comían nunca anguilas, calamares o pulpos».¹¹ Aquesta restricció obeeix a una prescripció recollida al *Deuteronomi*, segons la qual sols és permès consumir animals aquàtics que tenguin aletes i escames, però que siguin perfectament visibles als ulls de l’home. Segons això, els

¹⁰Ángela Selke (1972) op. cit., p. 272: *Y a la noche se avía de cenar pescado... la última noche guisasse garbanzos con espinacas, cazuela de broçats y garvellones.*

¹¹Ángela Selke (1972) op. cit., p. 273: *Y los otros dos ayunos antecedentes cenaban de pescado, pero no comían nunca anguilas, calamares o pulpos.*

cefalòpodes, per exemple, són exclosos del grup dels consumibles.¹² No seguir aquesta normativa, de vegades, era font de conflictes i enfrontaments entre els cripto jueus de Mallorca. Així ho demostra el procés inquisitorial contra Raphael Crespí Cortès de l'any 1688. El seu cosí, Pedro Onofre, li va retreure que ell i la seva família, als qui fins al moment tenia per jueus observants, menjassen llagosta, encara que no ho fessin en cap període religiós concret.¹³

La tradició de no menjar carn en aquesta festa¹⁴ és, com hem pogut veure, precisament observada pels cripto jueus mallorquins. Els plats de llegums seques presents en aquesta celebració, hi són presents en record dels que consumí la reina Ester i, en altres comunitats, el profeta Daniel. Ambdós personatges, durant la seva estada entre gentes no jueves, foren prou hàbils i enginyosos com per menjar únicament aquests aliments i aigua. Així, aconseguiren garantir-se l'observació rigorosa i exclusiva de productes *kosher* sense haver de revelar la seva identitat religiosa.¹⁵

També esmenta Cortes, com una part d'aquest menjar, els «garvellones». Són els cors d'unes petites palmeres europees que encara creixen de manera silvestre en algunes zones de muntanya de Mallorca. El polifacètic metge i historiador Joan Bautista Binimelis (m. 1616) recull informació sobre el consum habitual dels garballons a l'illa, que, com a mínim, es consumien regularment des de finals del segle XVI. S'hi refereix com a «margallons» i els menciona com un dels aliments substitutius, consumits per la gent en èpoques en què mancava el pa. També parla de la mida

¹²Uriel Macias Kapón (2003) op. cit., ps. 43-44.

¹³Angela Selke (1972) op. cit., ps. 166-168: *Tu que te aprecias tanto de adorar al Dios de Israel y ser observante de la ley de Moisés, ¿langosta comes?. ¡Y yo vos tenía por hombre de bien!*

¹⁴Uriel Macias Kapón (2003) op. cit., p. 89.

¹⁵Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., ps. 127-137.

excepcional que aleshores tenien a Mallorca. Assenyala textualment que «los margallones [de Mallorca] eran quince o veinte veces mayores que los de España»¹⁶. El garballó va ser part de la dieta corrent de la gent d'Artà i de Pollença, dues de les tres zones de l'illa on encara abundaven en el nostre medi natural els segles XVIII¹⁷ i XIX.¹⁸ La manera més habitual de consumir-los sembla que era trempats amb oli i vinagre. Eren considerats un succedani de la carxofa, tot i que de qualitat inferior. No hi ha testimonis que parlin d'altres maneres de preparar-los, per bé que sembla que podrien haver-ho estat d'una manera semblant a com es fa amb les carxofes. Avui dia el garballó autòcton és una espècie protegida perquè es troba en perill d'extinció i ha desaparegut totalment de la nostra taula.

Les manifestacions que fa la processada permeten conèixer un altre dels plats que han seguit fent part de la nostra cuina tradicional. Es tracta d'una «cazuela de broçats». Tot fa pensar que es tracta de la nostra coneguda i tradicional greixonera de brossat. La pastisseria constitueix un dels elements culinaris fonamentals de la festa del Purim. És corrent obsequiar els amics, per aquesta data, amb algun tipus de pastís.¹⁹ Ara bé, una

16Juan Binimelis (1927) *Nueva Historia de la Isla de Mallorca y de otras islas adyacentes compuesta por el Dr. Juan Binimelis, sacerdote, natural de Mallorca, dirigida a los Ilustres Jurados del Reino de Mallorca. Año 1593*, Última Hora, Imprenta de José Tous, Palma de Mallorca, p. 69.

17Antonio Contreras Mas (1981) Aspectos médicos de Mallorca a fines del siglo XVIII, *II Congreso Nacional de Reales Academias de Medicina y Cirugía, Comunicaciones*, Palma de Mallorca, p. 11.

18H. A. Pagenstecher (1989) *La Isla de Mallorca. Reseña de un viaje*, Estudi preliminar de Josep Juan Vidal i Lleonard Muntaner i Mariano, El Drac Editorial, Palma de Mallorca, ps. 124-125: *El corazón ó médula del palmito constituye un alimento muy común entre estas gentes. D. Basilio dispuso que el hermano de uno de sus criados que residía en esta villa [Pollença] como zapatero, nos trajera y preparara alguno. La extracción es bastante trabajosa, y la satisfacción que procura este manjar nos parece más imaginaria que positiva. Para obtener los tallitos tiernos que forman la parte comestible, es preciso ir cortando con un fuerte cuchillo, todos los envoltorios exteriores que son muy recios, hasta llegar al centro del cogollo, que se compone de las hojas tiernas y tallos florales, cuyo sabor es algo parecido al de la nuez tierna. La parte blanda de las hojas, se come al igual de las de la alcachofa, y más aun aliñado con aceite y vinagre, y crudo como siempre se come. Tal fuera más agradable si se preparase de otro modo. La alcachofa parece mucho mejor. Sin embargo, no dejan de ser buscados los palmitos, llegando a venderse algunos hasta por dos reales.*

19Uriel Macias Kapón (2003) op. cit., p. 89.

greixonera de brossat no s'avé gaire amb la pastisseria característica del Purim, que sol ser individual, a diferència de la del Chavuot o Shavuot, basada més en pastissos col·lectius,²⁰ molts dels quals són preparats amb derivats de la llet. És possible que Ana Cortés confongués els dejunis del Purim amb els del Chavuot.²¹ En aquests darrers, sí que són característics els pastissos amb formatge i les «borekas» o panades de formatge tapades, com també els bunyols de formatge («boyos de kezo», en ortografia sefardita)²² que són, sens dubte, molt més propers a la línia culinària de qualsevol de les nostres típiques greixoneres de brossat.

La festa del “Yom Hakkippurim” o el dijuni del gran perdó

Aquesta festa, coneguda generalment com el «Yom Kippur» o «Kippur», és una de les més importants i solemnes del calendari jueu. És celebrada el mes de setembre, després d'una jornada de dedicació a la pregària, que comença la vigília i acaba amb un solemne sopar de festa a posta de sol.

Ana Cortés explica que aquest període de dejuni consistia a dejunar tres jornades d'un cicle determinat de deu dies, separant amb un interval de dos o tres dies cada període de dejunat. En aquests dejunis, per sopar, consumien exclusivament peix, deixant de banda, és clar, tots aquells que eren prohibits per la normativa «Kosher», com són ara calamars, pops o anguiles. El sopar del tercer i darrer dia de dejuni era compost de «aves y cosas buenas, y hacían gran cena con ostentación». Les darreries d'aquest

²⁰Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., p. 127.

²¹Ángela Selke (1972) op. cit., p. 273, senyala la confusió de Ana Cortés quan atribueix a aquesta festa raons commemoratives corresponents a altre de les festivitats del calendari jueu. Concretament creu que confon el *Shavuot* o Pentecostes jueu amb la festa, i el menú, de Ticha be'av.

²²Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., p.. 56-61.

sopar, diu Ana, solien ser coques bambes amb confitura, que, segons li recomanava son pare, probablement per qüestions de caire religiós, havien de ser d'elaboració pròpia.²³

Un sopar d'aquest tipus és, encara ara, estimat a la normativa jueva com l'apropiat per acabar el període de dejunis. El consum d'aus és especialment característic del menú d'aquest sopar. Més concretament, plats en què el pollastre és l'ingredient principal, tal com veiem que indica Ana Cortés.

Les coques bambes al·ludides per Ana Cortès devien ser una de les coques de moda a la rebosteria mallorquina d'aquells moments. Sabem que Gabriel de Berga en va oferir a la festa popular celebrada el juny de 1660, amb motiu de l'elecció de Rafael Cotoner com a Gran Mestre de la Sobirana Orde de Malta.²⁴ Avui encara segueixen essent una de les varietats principals de les nostres coques dolces. Solen preparar-se per les festes de Nadal, però també són característiques d'altres festes d'un cert relleu. Altres dolços característics de la temporada, eren la confitura de raïm i el codonyat, aquest darrer ben present a la nostre cuina. Formes d'aquests dolços, fins fa poc, encara tenien costum de preparar-los i menjar-los les comunitats jueves nord-africanes.

Tant el nom de «komposto de bimbriyo» com el de «lentuário de membrillo» que reben dues de les receptes sefardites esmentades, fan ben palès el seus orígens medievals. Aquests noms indiquen fins i tot que és ben possible que totes dues receptes provinguin de la zona catalana o

23Ángela Selke (1972) op. cit., p. 272-273: *para aquel dia se avia de hacer gran ostentación, y si podían hacer cocas bambas las hiciesen, y aún confitura también, si no que la hacen manos de la canalla que guardan la ley de gracia y por esso no la compraban. Y ésta [la declarant] por dicha festividad, si podía hacer algunas cocas o cosas curiosas, las hacía.*

24Álvaro Campaner (1984) *Cronicón Mayoricense*, Edició del Ajuntament de Palma, Palma de Mallorca, p. 421: *la fachada de la casa de Gabriel Berga en dicha Plaza [de Cort] estaba cubierta de arrayán y álamo, formando unas grutas con dos fuentes de vino común y vino rancio, tirándose de vez en cuando algunas pastas (cocas bambas) a los circunstantes.*

castellana. “Composta”²⁵ i “electuaris” -“lletovaris” en català popular i “letuarios” en castellà- eren les denominacions específiques de la farmacologia medieval per aquestes dues castes de conserva o confitura.²⁶

Fava parada: el plat del “Succot”

La festa del «Souccot», o de les Cabanes, és una de les més alegres del calendari jueu. En aquesta festa s’evocuen les barraques on varen viure els jueus a la sortida d’Egipte, mentre feien camí cap a la terra d’Israel.²⁷

La festa se celebrava pocs dies després dels dejunis del *Kippur*. Acabava amb una menjada, en la qual consumien pollastre rostit i un plat característic que avui és considerat genuïnament mallorquí: la fava parada.²⁸ Se suposa que la recepta actual - que fins no fa gaire solia aparèixer regularment a les nostres taules- va ser oportunament cristianitzada afegint-hi ossos de porc salats que, lògicament, no formarien part de la recepta jueva. Com a possible origen d’aquest plat de la cuina mallorquina tradicional s’ha assenyalat la recepta del «baysar», un plat que

25Una de las diverses formes que devien existir per confeccionar la *composta*, està codificada al *Libre de totes maneres de confits*, text considerat de començaments del segle XV. Va publicar-lo per primera vegada Lluís Faraudo de Saint Germain (1946) *Libre de totes maneres de confits*. Un tratado manual cuatrocentista de arte de dulcería, *Boletín de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona*, nº XIX, ps. 97-134. En aquesta edició la recepta figura en las planes 17-18: Capítol XVII: *Per fer la rasepta de la composta de l’Axerop e dels confits*. En la recent edició crítica d’aquest text, feta per Joan Santanach i Suñol (2003) en el número 22 de la Col·lecció B d’*Els Nostres Clàssics*, Editorial Barcino, Barcelona, dita recepta es troba a les p. 284-285.

26Entre les fórmules que inclou la *Concordie Apothecariorum Barchinone*, Barcelona, 1511, sovintegen les de diverses castes d’*electuariis*, tals com les que trobam als: fol. XV v.: *Electuarium pliris arcoticon secundum Nicolai*; fol. XVI: *Electuarium ducis secundum Nicolai*; fol. XVI-XVI v.: *Electuarium ducis secundum Nicolai* i fol. XVI v.-XVII: *Electuarium de succo rosarum secundum Plinii*.

27Sobre l’aspecte religiós d’aquesta festivitat i els seus orígens, pot consultar-se l’obra de Rafael Vicent (1995) *La fiesta de las Cabañas (Sukkot)*. *Interpretaciones midrásicas en la Biblia y en el judaísmo antiguo*, Editorial Verbo Divino, Biblioteca Midrásica, Estella (Navarra).

28Ángela Selke (1972) op. cit., p. 273: *Y que pasados los siete días de fiesta, el siguiente habían de comer fava parada y pollo asado*.

apareix en un receptari de cuina hispanomagrebina d'època almohade.²⁹ Ara bé, si es té en compte que en aquest darrer receptari hi ha molts plats dels quals s'indica que són de procedència jueva,³⁰ no s'hauria de descartar que l'origen primer del «baysar» fos també jueu. En la recepta àrab s'hi inclou carn de xot, per la qual cosa ben bé podria procedir de la cuina jueva ortodoxa o haver estat assumit per aquesta sense problemes.

Diferents comunitats jueves segueixen consumint també faves per aquesta festivitat. Concretament són plats típics de la comunitat argelina la «chorba» de faves tendres i les faves seques frites. Un plat comú de tota la cuina jueva del nord d'Àfrica,³¹ és un cuinat de faves seques, present amb distintes variants a les comunitats jueves marroquines i tunisianes. Entre els jueus turcs, d'indubtable procedència sefardita, es conserva com a característic d'aquesta festivitat el plat de «Avas con arroz».³² Una altra varietat d'aquest plat és la recepta grega de «Avikas con pazi [bledes] o espinaka», que també pertany al receptari del «Souccot» sefardita d'aquesta

29Guillem Rosselló Bordoy (1996) Pervivències de la cuina andalusina en la cuina tradicional mallorquina, en: *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, Govern Balear, Conselleria d'Educació, Cultura i Esports, ps. 620-621, citant l'obra de Ambrosio Huici Miranda (1965) *Kitab al-tabikh fi.l Maqhib wa al-Andalus fi csar al Muwwahiddin. La cocina hispano magrebí en la época almohade*, Madrid. La traducció d'aquest llibre és del any següent, publicant-se amb el títol de (1966) *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispanomagribí*, Madrid. Existeix una reedició facsímil recent, titulada *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade, según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda*, con "Estudio preliminar" de Manuela Marín (2005) Ediciones Trea, S. L., Gijón. D'aquí endavant citam per aquesta reedició.

30Ambrosio Huici Miranda (1965, reed. 2005) p. 101: 102. perdiz judía; p. 103: 104. Plato de pollo judío; p. 104: 106. Plato de perdiz judía i 110. Plato de pollo judío; p. 109: 115. Plato judío relleno oculo; p. 238: Receta de torta de Sabat; p. 244: Receta del Sabat con grasa; p. 266: Plato judío de berenjenas con carne.

31Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., p. 84: Chorba de habas (Argelia); p. 85: Habas fritas (Argelia); p. 89: Sopa de habas secas (Àfrica del Nord).

32Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., p. 84: *avas con arroz* i la seva variant típica dels sefardites grecs dita *avas con espinaca*

nacionalitat.³³ En el cas de la recepta de «Ajada de aves», descrita com un puré de mongetes o ciurons a l'estil turc, tot i que la denominació conserva el nom sefardita del llegum original, s'han substituït les faves per ciurons o mongetes blanques.³⁴

“Ticha be a'v”: el dejuni de les lleties

Normalment cap al mes de juliol es celebra el denominat «dejuni de les lleties». Aquesta festivitat constitueix la culminació d'un període de dol que dura tres setmanes i en el qual es fa memòria dels dolors de la història del poble jueu i especialment de la destrucció del primer temple de Jerusalem.³⁵ És un període de tristor en què tota manifestació d'alegria queda relegada. Acaba amb la festivitat denominada «Ticha be a'v».

El dia de Ticha be a'v dura vint-i-cinc hores. Quan acaba, es consumeixen ous bullits i lleties. Ana Cortés recorda que son pare va indicar aquest mateix menú per celebrar aquesta festivitat.³⁶ Els ous bullits, una menja dels dies de dol, solien aparèixer a les taules jueves en diades de commemoració, amb la finalitat de recordar les tristeses i desgràcies de l'exili. Ja els hem assenyalat com un dels aliments que habitualment aportaven els amics i familiars a les menjades que se celebraven a les cases

33Moshe Shaul, Aldina Quintana Rodríguez, Zelda Ovadia (1995) *El gizado Sefaradí. Recetas de Comidas Sefaradis de la revista kulturala djudeo-espanyola Aki Yerushalayim*, Ibercaja, Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Zaragoza, Aragón y Rioja, p. 29: *Avikas con pazi o espinaca*.

34Robert Sternberg (1998) op. cit., p. 51-52: *Ajada de aves* (Puré de monjetes a l'estil turc).

35Alfredo Juderías (1990) *Viaje por la cocina Hispano-Judía*, Editorial Seteco, Madrid, p. 165.

36Ángela Selke (1972) op. cit., p. 272-273: *y también a la noche se avían de guisar lentejas (sic) para cenar, y en ellas se coçian huevos con cáscara hasta que estuviesen duros y los cenaban demás de pescado y lo demás que tenían*.

on hi havia hagut algun mort.³⁷ Les lleties també són considerades un aliment simbòlic del dol en funció del seu color, que és acostat al negre, típic dels esdeveniments luctuosos.

Tant els ous bullits com les lleties, seguiren essent part del menjar d'aquesta data en les comunitats jueves de procedència hispana. El menú tradicional de la vigília del dejuni, servit a les taules dels jueus de les localitats marroquines de Marràqueix, Mogador, Fez, Casablanca i Tànger, inclou una sopa de lleties cuites amb oli i ous bullits adobats amb cendra.³⁸ Les comunitats sefardites de Turquia, Grècia, Tunis i Argèlia, també conservaren el costum de consumir el mateix plat el dia d'aquesta commemoració. A Turquia i Grècia es coneixen com «lleties a la jueva»; a Tunis, com a «lleties en halemas» i a Argel, com a «chorba de lleties». El plat actual es prepara amb cebes i tomàtiques, que constitueixen el fons d'un sofrit al qual s'afegeixen les lleties ja mig cuites. Es condimenten amb sal i pebre bo, deixant-ho coure tot plegat fins que es beu el brou gairebé del tot.³⁹

El xot del “Pessah”

En la sessió del cinc de gener de 1678, Ana Cortés va declarar que en un dia determinat de primavera s'havia de fer un dejuni que denominaven de la Pasqua del Xot. El menjar obligat per a aquesta data, era un xot rostit sencer i pa sense llevat, en forma de coques cuites damunt una rajola o un maó nous. Amb aquests aliments celebraven un banquet al qual eren

³⁷Mateu Colom Palmer (1999) op. cit., p. 90.

³⁸Fortunée Hazan-Arama (1987) *Saveurs de mon enfance. La cuisine juive du Maroc*, Editions Robert Lafont, París, p. 425.

³⁹Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., ps. 250-251.

convidats tots els membres d'una mateixa família, cremant-se els ossos i els altres sobrants.⁴⁰

Aquesta és la festa del «Pessah» o passatge, comunament coneguda com la Pasqua. Commemora la sortida d'Egipte dels israelians. Se celebra a començament de la primavera i dura vuit dies. Aquesta festivitat també té, com totes les commemoracions jueves, una normativa específica sobre quins són els queviures adequats per consumir durant aquest cicle. Entre d'altres regles, hem de destacar-ne una que prohibeix el consum de productes derivats de pastes de farines que hagin fermentat.⁴¹

Hi són obligats els plats amb xot que, segons la tradició, ha de ser rostit al forn, s'ha d'acompanyar amb herbes amargues i ha de consumir-se per complet o cremar el que resti. Hom ha apuntat que aquestes dues característiques –el fet d'haver de consumir totes les parts del xot, incloent les vísceres, i l'adob amb herbes amargues- haurien donat origen al «frit de Pasqua». La recepta inicial, seguint la normativa jueva, comptaria just amb les vísceres del be, ceba, fonoll i faves tendres, una sèrie d'ingredients que encara es conserven en les modalitats més tradicionals del frit. Altres components, com ara el pebre vermell i les patates, no s'hi pogueren afegir fins després del descobriment d'Amèrica i la introducció d'aquests productes a la cuina de les nostres illes, cosa que a Mallorca s'esdevingué devers els primers anys del segle XVIII.

Plats d'ordre similar, però amb trets ben diferents, són presents a la gastronomia jueva nord-africana. Un plat corrent a la cuina jueva

40Ángela Selke (1972) op. cit., p. 276: *Por el tiempo de la primavera, en cierto día que [el seu pare] señaló y no se acuerda... solo que este año pasado fue el Jueves Santo, se avía de hacer un ayuno que llaman de la Pascua del Cordero, no comiendo ni bebiendo en todo el día. Y que después de éste ayuno se avía de celebrar la Pascua y duraba siete días; y que entonces se mataba un cordero y se asaba entero, con el qual se hacia un combite a todos los parientes y los huesos se avían de quemar, lo qual significava sacrificio de la ley de Moysén.*

41Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., p.. 173-174. Uriel Macias Kapón (2003) op. cit., p. 86-88.

marroquina es prepara cuinant les vísceres del xot, afegint-hi l'estómac i els intestins, amb all, pebre bord, safrà, comí i suc de llimona.⁴² A Tunis tenen un plat anomenat «fadd», que es prepara amb el cor, el fetge i els pulmons. En aquest mateix entorn geogràfic i cultural, hi ha un altre plat anomenat «akoud», que té com a ingredient bàsic la freixura del xot. Aquesta també és la base d'un plat argelí que denominen «chkembé» i que és propi d'aquestes dates.⁴³ L'«armi de kordero» és un altre dels plats de la cuina sefardita que es prepara per Pasqua i també té les vísceres del xot com a element principal. La recepta d'aquest darrer plat, recollida per Méri Badi, inclou, a més de ceba, patates i tomàtiga.⁴⁴ La presència d'aquests dos ingredients, que són de procedència americana i no s'introduïren a la cuina mallorquina fins la segona meitat del segle XVIII, fan que consideren la composició d'aquesta recepta molt posterior al període que tractam.

També és a aquesta festa i a una tradició d'origen jueu que s'atribueixen les panades, els robiols i els crespells. Ara bé, si en les receptes dels texts sobre cuina jueva sefardita hem trobat freqüentment equivalències amb els plats mencionats per Ana Cortés o testimoni d'aquests, per contra hi hem trobat ben poques descripcions que presentin unes mínimes semblances de preparació que ens permetin assimilar-les a qualsevol d'aquests tres tipus de pastes. Un dels motius que ho explica, entre d'altres, és que la normativa tradicional de la gastronomia pròpia d'aquesta festivitat se centra en la prohibició de menjar qualsevol tipus de cereal o farina que hagi fermentat.⁴⁵

42Viviane et Nina Moryoussef (1995) *La cuisine Juive Marocaine*, J. P. Taillandier/ Sochepress, p. 66. Existeix una altre edició amb el mateix títol, encara que mes ampla, realitzada per les dues autores y Michel Grancher, el setembre de 2001.

43Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., pág 179.

44Méri Badi (1985) *La cocina judeo-española*, Prefacio de Antonio Álvarez Solís, Muchnik Editores, Barcelona, ps. 220-221.

45Uriel Macias Kapón (2003) op. cit., p. 87.

Per això, a la taula d'aquesta festivitat només es permet la *matsa*, el pa àzim al qual fa referència Cortés quan diu que aquests pans es fan sobre una rajola nova.⁴⁶ La pasta tovada amb llevat no pot tornar a aparèixer a la cuina ni a la taula jueva fins el darrer dia d'aquest període ritual, en el qual acaben les prescripcions que regeixen la dieta durant els vuit dies d'aquesta festa.⁴⁷

46Ángela Selke (1972) op. cit., p. 276: *Y que en estos siete días se avía de comer pan sin leadura ni se podía tener leadura en casa; y que se avían de hacer unas cocas sobre un ladrillo nuevo, y cocerlas al fuego, y estas se avían de repartir entre los Parientes.*

47Martine Chiche-Yana (1990) op. cit., pags. 181-183.