

Dolços catalans, dolços jueus

Catalunya va tenir un important passat jueu, que de fa uns anys estem recuperant: Girona, Besalú, Castelló d'Empúries, Barcelona, Palma, Tortosa... Hi ha ciutats, que també tenien calls, que encara no s'han apuntat a aquesta positiva tendència, bona per a la cultura, l'economia i el turisme, com Banyoles, Montblanc, etc. Algunes d'aquestes ciutats tot just ara s'han desfet de l'organització Red de Juderías de España-Caminos de Sefarad, una organització ultraespanyolista i manipuladora de la història, que considera que no existien els jueus catalans i que tots eren «espanyols», és a dir sefardites, cosa que és falsa. Però encara hi ha qui proposa dolços sefardites, i botigues situades en aquest entramat ideològic, com la del Call de Girona, al costat del centre Bonastruc ça Porta.

Com deia Joan Fuster, i com s'afanyen a assenyalar antropòlegs i historiadors –de Marvin Harris a Pierre Vilar–, no solament «mengem pels ulls», com diria la saviesa popular, sinó també que «mengem pel cap»: és a dir, els productes i plats poden tenir una forta càrrega simbòlica. O literària: quantes pàgines –a vegades trivials– no ha fet escriure la maleïda magdalena de Proust! Pràcticament totes les cultures i pobles han desenrotllat simbolismes de caire religiós, històric o literari referents a algunes menges.

Els espanyols deien « marranos » (de l'àrab, muharram, prohibit) –és a dir, porcs, bruts– als conversos jueus en referència al simbolisme del porc (evocat pel mateix Cervantes, jueu secret). A Mallorca, els xuetes havien de demostrar la seva adhesió a la societat cristiana amb el consum públic de «xua» (xulla o cansalada), mentre que hom recreava dolços jueus o àrabs –com l'ensaïmada– fent-la, justament, amb saïm o llard. Si no vols caldo, dues tasses!

Els jueus, de fet, no tenien una cuina pròpia: com deien els jueus medievals catalans, «rabinitzaven» els plats i dolços del país. Això volia dir que havien de complir les normes bàsiques de puresa kosher–no utilitzar derivats del porc, no menjar postres làctics amb la resta de menjars–, etc. Altrament, la cuina i la pastisseria medievals catalanes complien, conscientment o no, les normes kosher: solien utilitzar oli d'oliva en detriment del llard i substituïen la llet de vaca per llet d'ametlles, pràctiques compatibles amb l'alimentació jueva.

Per la resta, els dolços jueus eren idèntics als que es feien a la nostra Edat Mitjana, tal com explico al meu llibre La cuina medieval i renaixentista: moros, jueus i cristians. Devien fer cremes i flams al forn –com encara avui fan els jueus sefardites (tot i que els jueus catalans no ho eren) d'Istanbul–, menjar blanc, flaones i flaons, pastissets o crestes, postres amb fruits secs i mel, bunyols i d'altres que trobem, amb profusió, sobretot al País Valencià i a les Balears. Molt sovint no sabem si eren jueus, però sí que corresponen a les normes kosher, tot formant d'un entramat mediterrani més general.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2017/03/10/dolcos-catalans-dolcos-jueus/833701.html?utm_source=rss