

There are no translations available.

La primera referencia acerca de la alimentación de los judíos segovianos se encuentra en uno de los artículos del sínodo celebrado por el obispo Giraldo hacia 1215: *Mandamus quod nullus comedat vel bibat de carnibus vel vino iudeorum; si quis fecerit canonice puniatur*, esto es, mandamos que nadie coma o beba de la carne o el vino de los judíos; si alguien lo hiciera sea castigado canónicamente.

Las autoridades civiles y eclesiásticas pretendieron mantener una absoluta separación entre cristianos y judíos en el ámbito de la alimentación, pero los hechos demuestran que no llegaron a alcanzar nunca sus propósitos. Por citar un solo ejemplo de cómo la realidad superaba esta restrictiva normativa, sabemos que la comida que se sirvió a mediados del siglo XV en una boda celebrada en Segovia por dos contrayentes cristianos de origen judío fue elaborada por dos mujeres judías.

En otras ocasiones lo que se compartía no eran los alimentos, sino el ayuno de los mismos. En 1326 el arzobispo de Toledo, que se encontraba realizando una visita pastoral en Segovia, denunció el ayuno que las mujeres judías y cristianas efectuaban conjuntamente la vigilia de la pascua y dispuso que en adelante no se les permitiera seguir con esta costumbre.

Desde el punto de vista de la propia comunidad hebrea, las estrictas prescripciones contenidas en la legislación religiosa sobre la idoneidad de los alimentos, su preparación y su consumo obligaban a los judíos a servirse casi en exclusiva de sus propios recursos. No resulta por lo tanto anecdótico que la primera dependencia comunitaria hebrea de la que tenemos noticia en la ciudad de Segovia, antes incluso que la sinagoga, sea precisamente la carnicería.



□ Casa del Sol (antiguo matadero judío), actual Museo de □ Segovia

Esta carnicería, y la posterior de la que existe noticia en la ciudad, cumplía función de matadero y despacho de carne. En ella el carnicero sacrificaba a los animales mediante su degüello, los desangraba, retiraba las partes no aptas para el consumo y, una vez comprobado que el animal estaba legalmente sano conforme a las prescripciones religiosas, purgaba la carne eliminando el sebo, las venas y los nervios. Cuando en el animal sacrificado se detectaba algún órgano dañado o algún otro defecto, era declarado "*terefah*" o no apto legalmente para el consumo. En estos casos, si había ocasión, la pieza se vendía a una persona ajena a la comunidad judía.

La ausencia de testimonios directos sobre los alimentos que preparaban los judíos segovianos nos lleva a recurrir a una fuente ciertamente peculiar para podernos acercar a los usos gastronómicos de la comunidad hebrea de la ciudad. Esta fuente no es otra que un repertorio de algo más de doscientas testificaciones efectuadas en el tribunal de la inquisición de Segovia entre 1486 y 1492 en el que se encuentran numerosas denuncias relativas a conversos que comían conforme a los usos judíos. De este modo, los testigos nos trasladan sin pretenderlo unas ágiles pinceladas acerca de los usos de la población hebrea segoviana en la cocina y en la mesa durante la segunda mitad del siglo XV.



*Huertas en el Valle del río Clamores*

En primer lugar, entre los alimentos cabe mencionar la carne procedente del ganado ovino y bovino y también de diferentes aves como gallinas o gansos. A la carne de las ovejas y de los carneros se les da en una ocasión la curiosa denominación de *pulpo de prado*, a causa, según explicaba Antón Pérez, de que estos animales pacían en los prados. Entre los productos derivados directamente de los animales cabe señalar la leche y los huevos. A continuación podemos citar el pescado. Éste podía venderse fresco o

*cecial*

, esto es, seco y curado al aire. El pescado fresco lo proporcionaban los ríos cercanos a la ciudad y el único que encontramos citado es la trucha. Por último se mencionan verduras, legumbres, frutas y frutos secos. En los márgenes del río Eresma, al pie de la muralla y del alcázar, se situaban numerosas huertas que producían calabazas, cebollas, lechugas o pepinos. Asociados a los huertos o al viñedo se encontraban los árboles frutales, siendo citados manzanos, perales e higueras, cuyos frutos se vendían verdes o secos. Higos y brevas debían ser muy apreciados, como lo demuestra su consumo en una boda. Entre las legumbres podemos citar los garbanzos, apareciendo las almendras como uno de los frutos secos. De entre todos estos alimentos sólo los mamíferos y las aves necesitaban una adecuada preparación para ser considerados "kosher" o aptos para el consumo.

El guiso más característico de los realizados por los judíos segovianos era sin duda la *adafina* o *caliente*

, como se menciona también en la época. Este plato consistía en un guiso de carne al que se añadían, según la disponibilidad, verduras, legumbres o huevos. Ligada a la festividad del "shabat", la

*adafina*

se preparaba introduciendo todos los ingredientes en una olla el viernes por la noche y cubriendo ésta con rescoldos y brasas para que se fuera preparando lentamente y de este modo estuviera lista para ser consumida el sábado.

Otros platos preparados por los judíos segovianos eran la asadura o entrañas, que podían ser de recental, es es, cordero o ternero lechal o de carnero; *abujas* o costillas de carnero correspondientes al cuarto delantero;

*albondiguillas*

; gallina asada; o el menudo de un ansarón (ganso)

*en que abía cabeza e pescuezo e alón.*

También existe constancia de la preparación de botes de conserba. El único postre que encontramos son los

*ormigos*

, también denominados

*frutas de nuegados e de sartén*

, dulces preparados con pan rallado, miel y avellanas o almendras machacadas. La mesa se completaba con la presencia de pan, vino, que debía ser "kosher" y algunos productos elaborados como el queso.



*Pan ácimo*

Una mención especial merece "Pésaj" o pascua, única fiesta judía, junto a las referencias generales sobre los ayunos, que aparece mencionada en la documentación inquisitorial. Esta fiesta conmemora el éxodo de Egipto y se inicia con el "Séder", una ceremonia festiva y familiar. Durante toda la pascua los judíos sólo podían consumir pan cenceño o ácimo, carente de levadura en recuerdo al pan que no pudo fermentar a su salida de Egipto. De igual modo, esos días se comían hierbas amargas que simbolizaban la desazón de la esclavitud en la tierra de los faraones. Al concluir la pascua con la puesta de sol del octavo día, se podía tomar de nuevo pan con levadura y se celebraba una cena en la que la lechuga o el apio tenían un papel destacado, pero en la que se consumían también huevos, queso y miel.

*Fuente: El patrimonio judío de la ciudad de Segovia. Bonifacio Bartolomé Herrero.*