

## TALLER DE CUINA

La dieta és l'element clau i una de les principals expressions de l'identitat cultural. Aquest fet té més força quan ve definida per pràctiques religioses i quan es va servir com un element distintiu enfront altres comunitats.

L'alimentació dels jueus està regulada estrictament per la tradició religiosa, que indica quines espècies són aptes per al consum i com s'han de consumir perquè siguin *kosher* –permès o pur-, seguint les normes del *Kashrut* –conjunt de normes que dicta quins animals i aliments consumir, la manera de cuinar-los i fins i tot de collir-los-. Així mateix, també indica de quina manera s'han de preparar els animals (seguint les normes de la *Shechita* –dicta les normes per escorxar els animals-).

**Segons les normes del *Kashrut*, es poden consumir peixos, aus i mamífers, però no insectes, amfibis, rèptils, invertebrats ni mol·luscos.**

Així doncs, **no** són aptes pel consum, entre d'altres, les serps, el pop, la sèpia i tots els crustacis. Els mamífers que es poden consumir han de tenir la peül·la partida i remugar el seu aliment. Això inclou animals domèstics i salvatges, com ovelles, cabres, bovins, cérvols, cabirols, gazel·les, etc. Tantmateix, els animals han de ser sacrificats d'una certa manera, i no poden haver estat caçats amb trampa, ni disparats amb llança, fletxa ni arma de foc, ni tampoc deixats morir en un pou o enverinats. Això fa que, a la pràctica, el consum d'animals salvatges sigui molt limitat.

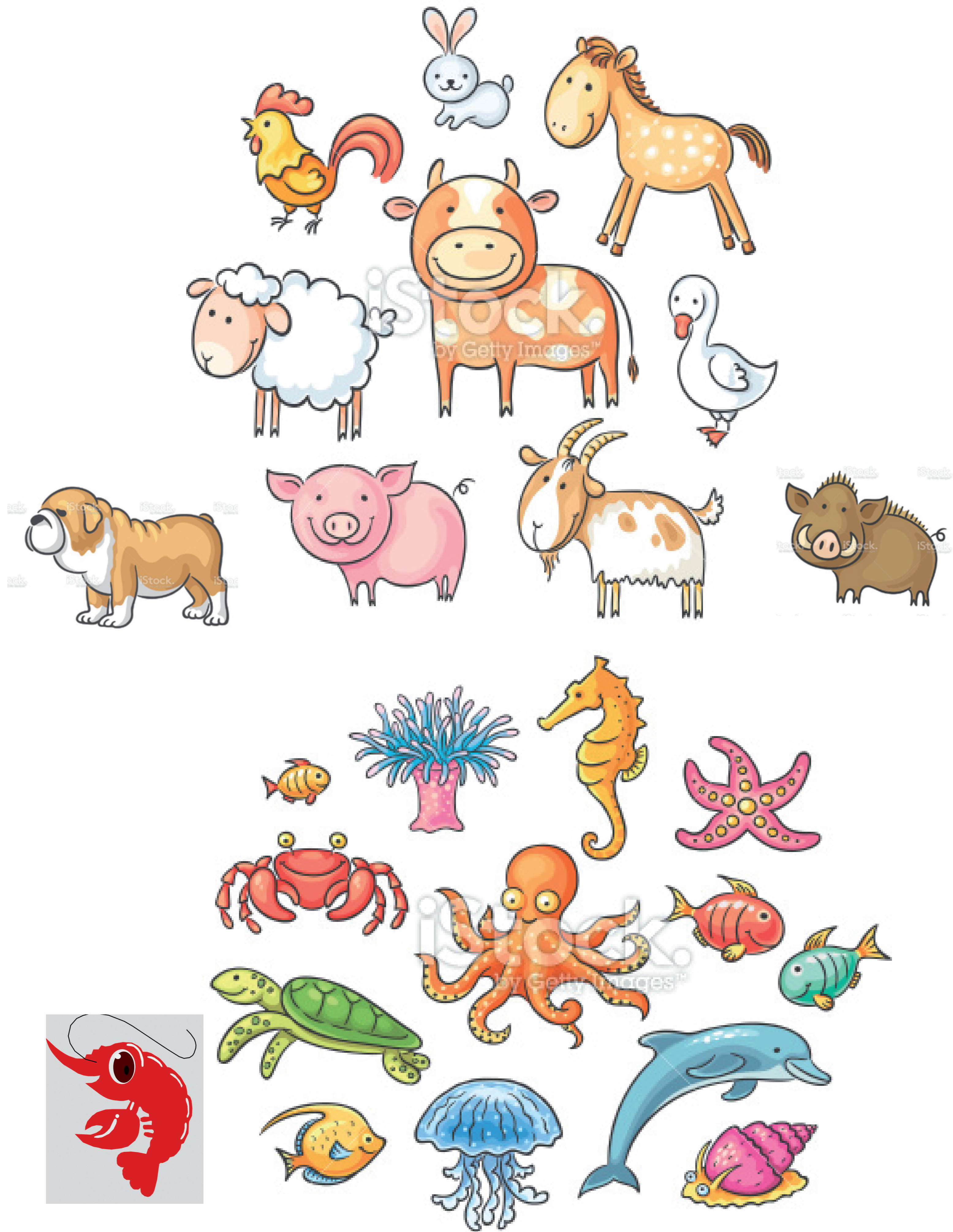
En el cas dels ocells, la Bíblia no dona un criteri general, però sí que nombra quines aus no són aptes pel consum. La Tradició detalla quines espècies poden ser consumides, entre les que es troben la majoria d'aviram domèstic, com les gallines, les oques o els ànecs, entre d'altres. En el cas dels peixos, han de tenir escates i agalles. Tota la resta es consideren no *kosher*.

En el cas dels productes secundaris, els productes de consum (llet i derivats) han de procedir d'animals *kosher*. Altres productes, en canvi, com la força de treball, els ossos o les pells, poden procedir d'animals no *kosher*, com els cavalls, els ases, etc. Així mateix, els jueus poden conuiu amb animals no *kosher*, com els gossos o els gats. Per tal de poder consumir un animal, cal que aquest hagi estat sacrificat d'una certa manera per una persona especialitzada (*shoichet*), i que l'animal no tingui cap defecte greu. Així mateix, l'animal ha de ser completament dessagnat i s'ha de treure el nervi

ciàtic, ja que conté molta sang que no pot ser drenada de cap manera. Aquest nervi costa molt de treure i, sovint, es prefereix vendre el membre posterior com a carn no *kosher*. Aquestes característiques alimentàries constitueixen un signe d'identitat cultural i religiosa dels jueus front a d'altres comunitats.

### **Animals *kosher***

- Mamífers remugants i amb la peülla partida poden ser *kosher*, s'exclouen alguns que no tenen les dues característiques com el camell, el damà, el conill i la llebre, aquests per no tenir ungles dividits, i el porc ja que no és un remugant (Levític|11:3-8).
- Els ocells han de complir determinats criteris; els ocells depredadors no són *kosher*. Ha d'existir una tradició de consum.
- El gall d'indi (originari d'Amèrica) s'accepta perquè s'assimila amb la tradicional "Gallina de l'India". En general es consideren *kosher* els ocells que neixen amb plomes i caminen tot seguit.
- Els peixos *kosher* han de tenir aletes, escates i ganyes (Levític11:9-12). El marisc per tant no és *kosher* i no es pot menjar.
- Els insectes no són *kosher* excepte algunes espècies de saltamartins, però això no està reconegut en moltes comunitats.
- Un animal no domesticat per a ser *kosher* ha de complir un ritual per capturar-lo i sacrificar-lo.
- Els làctis (iogurts, formatges, nata, llet, crema de llet...) no poden servir-se, al mateix plat, amb carn ni ser cuinats i servits amb les mateixes eines o coberts.
- Els mamífers i l'aviram han de ser sacrificats de manera específica.
- La sang ha de ser extreta tanta com sigui possible (Levític 17:10) amb un procés especial.



Encercla aquells animals que podries menjar si fossis un jueu que seguís les regles de la Caixrut.

## CUINA JUEVA

L'alimentació és un dels trets identitaris de les comunitats humanes. La religió jueva té 613 preceptes o normes de conducta, entre les que trobem les que fan referència a l'alimentació, la *Khasrut*.

- 1. Podria un jueu practicant menjar-se una hamburguesa de vedella amb formatge? I sense formatge? Per què?**
- 2. Quantes vaixelles es necessiten en una casa de jueus practicants?**
- 3. Creus que un jueu practicant podria menjar pop a la gallega? Per què?**
- 4. Coneixes alguna altra religió que prohibeixi menjar algún aliment, ja sigui de manera temporal o sempre?**

## VISITA A L'EXPOSICIÓ PERMANENT DE "TRÀGEDIA AL CALL. TÀRREGA 1348"

- 1. Després de la visita al Museu, que has après sobre el judaisme?**
- 2. Què és el que més t'ha agradat de la visita?**