

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

NÚMERO 116 | ENERO/FEBRERO 2022 | AÑO XVII | 6 euros | www.origenonline.es

GASTROTURISMO

REGRESO A SEFARAD

DE VIAJE POR LA CULINARIA SEFARDÍ

RESTAURACIÓN

CASA SILVANO MARACAIBO

UNA VUELTA DE TUERCA A LA TRADICIÓN SEGOVIANA

ENTREVISTA

FRANCISCO VAÑO

PRESIDENTE DE GRANDES PAGOS DE OLIVAR

LAS OTRAS CARNES

TERRITORIO, PASTOREO Y BIENESTAR ANIMAL



VUELTA A SEFARAD

Texto: Óscar Checa

Fotos: Óscar Checa / SaboresdeSefarad / Bárbara D. Alarcón

Siete modos de guisados / se guisa la merenjena. / La primera de las guisá / es la vava de Elena / Ya la hace bokadicos / y la mete'n una cena / Esta komida la yaman / komida de merenjena.

Cada viaje que hago tiene una banda sonora en particular. De manera literal, quiero decir, pues preparo la música que tiene que ver con cada destino y busco, una vez allí, otras canciones y sonos. Así que, en esta ocasión no podía faltar, sobre todo porque el tema que me vuelve a poner en la carretera, la gastronomía en la antigua Sefarad, está ligado de manera especial a la música: alrededor de la tradición culinaria sefardí se creó una rica variedad de refranes y canciones que reflejan tanto la importancia que se le daba a la comida como el lenguaje oculto que contenían algunas recetas.

Las Coplas de las Berenjenas que voy cantando es uno de los ejemplos más conocidos. La versión recogida en Rodas (Siete modos de guisar las merenjenas) es la más popular, aunque se ha encontrado otra más extensa (Los gizado de las merenjenas) que incluye 36 maneras de preparar esta hortaliza. De momento, la que voy a probar yo es la que adereza Manuel López en Cocinarte Toledo, en Toledo, como parte del menú 'Cómete la historia', elaborado tras la investigación del historiador y guía Felipe Vidales (Tulaytula).

Se trata de una alboronía (guiso de verduras) de berenjena con calabaza, recogida en un manuscrito del siglo XIII. La berenjena había llegado a Al-Ándalus doscientos años antes y se consumía mucho y de numerosas maneras, especialmente en la cocina andalusí y sefardí. Por eso mismo, con el tiempo, terminó siendo uno de los alimentos 'impropios' de los cristianos viejos, que dejaron de comerla para diferenciarse de unos compatriotas a los que acabarían culpando de lo más inverosímil y estrambótico. Ocurrió lo mismo con otros alimentos, recetas y maneras de cocinar, pero el caso de la berenjena llama particularmente la atención. En Toledo, por esa herencia judía y musulmana, se convirtió hasta en un insulto, y otras ciudades castellanas acabaron llamando berenjeneros a los toledanos en un intento de degradarlos o menospreciarlos en la pugna por alcanzar más relevancia.

Filikas y almodrote

Este es el tipo de historias que salen a nuestro encuentro en Caminos de Sefarad, las ciudades que forman parte de la Red de Juderías de España. La herencia sefardí, como la andalusí, está presente en muchos aspectos y rituales de nuestro día a día... como no puede ser de otra manera dado nuestro pasado histórico, claro, y a pesar de que se haya olvidado o no sepamos reconocerlo. Una vuelta por estas ciudades sirve para conectar con muchos de los episodios borrados o poco conocidos de ese pasado y, al tiempo, como estoy

haciendo yo, ver qué se cuece desde el punto de vista gastronómico. De Toledo viajo a Segovia.

El recorrido por la antigua judería se sale de los itinerarios más trillados de la ciudad y es apasionante, pues la aljama segoviana fue una de las más prósperas de Castilla en el siglo XV. Junto a la iglesia del Corpus Christi, en la plaza del mismo nombre, está la calle que da entrada a la Judería Vieja. La iglesia, que fue la sinagoga Mayor, pertenece hoy al convento de las Clarisas, que, por cierto, siguen haciendo unos dulces artesanos buenisimos. El itinerario, a través de estrechas y laberínticas callejuelas, tiene como punto central el Centro Didáctico de la Judería, ubicado en la casa-palacio de Abraham Seneor, el personaje más destacado de la comunidad hebrea segoviana. Fue un rico financiero y rabino mayor de las aljamas castellanas que desempeñó importantes cargos en los reinados de Enrique IV y de los Reyes Católicos, como el de almojarife mayor (o sea, tesorero). Y, a pocos metros, en la misma calle, está El Fogón Sefardí, un restaurante cuya carta se basa en la recuperación de la cocina sefardí, que mezcla con la castellana y las nuevas tendencias.

Forma parte del hotel La Casa Mudéjar, un edificio del siglo XV perfectamente conservado y restaurado en el que uno puede dormir bajo auténticos artesanados mudéjares. Y lo mismo a la hora de comer, pues el salón del restaurante también mantiene el artesanado decorado de la época. Por la mesa desfilan filikas, soufflé de almodrote de berenjena o tajine de cordero lechal, entre otros platos de raíces hebreas. Y en cuanto al vino, uno kosher: Alate. Es un monovarietal de uva Tempranillo que elaboran en la bodega Fernández de Arcaya, en Navarra.

Las juderías del norte

La bodega se encuentra en el pequeño pueblo de Los Arcos, y está abierta al enoturismo. En las visitas se explica la manera en la que se elaboran los vinos kosher; una elaboración que solo se diferencia de las demás en que sigue determinadas reglas dictadas por las leyes religiosas del judaísmo en cuanto a la preparación de los alimentos y la vinificación.

Al norte de Los Arcos está Estella-Lizarra, otra de las ciudades de la Red. En la rúa de las Tiendas, en pleno Camino de Santiago, tenían sus comercios muchos de los judíos que habitaron aquí. El brillante pasado sefardí que tuvo Estella se puede seguir hoy en la parte más antigua de la ciudad, donde aún se conservan lienzos de la muralla que separaba la judería del resto del casco urbano. Linda con el antiguo barrio de los curtidores, un oficio por el que fue conocida y al que hoy, con la recuperación de viejos molinos y la creación de la Ruta del Zumaque, es muy fácil seguir la pista. La planta del zumaque se utilizaba para curtir las pieles ya que los taninos que contienen sus tallos y hojas permitían dar flexibilidad y resistencia al cuero. También se usaba para teñir y como condimento en la cocina, es-



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Alboronía (guiso de berenjena con calabaza). Artesonado en la Hotel La Casa Mudéjar de Segovia. Filikas sefardíes en el restaurante El Fogón Sefardí, situado en el mismo hotel. Y personaje supuestamente judío en la portada de la iglesia del Santo Sepulcro de Estella-Lizarra.



pecialmente en la andalusí. Eduardo y Uxua, creadores de esta Ruta del Zumaque, han ideado igualmente una cerveza con zumaque. Es la Rhus Beer, una ale de tonos dorados, floral y con el exótico toque cítrico del zumaque.

En esta zona hay otras ciudades que también contaron con importantes juderías, como Calahorra, Tudela y Tarazona. Como en Estella-Lizarra, se sabe que

ya desde el siglo XI existía una comunidad judía en Calahorra y que esta aljama calagurritana fue la mayor de La Rioja. La judería estaba ubicada en la zona del actual Rasillo de San Francisco, en la parte alta de la antigua ciudad romana, pero donde mejor se puede seguir el rastro del pasado sefardí de esta ciudad es en el archivo catedralicio, que cuenta con una abundante documentación al respecto.

LA ERMITA SUITES

En la fachada, la portada de una ermita, con su espadaña y su campana; en el interior, un alojamiento singular ubicado donde las investigaciones históricas sitúan un cenobio medieval, una antigua casa de vecinos judeoconversos y unas carnicerías del siglo XIX. Esa sería, de manera resumida, la descripción de La Ermita Suites, el primer edificio monumento convertido en alojamiento turístico en Córdoba. Está en la plaza Abades, en plena judería cordobesa y acaba de abrir al público tras 17 años de proyecto que ha contado con la colaboración de historiadores y expertos en arte y restauración del Museo del Prado, la Uni-



versidad de Córdoba y la Mezquita-Catedral. Seis únicas habitaciones-apartamento, todas diferentes en cuanto a distribución pero con el mismo estilo (un minimalismo acogedor y elegante) para disfrutar de Córdoba de manera distinta.



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Pergamino de la Torá en la Catedral de Calahorra. Duquesa de patatas a la importancia en salsa verde con borraja (Restaurante Treintaitrés de Tudela). Cebollas estofadas glaseadas (Restaurante Topero de Tudela). Talla gótica en la capilla de Santa Ana en la Catedral de Tudela.



Diga Treintaitrés

Las verduras, precisamente, y de manera más extensa los vegetales, fueron el grupo de alimentos más profusamente utilizados en la cocina sefardí. Hoy, ciudades como Calahorra o Tudela han llevado a su cenit el cultivo de estos productos, aprovechando la fertilidad y la idoneidad de los terrenos de la ribera del Ebro. Y junto al sector agrícola e industrial basado en las verduras, frutas y hortalizas ha florecido, igualmente, el hostelero.

Tudela es un ejemplo perfecto de la apuesta gastronómica 'verde'. Aquí se creó el primer menú degustación de verduras de España. Lo idearon Ricardo Gil y María Pilar Vicente, tercera generación de hosteleros tudelanos y propietarios del restaurante Treintaitrés. La borraja, el cardo, la alcachofa, el tomate, el espárrago y otros muchos vegetales que crecen en la mejana navarra son los protagonistas de su carta. Los ingredientes de origen animal son testimoniales. El sabor intenso de



SABORES DE SEFARAD

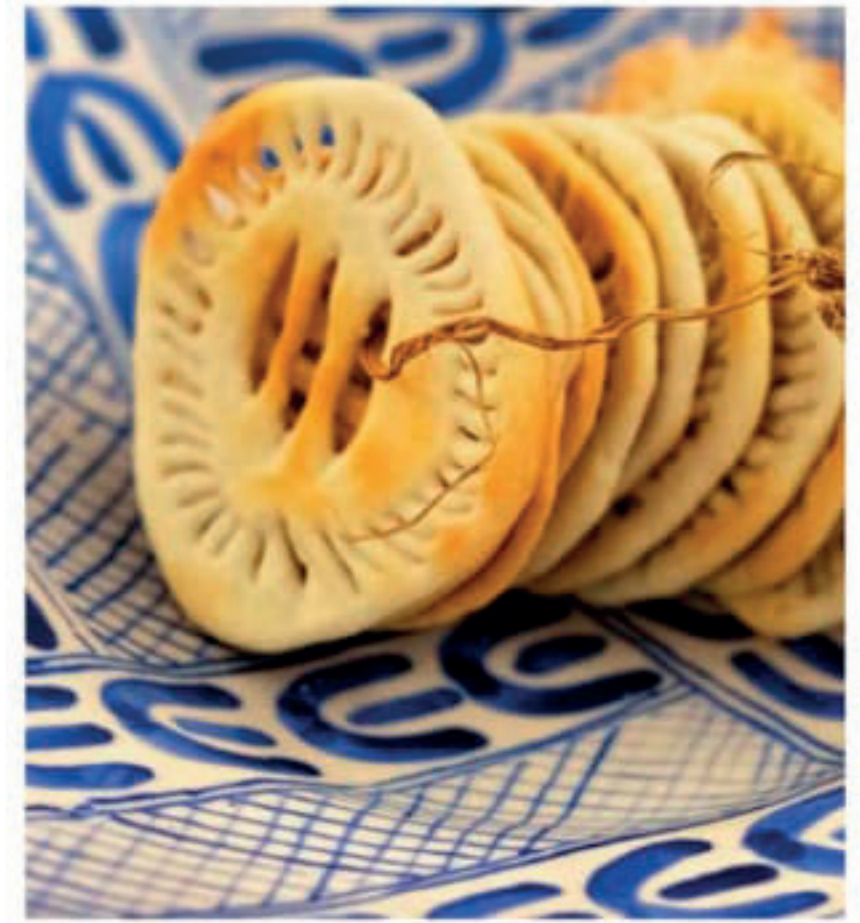
Cuando Javier Zafra empezó a recuperar recetas conservadas por los judíos del Norte de África, los Balcanes, Grecia, Oriente Medio o Baleares (los xuetas), el proyecto de rescatar los sabores y los aromas de la cocina sefardí empezó a transformarse en algo mucho más amplio derivado de lo que fue descubriendo. A la historia propia de cada plato se sumó la narrativa relacionada con los secretos o mensajes que acabaron en las preparaciones de los criptojudíos. De ahí surgió el interesante libro Sabores de Sefarad donde Javier, cocinero e historiador, va descifrando también la simbología en la cocina judía medieval. Cerrando el círculo, en algunas de sus charlas podemos ver hasta recipientes de Cerámica Saedile, reproducciones históricas que Néstor Pablo elabora de manera artesanal en su alfar del pequeño pueblo zaragozano de Sediles.

las verduras se complementa con el uso de especias, flores o hierbas aromáticas, integradas perfectamente en unas preparaciones sustentadas en la tradición, pero abiertas a la cocina moderna.

No son los únicos que han elegido ese camino, claro. El chef José Aguado también quiso mostrar a todos lo que unas buenas verduras pueden dar de sí en los fogones actuales. "De la mata al puchero, sin pasar por la nevera", dice, pero hay mucho más en sus preparaciones, por supuesto. De sorpresa en sorpresa va uno cuando en la mesa del restaurante Topero aparecen



De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Fiyuelas de Sabores de Sefarad. Singular caserío en la localidad zaragozana de Tarazona. Simbología en la cocina judía medieval (cribadas en Cerámica Saedile). Y carpaccio de calabacín y falafel en el restaurante Casa Mazal de Córdoba, con sus abundantes propuestas kosher.



platos como la Ensalada de cardo rojo con ventresca y granada o las Cebollas glaseadas con crema de legumbres y naranja.

Tudela también tuvo un importante pasado judío, destacado ya desde la época musulmana. Después, con la sucesión de diferentes reyes, la comunidad sefardí tuvo momentos mejores y peores pero, como otros territorios navarros, su judería fue el lugar al que acudieron muchos cuando las cosas se fueron poniendo tensas en las ciudades castellanas. En las dependencias claustrales de la Catedral, una exposición sobre objetos ceremoniales y personales judíos nos pone sobre la pista. Entre lo que más llama la atención está el lienzo, el tapiz en el que aparece un 'padrón' de judíos conversos de Tudela de 1510.

Algo similar colgaba dentro de la Colegiata de Santa María por orden inquisitorial para identificar a los 'cristianos nuevos'. Se le llamó 'la manta' y de ahí viene la expresión 'tirar de la manta': su significado actual

remite a la acción de desvelar secretos o informaciones ocultadas, pero en aquella época la amenaza tenía que ver con acudir a este lienzo para demostrar que tal o cual ciudadano era converso... con lo que suponía esto por aquel entonces. Aquí también podemos acercarnos a la figura de algunos de los tudelanos medievales más destacados, como el tratadista Abraham Ibn Ezra, el poeta Yehuda Ha Leví o Benjamín de Tudela, alguien del que se sabe poco pero que es uno de los personajes más famosos de toda la España medieval. Todos ellos son sefardíes. Benjamín de Tudela se embarcó en un largo viaje de 14 años en el que visitó las comunidades judías de todo el Mediterráneo. De esa experiencia surgió un libro de viajes que hoy es el único testimonio de la existencia de algunas de esas comunidades.

En Casa Sefarad

El viaje -el mío- va llegando a su final. Terminaré en Córdoba, pero antes me pasaré por Tarazona, otra de

las ciudades de la Red de Juderías que guarda destacados restos del pasado sefardí, como la propia configuración de las calles y la arquitectura medieval. Como en el resto de ciudades, unas placas de metal integradas en el pavimento marcan el itinerario a seguir para adentrarse por las antiguas juderías. Aquí nos conducirán por estrellas callejuelas hasta uno de los rincones más llamativos de la localidad, las Casas Colgadas, en la línea fronteriza entre el barrio alto y la zona habitada por los sefardíes.

Llego a Córdoba. Adentrarse en su judería es un viaje dentro de este viaje. La mayoría de las calles no dan para que circulen coches, así que aquí no hay más ruido que el de los pasos de la gente sobre el suelo de piedra. A veces son (somos) demasiados, sí, pero siempre hay momentos de tranquilidad y hasta de silencio. Y ahí, al final de un estrecho callejón encalado, en una antigua casa-patio, está Casa Mazal, la 'casa de la fortuna', un restaurante especializado en gastronomía sefardí donde probar delicias como el Baba Ganoush (paté de berenjenas con sésamo negro), el Bacalao confitado con naranja y canela o el Cordero a baja temperatura con miel de caña y chocolate. Es el único en Andalucía con abundantes propuestas kosher en su carta. ¡Hasta fino Tío Pepe kosher!

No muy lejos, en la calle Judíos, está la antigua sinagoga, construida en estilo mudéjar, y justo al lado, Casa Sefarad, todo un referente en la recuperación y transmisión de la cultura y el pasado sefardí. Una gran biblioteca especializada (abierto a investigadores) se une al espacio museístico ubicado en las diferentes salas de esta típica casa de vecinos cordobesa. En el patio, a ciertas horas, los guías hablan de la tradición musical y, en esta representación del vergel o paraíso que, al fin y al cabo, son los patios, cantan para los visitantes. "Una de las canciones más conocidas tiene que ver con la cocina", apunta. Y empieza: "Siete modos de guisados / se guisa la merenjena..."