



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Guacamole, *kneidalaj* y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida

Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona

Catherine Simone Gallin

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) i a través del Dipòsit Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX ni al Dipòsit Digital de la UB. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX o al Dipòsit Digital de la UB (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) y a través del Repositorio Digital de la UB (diposit.ub.edu) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR o al Repositorio Digital de la UB. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR o al Repositorio Digital de la UB (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service and by the UB Digital Repository (diposit.ub.edu) has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized nor its spreading and availability from a site foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service or to the UB Digital Repository is not authorized (framing). Those rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

Guacamole, *kneidalaj* y ñora: La búsqueda de una identidad judía a través de la comida

Un estudio transatlántico entre Austin y Barcelona

Catherine Simone Gallin

Tesis doctoral
Universidad de Barcelona

Director: Dr. F. Xavier Medina, Universitat Oberta de Catalunya
Tutor: Dr. Jesús Contreras Hernández, Universidad de Barcelona

Programa de Doctorado: Alimentación y nutrición
Línea de Investigación: Consumos, comportamientos y culturas alimentarias

Facultad de Geografía e Historia
Facultad de Farmacia

Noviembre de 2016

*Para mi familia judía, del pasado, presente y futuro.
Sigamos recordando.*

Y para un mundo futuro que reconozca que todos hemos sido y somos inmigrantes.

La vida es lo que hacemos de ella. Los viajes son los viajeros. Lo que vemos no es lo que vemos, sino lo que somos.

Fernando Pessoa

ÍNDICE

Resumen	15
Introducción	17
1.1 Identidades cambiantes que cuentan historias perdurables	25
1.2 Nacimiento del proyecto	27
1.3 La alimentación, la cultura colectiva, y la identidad	29
1.4 El proyecto: La identidad alimentaria de los judíos de Barcelona y Austin	31
1.5 Barcelona y Austin: ¿Por qué y para qué?	32
1.6 Objetivos	36
1.7 Hipótesis y descubrimientos	37
1.8.Introducción al marco teórico	39
1.8.1 Trabajos anteriores	42
1.8.2 La alimentación y la memoria.....	46
1.8.3 La perspectiva judía	48
1.8.4 La identidad alimentaria en el contexto migratorio	49
1.8.5 La identidad diaspórica	53
1.8.6. Una nota sobre el léxico.....	56
1.8.7 A modo de conclusión	57
1.9 Metodología y los acercamientos teóricos del trabajo de campo	59
1.9.1 El análisis cualitativo	61
1.9.2 La entrevista abierta y semiestructurada como técnica de trabajo de campo	63
1.9.2a El guión abierto: preguntas de base.....	66
1.9.2b El contexto de la entrevista	68
1.9.3 Una nota sobre los informantes.....	68
1.9.4 La observación participante	69

1.9.5 El recetario como objeto de estudio.....	71
1.9.6. Una nota sobre los nombres de los participantes y códigos de entrevista	72
1.10 Una nota sobre los idiomas del texto	73
II. EL CONTEXTO DEL JUDAÍSMO	75
2.1 La Torá y la alimentación: un análisis desde dentro del judaísmo	77
2.2 La diversidad dentro del judaísmo.....	78
2.2.1 Los asquenazíes y el yiddish.....	79
2.2.2 Los sefardíes y el judeoespañol	80
2.3 Después de la Inquisición: La reincorporación de los judíos en España.....	82
2.4 Denominaciones judías y acercamientos religiosos	84
2.4.1 El movimiento reformista	84
2.4.2 El movimiento ortodoxo	86
2.4.3 El movimiento conservador	87
2.4.4 El judaísmo secular y otros acercamientos	87
2.4.5. Nota sobre los participantes de este estudio	88
2.5 <i>Mise-en-scène</i> : El <i>kashrut</i> , las pautas alimentarias del judaísmo.....	89
2.5.1 El <i>kashrut</i> bíblico y el <i>kashrut</i> rabínico	90
2.5.2 Características básicas del <i>kashrut</i>	92
2.5.3. El <i>kashrut</i> y las fiestas.....	94
2.5.4 ¿Por qué existe el <i>kashrut</i> ?	95
2.5.5 A modo de cierre.....	97
2.6 Puntos centrales en la vida comunitaria judía.....	98
III: EL JUDAÍSMO EN BARCELONA Y AUSTIN	99
3.1 Una breve historia contemporánea de las comunidades judías de Barcelona	101

3.2 Las comunidades judías de Barcelona.....	103
3.3 Barcelona: Una ciudad en proceso de <i>gentrificación</i> y <i>turistización</i> ¹	107
3.4 Texas y los judíos: Una historia compleja.....	107
3.5 Las primeras congregaciones judías en Austin.....	115
3.6 La década de 1990: Una nueva época para Austin y sus judíos	118
3.7 Puntos de encuentro judíos no religiosos en Austin	121
3.8 <i>Keep Austin Weird</i> : La lucha por preservar la <i>weirdness</i> de la capital tejana.....	122

**CONVERSANDO, OBSERVANDO Y COMIENDO: EL TRABAJO DE CAMPO
Y RESULTADOS EN BARCELONA Y AUSTIN125**

El no comer: Una nota sobre los ayunos	129
Una nota sobre el rol de la mujer.....	129

**IV. LA CONCEPTUALIZACIÓN DEL TÉRMINO "COMIDA JUDÍA COMO
MARCADOR CULTURAL131**

4.1. Definiendo la comida judía.....	133
4.2 La comida judía y la comida de los judíos: La intención judía que construye el <i>Jewishness</i>	134
4.3 La alteridad y la identidad cultural-alimentaria de los judíos.	139
4.4 La conversión de lo festivo en lo cotidiano: Los "judíos de estómago"	142
4.5 Una narrativa culinaria que preserva la memoria colectiva.....	144
4.6 La nostalgia en la cocina, la nostalgia en la identidad.....	148
4.7 La familia.....	150

V. EL KASHRUT: LA CONSCIENCIA JUDÍA Y LA COLECTIVIDAD.....157

5.1 El rol del kashrut en la alimentación y cultura judía	159
---	-----

¹ García Vega, M.A., 2015.

5.2 El kashrut: La nostalgia familiar y comunitaria.....	160
5.3 La colectividad vs. el individuo en la práctica del kashrut	160
5.3.1 El kashrut dentro de las comunidades.....	161
5.3.2 El kashrut en el hogar y en la calle	165
5.3.3 La prevalencia de variaciones personalizadas del kashrut.....	166
5.3.4 El rechazo del kashrut, la preservación del <i>Jewishness</i>	171
5.4 El auge del eco-kashrut.....	172
5.5 Las limitaciones socioculturales y económicas del kashrut en Barcelona y Austin.....	174
5.6 Conclusiones sobre el papel del kashrut en la identidad alimentaria	178

VI. LOS ASQUENAZÍES, SEFARDÍES Y MIZRAJÍES DE BARCELONA Y AUSTIN181

6.1 Introducción: Los informantes asquenazíes, sefardíes y mizarajíes	183
6.2 Ñora y sal: Culturas alimentarias de los sefarditas y los asquenazíes	186
6.3 Las culturas mixtas	194
6.4 El nacimiento de nuevas comidas.....	198
6.5 Prejuicios	200

VII. LA COMENSALIDAD JUDÍA203

7.1 La comensalidad en la vida judía comunitaria	205
7.2 La celebración semanal de Shabat.....	206
7.3 El caso de Barcelona: La comida en otras festividades judías	211
7.4 Austin: Dando la bienvenida a la diversidad judía y la integración	217

VIII. EL GÉNERO EN LA COCINA JUDÍA225

8.1 La transmisión femenina de las culturas culinarias	227
--	-----

8.2 Mujeres que recuerdan y honran a mujeres	230
8.3 Lo que queda del <i>Sisterhood</i>	235
8.4 La judía: transmisora de culturas alimentarias: Pero, ¿culturas de quién?	236

IX. LA ALIMENTACIÓN JUDÍA Y LA VIDA COMUNITARIA NO RELIGIOSA239

9.1 Cambios de enfoque en la vida judía: la vida comunitaria no religiosa	241
9.2 El papel de la comida en la vida comunitaria judía	243
9.3 Reivindicando la comida judía y el judaísmo: la vida comunitaria de los jóvenes de Barcelona y Austin.....	244
9.4 Cocinando, comiendo, cantando: Proyectos culturales, fiestas y colaboraciones entre comunidades	249
9.4.1 Cocinando y recordando en ATID	249
9.4.2 The Kosher Chili Cook-Off: Fusión, diversión, y hermandad en Austin.....	252
9.5 Actividades alimentarias de otras entidades	255
9.6 Proyectos, inquietudes e indagaciones personales: explorando la identidad judía a través de la comida	256
9.6.1 Sahtén a la mexicana.....	256
9.6.2 What Jew Wanna Eat, Amy Kritzer.....	261

X. PUNTOS DE ENCUENTRO: TIENDAS KOSHER Y RESTAURANTES JUDÍOS265

10.1 El caso de Austin	267
10.2 El caso de Barcelona.....	274

XI. LA INFLUENCIA DE LAS CULTURAS ALIMENTARIAS LOCALES.....279

11.1 La fusión culinaria	281
--------------------------------	-----

11.2 El caso de Barcelona.....	283
11.3 El caso de Austin	285
XII. LA ALIMENTACIÓN JUDÍA Y LA SALUD	289
12.1 Salud física, salud emocional, y salud colectiva.....	291
XIII. RECETAS.....	295
13.1 Introducción a las recetas.....	297
13.2 <i>Kipe</i> crudo: receta familiar, mexicana siria	298
13.3 Dos recetas de un recetario familiar catalán judío.....	300
13.4. Cuscús dulce marroquí	302
13.5 <i>Sfereet</i> (Matzo fritters in syrup)	303
13.6 'Hígado' troceado (mock chopped liver) de Elizabeth K. Rothenberg (1914-1985)	304
13.7 <i>Passover Russel Borshch</i>	306
13.8 <i>Power Greens Matzo Ball Soup</i> de Amy Kritzer, <i>What Jew Wanna Eat</i> ..	307
13.9 Recetarios comunales y el uso de referencias culturales	309
XIV. CONCLUSIONES.....	313
14.1 La comunicación y transmisión de la nostalgia y su reconstrucción en la cocina judía catalana y tejana	315
14.1.1 El proceso migratorio emocional narrado en la cocina.....	319
14.1.2 <i>L'haguid</i> : El cuento migratorio y su repetición.....	320
14.1.3 La receta: La transmisión tangible de la memoria intangible	321
14.1.4 <i>Remember</i> : la reconstrucción del pasado en el momento presente.....	322
14.1.5 Migrar: trasladar la cultura en que se habita a otra diferente.....	323
14.2 Revisitando el hipótesis y conclusiones	323

14.3 Algunas reflexiones personales	327
14.4 Futuros cuestionamientos y proyectos	328
XV. BIBLIOGRAFÍA	331
XVI. ANEXOS	351
Anexo I. Glosarios	353
1. Glosario I: Términos judíos	353
2. Glosario II: Platos judíos destacados en las entrevistas.....	357
Anexo II. Fichas de códigos	361
Códigos de entrevistas de Barcelona	361
Códigos de entrevistas, Austin.....	361

Resumen

El presente proyecto es un estudio de carácter cualitativo, que examina y analiza la construcción y expresión de la identidad cultural-alimentaria de los judíos (principalmente inmigrantes) laicos, reformistas, y conservadores de Barcelona, Cataluña y de Austin, Texas. El estudio entrelaza la etnografía de estas dos poblaciones con una investigación histórica del desarrollo de cada una. La parte etnográfica se basa en el trabajo de campo antropológico hecho con entrevistas semiestructuradas, observación participante en eventos y celebraciones judías comunitarias y el estudio de recetas familiares aportados por los participantes. La presente tesis demuestra cómo las costumbres alimentarias y las comidas de los judíos de Barcelona y Austin, ambas con comunidades judías pequeñas pero muy activas y principalmente compuestas de no autóctonos, sirven como una "food voice" colectiva (Hauck-Lawson, 1998, 2009) que relata los pasos migratorios—geográficos y emocionales—de los individuos y familias judías en ambas poblaciones. La narrativa alimentaria de los judíos no ortodoxos de estas dos ciudades comunica una tensión entre una nostalgia específicamente judía y los procesos de adaptación e innovación que ajustan y alteran estas costumbres tradicionalistas. Esta tensión se transmite de una generación a otra a través de los ingredientes, las técnicas culinarias y las formas de servir y comer la comida "judía".

El trabajo toma como base teórica el concepto de que el comer es un acto a la vez biológicamente necesario y social-culturalmente crucial en la construcción de la identidad del individuo y de la comunidad (Fischler, 1995; Contreras, 1995; Medina, 1997, 2002, 2014) y que la comida es utilizada tanto como herramienta para la creación de una identidad cohesiva a través de la pertenencia como para expresar el desarraigo y la alienación (Contreras, 1995). La presente tesis también parte de la perspectiva de que las costumbres alimentarias y la cocina sirven como un lenguaje cotidiano, un modo de expresión creativa y un acto de empoderamiento, especialmente para las mujeres (Abarca, 2006) y que la experiencia multisensorial de cocinar es una vivencia nemotécnica que puede remitir el cocinero y los comensales a otro momento en la memoria individual y/o colectiva (Sutton, 2001; Vázquez Medina, 2015).

Esta tesis estudia el judaísmo desde un punto de vista cultural y no únicamente ni principalmente religioso. A su vez, reconoce que la cultura judía tiene muy diversas interpretaciones y expresiones y que los mismos judíos proceden de nacionalidades y culturas infinitamente distintas las unas de las otras no sólo por ser un "pueblo diaspórico", sino también por sus mezclas con otras culturas y las particularidades de las tradiciones de cada familia. Por lo tanto, las preguntas motivadoras de esta tesis han sido las siguientes: *¿Existe la comida judía y, si existe, qué es y cómo se identifica? ¿Entre la compleja diversidad de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, existe una conceptualización colectiva de la identidad alimentaria judía? ¿Cómo se expresa esta identidad alimentaria judía y qué relación, si alguna, tiene con las otras identidades de los judíos (la identidad local, de procedencia, de género, etc.)?*

A través del trabajo de campo y los conceptos antropológicos e interdisciplinarios aquí expuestos, la tesis concluye que la identidad alimentaria judía de los judíos no ortodoxos tanto de Barcelona como de Austin se basa en el uso de todo lo que sea vinculado a la comida para recuperar, preservar y recrear una memoria colectiva

y familiar vinculada a un judaísmo sumamente subjetivo. La identidad alimentaria de estos judíos parte de una nostalgia específicamente judía—una nostalgia reflexiva (Boym, 2007)—la cual valora la añoranza de otro tiempo-espacio pasado más que ese tiempo-espacio pasado en sí. Por lo tanto, para los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, la comida judía (y por lo tanto la identidad alimentaria judía) sí existe, pero es una comida e identidad en proceso de cambio constante, la cual se define por *la interpretación e intención judía* invertida en la comida, y no por los ingredientes, técnicas culinarias o platos en sí. La interpretación e intención judía, también llamadas en estas tesis la consciencia judía o *Jewishness* (Horowitz, 2000) relacionada con la alimentación judía se basan en: 1) la memoria individual y colectiva y la intención de preservar ésta, 2) las culturas y tradiciones familiares, 3) la práctica del kashrut, a menudo ajustada y personalizada, 4) la procedencia asquenazí, sefardí o mizrají y 5) la comensalidad en una comunidad judía, la intención de compartir entre judíos, y 5) el grado de observación religiosa.

La interpretación judía de un plato, la cual tiene el poder de definir cualquier comida como comida judía, es un reflejo de los fenómenos neofílicos y neofóbicos del comensal (Fischler, 1995) y está siempre jugando con la preservación del pasado y la flexibilidad en el presente. La consciencia judía alimentaria también adscribe al concepto de que el patrimonio cultural es un proceso constante, no un resultado fijo. La constante tensión entre la tradición y la innovación, la preservación y la adaptación (Bessièrè, 1998) está aún más presente entre los judíos no ortodoxos, los cuales viven integrados y asimilados, pero que tampoco quieren perder su memoria judía. Por lo tanto, nuevas costumbres y fusiones alimentarias nacen entre las comunidades judías de Barcelona y Austin. Estos cambios son aún más pronunciados en Austin, donde el nivel de aculturación de los judíos a través de procesos de americanización y texanización intencionadas es mayor al de Barcelona, donde los judíos practican su judaísmo apartados de la sociedad de corriente principal y también donde los inmigrantes participantes en este proyecto llevan considerablemente menos tiempo. Las nuevas costumbres y fusiones alimentarias en ambas ciudades incluyen la personalización del kashrut y el ascenso del seguimiento de eco-kashrut, la incorporación de comidas locales, y la preocupación por la salud manifestada en la *lite-ización*² y la *veganización* de platos tradicionales, especialmente en el caso de los asquenazíes. La comensalidad comunitaria sirve como punto focal para fortalecer estas identidades alimentarias judías y para compartir nociones de un *Jewishness* subjetivo.

Siendo un estudio transatlántico comparativo, este proyecto, a través de su exploración de los temas de las funciones identitarias de la alimentación, la migración y la nostalgia y la cocina como experiencia nemotécnica, sirve no sólo para entender la cultura judía no ortodoxa en Barcelona y en Austin, sino para entender cómo las culturas judías de distintas procedencias geográficas se relacionan y se identifican como un colectivo culturalmente unido. En adición, las indagaciones de esta tesis también profundizan los campos más amplios de las culturas alimentarias, las migraciones y la nostalgia en cualquier ámbito cultural o geográfico. Sin embargo, esta tesis es un estudio profundizado aunque no exhaustivo sobre unas comunidades judías específicas de Barcelona y Austin. El mismo tema de este estudio y la diversidad de las comunidades judías y la subjetividad de su *Jewishness* le imposibilita ser exhaustivo y positivista.

² Utilizo la palabra *lite-ización* para describir el fenómeno de convertir toda la comida en comida "lite", comida ligera y por eso se supone que más "sana".

AGRADECIMIENTOS

Esta tesis, y especialmente el trabajo de campo en Austin realizado entre los años 2014-2015, no hubiera sido posible sin la muy generosa beca del Ruth Landes Memorial Research Fund del Reed Foundation en New York City. Agradezco a David Latham y todos los miembros del Reed Foundation que me ortogaron esta beca, y a la memoria de la misma Ruth Landes, una antropóloga cultural cuyos trabajos pioneros en los campos de género, identidad, etnia, religión, e idioma abrieron la puerta para muchos antropólogos después de ella, como yo misma, incluyendo antropólogas mujeres y antropólogos judíos y judías.

La presente tesis tampoco sería posible sin la dirección, esfuerzo y ayuda de Dr. F. Xavier Medina, quien no sólo dirigió esta tesis, sino que también ha sido mi profesor y mentor en el campo de la antropología alimentaria desde que le conocí en mi primer año del Máster en la Historia y Cultura de la Alimentación. Sirvió como director de la tesina final del máster y siguió conmigo dirigiendo esta tesis doctoral. Mis máximas gracias a Xavier por su dedicación, empeño, enseñanza, ánimo, accesibilidad, conocimiento y sabiduría a lo largo de mi carrera académica en España. Además, le doy las gracias a Xavier especialmente por su trabajo en los últimos meses y semanas de la tesis: por sus respuestas rápidas, sus revisiones meticulosas, sugerencias innovadoras y, sobre todo, su buen ánimo y paciencia incluso en los momentos de mayores prisas y presión.

También me gustaría dar las gracias a mi tutor Dr. Jesús Contreras Hernández por su ayuda y orientación no sólo a lo largo del doctorado, sino desde antes de matricularme por primera vez en una universidad extranjera con el Máster de Historia y Cultura de la Alimentación hace cinco años. Me hizo sentir bienvenida y en casa en la Universidad de Barcelona desde el principio. Gracias por asignar ese primer trabajo sobre nuestras identidades alimentarias, el cual me sirvió como semilla original de esta tesis. Jesús y Xavier han servido como dos de mis más importantes referentes en el campo alimentario y me siento muy afortunada de haber podido trabajar con ellos personalmente. Gracias también a la Dra. María Izquierdo Pulido, coordinadora del

doctorado de Alimentación y nutrición, por su ayuda y orientación durante los últimos tres años.

A nivel personal, agradezco eterna e infinitamente el amor y cariño de mi familia y todas mis amistades, por todo el mundo, quienes me han apoyado no sólo en este doctorado, sino también en todos mis proyectos académicos, profesionales y personales. Unas gracias especiales a mis compañeros de casas en Barcelona y en Austin, quienes me han alentado directa e indirectamente durante el máster y doctorado a lo largo de los últimos cinco años. Gracias también a todos mis amigos panaderos y cocineros quienes me inspiran para crear nuevas cosas, dentro y fuera de la cocina.

Al amor de mi vida y mi compañero de viaje, mi marido Iván, cuyo amor y apoyo me aligera cualquier dificultad en esta vida y quien, a lo largo del trabajo de campo y redacción de la tesis, siempre ha sabido alentar y animarme sin jamás empujarme. Sus muchísimas horas invertidas en las correcciones lingüísticas de esta tesis, incluso en los momentos más tensos de mudanzas, me ha hecho mejorarla de forma incomensurable. Gracias por llenar mi vida cada día con nuevos descubrimientos e ideas, risas, tranquilidad, pequeñas y grandes aventuras y paz. No hubiera terminado esta tesis sin tu apoyo y amor.

A mis padres Nancy y Richard Gallin, quienes siempre me han enseñado a ser yo misma y seguir mis sueños; me han apoyado aún cuando esos sueños me han llevado lejos de ellos y del lugar donde nací. Esta tesis es fruto de lo que me habéis enseñado desde siempre: de preguntar, indagar, cuestionar y reflexionar. Esta tesis no hubiera sido posible sin vuestra propia curiosidad intelectual, la cual cultivó en mí desde una edad temprana una sed insaciable por el aprendizaje. Gracias por vuestro apoyo emocional, intelectual, espiritual, académico, profesional y económico durante toda mi vida. A mis hermanos Lisa, Josh, Becky, Susie, Annie, Maggie y Will, mis cuñados Tim, Nara, Kurt, Dave, David, Pam y Kevin y mis sobrinos Seamus, Fiona, Caitlin, Abby, Alex, Philip, Penelope, Charlotte, Amelia, Daphne, Zelda, Trudie, Laura y Theo. Y unas gracias especiales a mi hermana Annie por su ayuda bibliotecaria tan útil a lo largo de la investigación y redacción. El sentido de humor, amor, cariño, curiosidad, empatía y apoyo de mi familia viaja conmigo vaya donde vaya.

Siendo un proyecto que trata sobre las migraciones transnacionales, hay que destacar que esta tesis, y la investigación que se llevó a cabo para completarla, es fruto de mis propias—y varias—migraciones. Me gustaría dar las gracias a toda la gente que me acogió en sus casas durante mis varias mudanzas mientras escribía la tesis: a Susie, Dave, Amelia y Daphne en Seattle, a mis padres Nancy y Richard en Nueva York, a Clau y Fredrik en Oslo, y a Sandra y Carles y Alicia y Oscar en Barcelona. Gracias por vuestra generosidad y paciencia.

Gracias a Palmar Álvarez Blanco de Carleton College en Minnesota. Has sido, aparte de mi profesora y mentora, también mi gran inspiración en el mundo académico y especialmente en el campo de estudios españoles durante los últimos diez años. Gracias también por animarme a solicitar el Fulbright en Madrid, que es lo que empezó este gran viaje académico y personal. Gracias también por animarme durante mis momentos de dudas sobre esta tesis doctoral.

Gracias a todos mis compañeros profesores y alumnos en Barcelona, Seattle y Nueva York, quienes me enseñaban algo nuevo todos los días. Compartir el aula y la vida con vosotros me ha dado la energía para seguir con mis proyectos académicos. También quiero dar las gracias a Daniel Jordà y Alex Fortaleza de *Panes Creativos* por transformarme en mucho más que una panadera y por siempre darme nuevas ideas dentro y fuera del obrador. Gracias a Mónica Buzali por compartir tanto conmigo como participante en este proyecto y también por colaborar conmigo en otros proyectos culinarios. Gracias por ser mi co-panadera, cocinera y amiga. Miles de gracias a Aroa y Nuria no sólo por vuestro apoyo y amor infalible, sino también por haber servido como mis "agentes" burocráticas, ayudándome con diversos trámites durante los dos últimos años mientras estaba fuera de Barcelona. Gracias por ser parte de mi familia aquí en España. A LilaLily, Anastasia, Lily y Karmini por vuestra amistad constante durante los últimos quince y diez años y también por vuestras reflexiones intelectuales, académicas y emocionales, las cuales me han ayudado durante toda mi carrera académica y me sirvieron como "gasolina" en los momentos de baja energía, que siempre los hay de vez en cuando.

Gracias al Dr. José Antonio Vázquez Medina y a la Dra. Priscila López por orientar y asesorarme sobre los procesos y pasos logísticos del Doctorado en Alimentación y nutrición.

Y por último, pero no por ello menos importante, doy mis máximas gracias a todos los judíos barceloneses y austinenses que participaron en este proyecto y quienes abrieron sus puertas y corazones para compartir conmigo sus recetas, recuerdos y tiempo. El trabajo de campo para esta tesis ha sido para mí uno de los mayores aprendizajes de mi vida pero también ha sido una *gozada* gracias a vuestro interés y vuestra energía y apertura. Dedico esta tesis a vosotros y vuestras ciudades, comunidades y familias. Espero que esta tesis abra la puerta para más diálogo sobre las diversas identidades judías.

I. INTRODUCCIÓN

There are no index cards or folded, stained papers. The recipes are written in her hands, into the strata of her calluses. Oregano shards, lemon dust, fossilized garlic essence, petrified olive oil."

Kapsalis (citado en Sutton, 2001: 126)

Sitting down to eat is not just a ritual but a kind of story. Venturing through the "course of a meal," we encounter a narrative, with its prologues, its climaxes, its slow resolution. But a meal is also a concentrated exercise in choice and pleasure, longing and regret, the satisfaction of wants and the creation of desires."

(Tom Vanderbilt, 2016:17)

1.1 Identidades cambiantes que cuentan historias perdurables

Los mariachi tocan vivazmente, guitarras, violines, trompetas en mano, voces alzándose en unión durante la canción. Sus pies marcan el ritmo sobre el suelo de moqueta gris, la luz del atardecer tejano entra por las anchas ventanas de cristal detrás de los músicos, dejándoles nada más que unas siluetas remarcadas por el blanco y negro de sus trajes. Es una de esas melodías que te hace mover. Te obliga. Tus pies marcan el ritmo por la moqueta también, al principio suavemente, involuntariamente. Y tu corazón rebota sólo un poquito más sobre las paredes de tu pecho: la música llega dentro de ti. Es una melodía simple, un tanto redundante, pero te llega. Y te hace bailar sin que te des cuenta.

Por la sala hay gente circulando, desde sus mesas redondas—repletas de boles de guacamole, totopos de maíz, salsas verdes de tomatillos y de tomate y cilantro picado—hasta la mesa de bufé: de ahí vuelven con platos llenos de arroz amarillo, enchiladas en salsa verde, frijoles charros... Por su aspecto, uno podría decir que se trata de un evento cualquiera mexicano-tejano, una celebración entre la población mexicana y mexicana americana de Austin.

Pero la música que tocan no es mexicana. De hecho, la letra es hebrea. Y si uno mira un poco más de cerca, se da cuenta de que esas mesas repletas de comida mexicana también llevan *matzá*, llevan *charoset*, llevan huevos hervidos y un rábano picante típico de la cena de la Pésaj, la Pascua judía. Los mariachi no cantan una melodía ni mexicana ni tejana. Cantan el *Dayenu*, una canción alegre cantada hacia el final de las cenas tradicionales de Pésaj, los *seder*.³ La canción celebra el éxodo de Egipto de los esclavos israelitas. Y si uno mira un poco más de cerca el gentío de la sala, se da cuenta también que hay unos cuantos que llevan el *kipá* encima de la cabeza.

La imagen que acabo de esbozar es del evento del *seder* del Latino-Jewish Student Coalition de la Universidad de Texas en Austin. Muchos de los estudiantes que asistieron eran mexicanos y mexicanos americanos, muchos son judíos, algunos eran ambos, latinos y judíos, y algunos no eran ni judíos ni latinos, pero les gusta aprender,

³ El *seder* es la cena tradicional de Pesaj que incluye varios alimentos simbólicos, rezos y cantos. La cena sigue un orden particular de rituales. *Seder* quiere decir "orden" en hebreo.

les gusta comer, y les gusta festejar, así que se unen a la fiesta también. Es una fiesta alegre y a la vez remarcada con un tono sombrío. Al celebrar la liberación de la esclavitud del pueblo judío, también se reconoce que la esclavitud ha existido, y que sigue existiendo en nuestro mundo de hoy.

Este *seder* es especial, y no es como ninguno que haya visto antes. Se trata de unir los estudiantes latinos y judíos de la universidad para celebrar y observar la fiesta judía de Pésaj mientras se discute y se dilucidan temas de las comunidades judías y latinas, a nivel global y local. Aquel año, en la primavera de 2015, el *seder* se enfocaba en los derechos de inmigrantes principalmente mexicanos, y en particular de los estudiantes indocumentados, inmigrantes en Austin. Se hablaba de los derechos humanos, de las nuevas reformas de inmigración que llegaban al Senado de Texas. Se hablaba de tomar acción política, de ir al capitolio, de llamar a los representantes para convencerles de apoyar los derechos humanos de los inmigrantes. Este *seder* se trataba de trasladar las moralejas, valores, y principios que salen de una fiesta judía a otras comunidades, cosa que se veía clara en la mezcla cultural representada en la comida y en la música.

Una vez un rabino me dijo "si cada año cuentas la historia de Pésaj igual, estás haciendo algo mal". Cada primavera se celebra la fiesta de Pésaj y cada año se lee (y canta) la misma historia del mismo libro (el *Hagada*⁴). Cada año se comen los mismos alimentos en el *seder*, ya que cada plato tiene un significado representativo importante, clave en el cuento que se relata. Y no obstante esta repetición, cada año exige un tono diferente, una aplicación nueva a la vida actual, un giro que da otro significado a esta historia contada repetidamente a lo largo de siglos. Sí, se suelen comer las mismas cosas; sí, se cantan las mismas canciones; sí, se habla de la misma historia del éxodo de Egipto. Pero el cuento que se cuenta está en transformación constante. Como la tradición judía en sí, nada y nadie puede quedarse igual para siempre: la cultura, y los seres humanos que lo forman y reforman, están en cambio constante. Este fenómeno se expresa también—y quizás de forma más potente—en lo que comemos. 'Somos lo que comemos.' Es difícil encontrar quien no haya escuchado este cariñosamente desgastado adagio. Distintas sociedades por el mundo entero están de acuerdo de que lo que uno

⁴ El Hagadá es el libro que contiene todos los rezos y cantos del seder y también el orden específico en el cual se debería hacerlos. La palabra hagadá viene del verbo l'haguid, el cual quiere decir "contar". Todo el seder, y de muchas maneras la religión y cultura judía se base en contar la historia, en el caso de Pesaj la historia del éxodo de los judíos de Egipto. Cada canto, cada acto y cada alimento forma parte de la historia contada en el hagadá y alrededor de la mesa.

come y cómo lo come marca quién es (y viceversa). Lo que comemos cuenta nuestra historia y nuestra historia nos dirige en lo que comemos. ¿Pero qué pasa cuando nuestra historia está en un proceso de cambio constante? ¿Qué pasa cuando nos mudamos y empezamos a comer cosas diferentes y dejamos de utilizar los alimentos con los cuales cocinábamos en nuestra tierra natal?

Este proyecto, el cual examina y analiza la construcción y expresión de las identidades alimentarias de los judíos de Barcelona en Cataluña y de Austin en Texas, procura entender la conceptualización de una identidad judía, y por lo tanto una identidad migrante, expresada a través de la alimentación. Se trata de entender qué es la identidad alimentaria judía de dos poblaciones inmigrantes que están en cambio constante en dos continentes diferentes, así entendiendo cómo los judíos recuerdan y cuentan su historia a través de su alimentación—una alimentación que va cambiando y a la vez una alimentación que va preservando tradiciones. "Si cada año cuentas la historia de Pésaj igual, estás haciendo algo mal," me dijo el rabino. Para muchos judíos, el judaísmo se trata de la misma historia adaptada a un nuevo contexto. Este proyecto procura entender cómo los judíos catalanes y tejanos siguen contando sus historias, a la vez antiguas y nuevas, a través de la alimentación.

Un acto efímero, repetido, el acto de comer, sirve para recordar y para reforzar la preservación de una cultura y de una memoria colectiva hoy, mañana, y el año que viene, con que sigamos comiendo y sigamos hablando de lo que comemos (Sutton, 2001). Meredith Abarca explica, "...food is life. Food as knowledge feeds out hunger for understanding, for belonging, and our need for change" (Abarca, 2006: 135). Aquí entre estas páginas exploramos cómo la población judía de Austin y de Barcelona sacian sus necesidades simultáneas de pertenecer y a la vez de cambiar.

1.2 Nacimiento del proyecto

Esta tesis nació originalmente de un trabajo de máster asignado por el Dr. Jesús Contreras mientras estábamos estudiando en l'Université de Tours François Rabelais y de mi encuentro con un libro de Claudia Roden una tarde en la biblioteca del Institut Européen d'Histoire et Culture de l'Alimentation ese mismo otoño de 2011. El Dr. Jesús nos pidió a todos los alumnos del máster un trabajo de indagación sobre nuestra propia

cultura alimentaria. Fue un proyecto académico de carácter también personal y emocional que, a mí, me abrió las puertas a algunos aspectos de mi identidad judía hasta entonces aún no exploradas. Estas revelaciones culturales se manifestaron en la comida. A través de la reflexión previa al trabajo, me di cuenta de que muchas, sino casi todas, de mis costumbres alimentarias que hasta entonces había considerado características de mi ciudad natal (Nueva York) venían en cambio de mi cultura judía. Fue entonces que empecé a indagar más, buscando libros sobre la historia de la comida judía. En la biblioteca del IEHCA encontré el libro de Claudia Roden (1997), el gran mamotreto de *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkind to New York*. Me enganché enseguida y empecé a devorar las páginas. Aprendía sobre las comidas sefarditas, las comidas árabes y asquenazíes: los cuscús y dulces de almendra, las ensaladas, carnes y estofados.

Pero fue cuando llegué a la parte sobre los judíos de la antigua Unión Soviética que tuve una revelación que me conmovió hasta las lágrimas. Allí leía sobre las comidas que comían en los *shtetls*⁵ del este de Europa, de donde procedían mi abuelo y mis bisabuelos antes de llegar a Estados Unidos. Allí leí sobre los usos de ciertas hierbas en la condimentación, como el eneldo, y la incorporaciones de cereales como el *kashe*. Leí sobre el *babka*, el arenque y mucho más. Y de repente me di cuenta que mis gustos más personales—de hecho no eran solamente personales—procedían de toda una historia familiar y comunitaria de mis orígenes judíos del Este de Europa. Por las atrocidades históricas y circunstancias familiares, nunca he tenido el privilegio de saber mucho de mi familia extensa y de mi genealogía. Pero de repente, allí, leyendo el libro de Roden, sentía que estaba descubriendo por primera vez una parte de mi identidad que había llevado dentro de mí desde pequeña, si no desde que nací. Me vertí con entusiasmo y ganas en ese trabajo, uno de los primeros en mi carrera de antropóloga. En su libro, Claudia Roden cuenta que cada plato tiene una historia y que los platos judíos cuentan la historia de un pueblo desarraigado y migrante y de sus mundos desaparecidos (Roden, 1997). Empecé a preguntarme qué historia contaban mis comidas y mis tradiciones alimentarias y también qué historia y qué memoria colectiva había estado llevando dentro de mí desde pequeña—a través de mis formas de comer, mis

⁵ *Shtetl* es una palabra yiddish que quiere decir "pequeño pueblo". Los *shtetls* eran pueblos mayormente judíos donde éstos vivían generalmente socialmente aislados (aunque tuvieran interacción cotidiana con sus vecinos no judíos). Existían miles de *shtetls*, principalmente en la Zona de Asentamiento del imperio ruso. Las condiciones de los *shtetls* eran muy pobres y giraban en torno la agricultura, el mercado donde se vendían los productos agrícolas y las instituciones religiosas, educativas y gubernamentales judías.

preferencias y aversiones y mis costumbres alimentarias. Empecé a preguntarme cuántos judíos más estaban llevando consigo una historia específica de su pasado y de su familia judía sin darse cuenta y cuántos lo estaban haciendo conscientemente. Las historias de comidas y migraciones del libro de Roden me fascinaron y tenía sed de más historias de los judíos en el lugar que se había convertido en mi nuevo hogar: Barcelona. De ahí nació la idea de la tesina de máster, la cual se desarrolló, creció y mutó para convertirse en la idea de esta tesis doctoral y, finalmente, en estas mismas páginas.

A lo largo de la investigación, he visto que mi propia cultura judía no religiosa y asquenazí neoyorquina me ha servido de manera ventajosa, aunque también ha tenido sus inconvenientes y desventajas. Mi propia educación judía me ha dado una fuerte base para poder comunicarme con los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin con facilidad y comodidad. Estaba contenta de poder trabajar "desde dentro", dando voz y manifestación a las costumbres culturales de unas poblaciones a las cuales, de una forma u otra, también pertenecía. Esa supuesta "pertenencia", aunque fuera indirecta ya que no soy ni catalana ni texana, también me ha presentado ciertos retos a los cuales todo antropólogo se tiene que enfrentar en algún momento. Tenía que marcar la línea entre mi vida personal y mi vida académica, mis propias creencias personales y mis acercamientos como investigadora. Creo firmemente que la pura objetividad no existe y que todo lo que vemos tiene, forzosamente, que pasar por la lente de nuestras experiencias y vivencias personales. Sin embargo, emprendí esta investigación con una gran consciencia de las formas en las cuales mi propia identidad podría influir en este trabajo y he procurado en todo momento mantenerme con los ojos abiertos y lo más imparciales posible para entender mejor las identidades judías de los no ortodoxos de Barcelona y Austin. De paso, también he aprendido mucho sobre mí misma y mi propia cultura e historia, lo cual sólo me ha ayudado a acercarme más y mejor a las poblaciones judías barcelonesas y austinenses.

1.3 La alimentación, la cultura colectiva, y la identidad

El renombrado sociólogo Claude Fischler señala que "... lo que comemos se convierte en nosotros mismos. El vestido y los cosméticos sólo están en contacto con nuestros cuerpos; los alimentos deben traspasar la barrera oral, introducirse en nosotros

y convertirse en nuestra sustancia íntima” (Fischler, 1995:11). En efecto, como Fischler y muchos otros sociólogos, antropólogos, e historiadores culturales de la alimentación nos proponen, “la alimentación...es una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial” cuyas facetas se extienden de “lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica...de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimentario” (Fischler, 1995: 14). Hay muy pocos actos que unan tan fuerte y cercanamente el campo biológico y social como lo hace el acto de comer.

Fischler resalta que desde los tiempos de las civilizaciones más antiguas, como la egipcia y la grecorromana, la alimentación se ha ubicado en el marco cultural como una de las mayores preocupaciones sociales. Sí, esta preocupación tenía que ver en gran parte con las escaseces periódicas de comida, ya que las hambrunas y plagas masivas que afectaban las cosechas eran mucho más comunes entonces que en nuestros tiempos desarrollados y sobre-desarrollados. Sin embargo, el sociólogo francés también nos recuerda que a pesar de este hecho, nuestra época también se caracteriza por una expansiva y profunda ansiedad alimentaria. Es ahora más que nunca cuando se habla de la comida—de lo que se debe comer y lo que no se debe comer, de los productos ecológicos y los genéticamente modificados, de la ‘tradición’ alimentaria y la pérdida de la ‘autenticidad’ de las comidas, de lo que es saludable y lo que es perjudicial para el cuerpo, de las distintas filosofías alimentarias religiosas. Se habla del *fast food*, del *slow food* y de todo lo que hay entre medio. Entre esta maraña de terminología alimentaria y formas de ser y de comer, se busca algún tipo de solidez, alguna recuperación de las maneras de comer 'originales' de ‘antes’ y una cierta ansiedad, bien basada en la realidad, por la pérdida de las culturas alimentarias. En este mundo globalizado, los supermercados, restaurantes o el turismo gastronómico ofrecen una abundante selección de alimentos y platos. Nuestras identidades alimentarias están cambiando y, con ellas, nuestras ansiedades alimentarias e identitarias están creciendo. Nuevas preocupaciones por la procedencia de nuestra comida y quien haya trabajado para proveérsela están omnipresentes (Contreras, 2005) y en las grandes urbes se da un cierto interés resurgente en el fortalecimiento de la vida comunitaria a través del compartir alimentario (ej. el movimiento de *La colmena que dice sí* en ciudades europeas, el *Community Supported Agriculture* en EEUU).

A su vez, las preocupaciones alimentarias de nuestra actualidad son también interculturales, especialmente en el contexto de poblaciones migrantes y minoritarias. Grupos minoritarios se ven a menudo atrapados entre la paradoja de las ganas de adaptarse al contexto culturalmente dominante—y por tanto despojarse de antiguas costumbres alimentarias vinculadas a la identidad minoritaria—y a la vez las ganas de preservar la identidad cultural-alimentaria. Las culturas alimentarias de poblaciones migrantes también sirven para formar y fortalecer identidades colectivas y construir fronteras socioculturales entre el Nosotros y el Otro (Medina, 2002; Durán, 2009) mientras cambios personalizados de costumbres alimentarias colectivas pueden llegar a representar un cierto desencanto con el colectivo o un alejarse del grupo identitario (Harris Shapiro, 2006). Aparte de estos gestos intencionales de tomar distancia del colectivo, las costumbres alimentarias suelen ser una de los últimos rasgos identitarios en ser abandonados cuando una población migrante llega a nuevo país (Medina, 2015; Contreras 2011). Las culturas alimentarias intangibles—y las herramientas tangibles de la cocina—son entre los componentes más importantes del "equipaje" del inmigrante (De Silva, 2009) ya que sirven como una de las principales transmisoras de la cultura intangible (Lum & De Ferrière le Vayer, 2016) y de un sentido de lo que es y era el "hogar".

1.4 El proyecto: La identidad alimentaria de los judíos de Barcelona y Austin

Entre los grupos culturales minoritarios nos hemos situado en el caso del judaísmo. Es un grupo que, por motivos históricos de repetidas expulsiones, se ha visto en constante migración. De este ir y venir sin parar nace una rica cultura⁶ variada y diversa. El proyecto utiliza, como punto de partida, los trabajos de antropólogos y sociólogos del ámbito alimentario como los de Fischler, Douglas, Harris, de Garine, Contreras, Medina, Hubert, Lévi-Strauss, Douglas, Abarca, Sutton, Mintz, Marte y muchos más que, escudriñando la alimentación como indicador sociocultural, han propuesto que el acto de consumir un alimento es a la vez una función biológicamente

⁶ Existe un importante debate entre los propios judíos sobre cómo clasificar el judaísmo: es únicamente una religión o es algo más: una cultura, una civilización, un pueblo, un modo de vivir? Esta tesis trata sobre los aspectos más culturales del judaísmo pero también reconoce que el judaísmo puede ser todas estas cosas (religión, cultura, civilización, modo de vivir) y más.

vital y también un fenómeno social en el cual se unen lo nutricional, biológico, psicológico, social, tangible, intangible y simbólico, lo colectivo y lo individual; La comida es utilizada tanto como herramienta para la creación de una identidad, como una forma de expresar nuestro sentimiento de pertenencia o de desarraigo (Contreras, 2007). Este proyecto toma como base metodológica la investigación histórica y el trabajo de campo antropológico basado en entrevistas semiestructuradas, la observación participante en eventos y celebraciones comunitarias y el estudio de recetas para examinar y analizar la expresión y construcción de la identidad cultural-alimentaria de la población judía de Barcelona y Austin hoy en día. Dentro de este ámbito de cultura alimentaria y tradiciones y comportamientos alimentarios, esta tesis se enfoca especialmente en el carácter principalmente migrante de las poblaciones judías de Barcelona y Austin.

La investigación procura aclarar y manifestar cómo las costumbres alimentarias de los migrantes judíos de estas dos ciudades se forman a base de mezclar (o no mezclar) las tradiciones alimentarias de su país de origen y su particular cultura judía familiar con la cocina del país y/o región que les acoge, así como otras influencias. Se examina el rol multifacético de la comida en la cultura cotidiana de estas poblaciones judías y especialmente el papel que la comida tiene en la construcción y/o preservación de una comunidad cohesiva, de una memoria colectiva y de las historias migratorias familiares y personales.

1.5 Barcelona y Austin: ¿Por qué y para qué?

La elección de las ciudades de Barcelona y Austin para este estudio relacional puede, al principio, resultar sorprendente. Sin embargo, las dos ofrecen una lente muy interesante para examinar la construcción y expresión de la identidad alimentaria judía en el contexto de poblaciones inmigrantes no ortodoxas, justamente porque existen en localidades que no son consideradas como centrales en la vida judía internacional. No obstante, en su nacimiento, la elección de estas dos ciudades también estuvo relacionada a mis vínculos personales con ambas. Después de haber vivido dos años en Madrid, donde trabajaba como becaria Fulbright auxiliar en el programa bilingüe de una escuela

secundaria y daba clases de inglés en un centro de inmigración, llegué a Barcelona en el verano de 2011. Fue en Barcelona, entonces, que este proyecto sobre la identidad alimentaria y la inmigración judía se formó. A la vez, tengo familia en Texas y fueron aquellos vínculos los que al principio me atraieron a la capital texana para realizar la segunda parte de mi trabajo de campo.

Si uno se parara a pensar en estas dos ciudades, *el judaísmo* no sería de las primeras cosas que le saltasen a la mente. Y es precisamente por esta falta de conocimiento de las comunidades judías de Barcelona y Austin, por la falta de reconocimiento externo de la historia y actualidad del judaísmo barcelonés y austinense, que vale la pena examinarlas. Las actividades y costumbres de las poblaciones judías actuales de estas dos ciudades son interesantes para nosotros justamente porque no tienen un mayor significado representativo importante para el mundo externo.

Barcelona y Austin son ambas ciudades de tamaño mediano, que cuentan con entre uno y dos millones de habitantes en el urbe central de cada uno y que han experimentado un auge de crecimiento—con fuertes procesos de *gentrificación* y *turistización* (García Vega, 2015)—en las últimas décadas, especialmente desde los 90s. Hoy en día la ciudad de Barcelona cuenta con unos 1.604.555 habitantes (aunque su área metropolitana tiene alrededor de 3 millones)⁷ y la ciudad de Austin cuenta con unos 926.426 habitantes en su urbe central y alrededor de 2 millones en su área metropolitana.⁸ Ambas ciudades tienen una historia judía compleja y antigua que se ha quedado algo escondida y poco conocida con el paso de los años. Comparten el hecho de que su historia judía se extiende hasta la edad media (y para el caso de Barcelona y España incluso mucho antes), pero que vivió un resurgimiento a partir de mediados del siglo XIX. Las dos ciudades también son las capitales de unas áreas (Texas y Cataluña) con un fuerte sentido de identidad especial que se sienten autosuficientes en relación con el resto de sus estados (Estados Unidos y España). Entre otras cosas, el proyecto examina cómo esta identidad regional, texana o catalana, se expresa (o no) en la identidad culinaria de los judíos barceloneses y austinenses. A la vez, Austin y Barcelona son dos ciudades también muy diferentes, con una demografía distinta y una

⁷ Las estadísticas se tomaron en diciembre de 2015: <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=250> y <http://www.amb.cat/es/web/area-metropolitana/coneixer-l-area-metropolitana/poblacio>, recuperado el 8 de mayo de 2016.

⁸ Las estadísticas se tomaron en abril de 2016, <http://www.austintexas.gov/demographics> y <https://www.austinchamber.com/site-selection/greater-austin-profile/population.php>, recuperado el 8 de mayo de 2016

personalidad única que se ve no sólo en su población autóctona, sino también en las comunidades inmigrantes. La actitud de la población judía de Estados Unidos en general también se diferencia mucho a la de la población judía en España, donde los judíos tienen más historia pero quizás menos fama y actividad en el momento presente. En cambio, los judíos estadounidenses han disfrutado de muchos años más de libertad cultural, social, religiosa, económica, y educativa.

Los judíos de Barcelona, tanto como los de Austin, son principalmente inmigrantes que han venido del extranjero o de otros estados dentro del mismo país, inmigrantes que han "vuelto" al país natal de sus antepasados de hace siglos e inmigrantes que no tenían ningún vínculo oficial con el país de acogida antes de haber llegado. Sin embargo, los judíos que participaron en este proyecto compartían un sentimiento: llevaban dentro un sentido de ser del *Otro*, de ser de fuera, de llevar dentro una historia migratoria.

Ha habido varios estudios e indagaciones, académicas y no académicas, que han tratado de relatar, demostrar, entender, y analizar la comida judía en su contexto local. Este estudio transatlántico pretende acercarnos a una mayor comprensión de qué es la identidad judía alimentaria del judío inmigrante, especialmente el judío reformista o laico, hoy en día y de cómo y por qué cuenta esa historia migratoria, ese pertenecer al *Otro* a través de su comida y, para algunos, por qué y cómo ha dejado de hacerlo. Es un proyecto que trata de contar una historia más grande que las fronteras que encierran los países y localidades a través del análisis de dos casos locales muy diferentes. Uno de los vínculos más fuertes de la memoria colectiva e individual se mantiene a través de la alimentación, siendo ésta uno de los rasgos más perdurables de un grupo inmigrante, incluso más que el idioma (Medina, 2016). Es en la cocina y la mesa que se reúnen los cinco sentidos y donde se descubre, quizás un tanto inconscientemente, el lazo entre un sabor y un recuerdo. El proceso de la experiencia multisensorial de la cocina despierta y remite a una memoria colectiva de un pasado perdido, especialmente en un contexto de inmigración transnacional (Vázquez Medina, 2015; Sutton 2001). Los ingredientes, formas de cocinar y formas de comer evocan y expresan una complejidad de identidades múltiples, de recuerdos, creencias, adaptaciones y preservaciones que se despiertan con el tacto, aroma, sabor, sonido y visto de la comida.

Aunque el alimento sea un elemento biológicamente vital, también es un portador de símbolos, representaciones, identificaciones y desidentificaciones culturales y psicológicos (Contreras, 2007; De Garine, 2004). En fin, como el antropólogo francés Lévi-Strauss nos señala, "el alimento está, en su totalidad, impregnado de signos y de peligros" (Lévi-Strauss, 1985: 73). Aquí exploramos este lazo, fuerte pero sutil, entre la comida y la identidad, la memoria judía barcelonesa y austinense. Aunque el estudio abarca todo tipo de judaísmo practicado en Barcelona y Austin, se enfoca especialmente en los judíos reformistas, no-afiliados, no-practicantes, y conservadores de las dos ciudades. La identidad alimentaria de las poblaciones judías menos observantes era la que me interesaba para ver qué pasa con una identidad alimentaria basada en una religión cuando la persona que lleva tal identidad ya no la vincula principalmente a la religión, sino a una cultura mucho más multifacética.

Al principio, antes de empezar el trabajo de campo, la idea era incluir una representación de todas las denominaciones judías en Barcelona y Austin. Al principio también el enfoque sobre los judíos menos practicantes de las dos ciudades resultó destacar por el mayor entusiasmo por parte de ellos y sus comunidades que por parte de los judíos ortodoxos y ultra-ortodoxos por ejemplo, quienes respondieron a mis consultas, pero, generalmente hablando, con algo menos de vivacidad e implicación. En Austin, hubo comunidades ortodoxas y ultra-ortodoxas cuyos líderes nunca respondieron a mis indagaciones y esfuerzos por contactar con ellos. Este dato era en sí útil para la investigación que estaba llevando a cabo, pero no produjo la misma riqueza de diversidad de respuestas y ganas que recibí de las comunidades reformistas, conservadoras, y de los judíos no-afiliados y laicos de ambas ciudades.

Al final, fue la diversidad de interpretaciones de la identidad judía de parte de los judíos no tan ortodoxos ni tradicionalistas la que dio lugar a esta tesis, la cual analiza la construcción y expresión de la identidad judía alimentaria de los judíos a través de una lente no estrictamente religiosa. Las perspectivas de los ortodoxos y ultra-ortodoxos, en cuanto a una identidad alimentaria judía, se diferencian bastante de las ideas del resto de los participantes no ortodoxos en que están, por lo general, estrictamente vinculadas con la Torá, a la adherencia a las reglas del kashrut y a la religión. Mientras tanto, por el lado de los judíos barceloneses y austinenses reformistas, conservadores, no afiliados, y laicos, la conceptualización de una identidad alimentaria judía se basa principalmente en las siguientes temáticas: 1) la preservación de la

memoria colectiva e individual, 2) la familia y las tradiciones familiares, 3) la espiritualidad y moralidad, 4) la adaptación a los tiempos actuales, 5) la distinción entre lo festivo y ordinario, 6) la nostalgia por una comunidad o una patria, 7) la economía y conveniencia.

1.6 Objetivos

A través del análisis de sus costumbres y comportamientos alimentarios, esta tesis procura revelar las narrativas identitarias de las comunidades judías no ortodoxas de las ciudades de Barcelona y Austin, demarcando la forma en la cual las costumbres alimentarias de estas dos poblaciones preservan una memoria colectiva judía específicamente pertinente a su contexto y a la vez generalizada, y cómo, a su vez, estas mismas culturas alimentarias representan y demuestran la tensión constante entre la preservación de la tradición y el dinamismo de la adaptación. Esta tensión, la cual caracteriza la construcción y expresión de cualquier identidad y patrimonio cultural alimentario (Bessièrè, 1998), se encuentra especialmente marcada entre los judíos, los cuales presentan una larguísima historia de migraciones y experiencias diaspóricas.

Las preguntas motivadoras de esta tesis han sido las siguientes: *¿Existe la comida judía y, si existe, qué es y cómo se identifica? ¿Entre la compleja diversidad de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, existe una conceptualización colectiva de la identidad alimentaria judía? ¿Cómo se expresa esta identidad alimentaria judía y qué relación, si alguna, tiene con las otras identidades de los judíos (la identidad local, de procedencia, de género, etc.). ¿Cómo se reflejan las historias migratorias de los judíos en sus culturas alimentarias? ¿Qué relación tiene la cultura alimentaria judía con la religión? ¿Qué rol juega el kashrut en la identidad alimentaria de los judíos no ortodoxos y los no observantes?*

Esta tesis pretende dar respuesta a estas preguntas, al mismo tiempo que examinar, entender, analizar y exponer las formas en las cuales se forman y se manifiestan las identidades cultural-alimentarias de los judíos no ortodoxos de

Barcelona y Austin. Dicho enfoque nos permitirá entender mejor la construcción y la expresión de la identidad alimentaria judía, en un contexto de migración, en general.

Con fin de dar respuesta a las preguntas motivadoras de este proyecto y para cumplir con los objetivos de la investigación antropológica, la presente etnografía explora los siguientes temas:

- 1) la definición y conceptualización de la cocina judía y la identidad alimentaria judía como término cultural (la memoria colectiva, la intencionalidad y consciencia judía, y las tradiciones familiares),
- 2) el kashrut a nivel individual y colectivo, las varias versiones personalizadas del kashrut,
- 3) las interacciones entre las culturas asquenazíes y sefarditas de ambas ciudades,
- 4) la comensalidad judía,
- 5) el rol de "la mujer judía" en la cocina y en las transmisiones culturales y alimentarias,
- 6) la influencias de las culturas alimentarias locales de Barcelona y Austin y el nacimiento de nuevas comidas de fusión y
- 7) la influencia de las preocupaciones de salud y alimentación en la preservación de tradiciones alimentarias judías.

1.7 Hipótesis y descubrimientos

Aunque estaba bastante abierta a lo que me deparaba la investigación, a la hora de elaborar mi hipótesis, tomaba en cuenta más que nada el tamaño de las dos ciudades investigadas y el carácter extranjero de la mayoría de sus judíos. Siendo ciudades no tan inmensas como otras donde hay grandes poblaciones judías, (Nueva York, París, Londres, San Francisco, Tel Aviv y Jerusalén, etc.), esperaba cierta cohesión, fusión, e incluso afinidad entre las tradiciones alimentarias de las varias comunidades judías de

Barcelona y Austin. Quizás vería que entre la diversidad e intimidad de una comunidad de extranjeros de distintas partes pero que comparten el judaísmo en un lugar donde no es común ser judío, nacieran nuevas formas de comer, identidades alimentarias híbridas pero judías.

Lo que encontré, en cambio, fue una sorprendente mezcla de arraigo de las tradiciones culinarias familiares y a la vez una conceptualización algo filosófica y personalizada—sin dejar de ser colectiva— de la identidad alimentaria judía. Descubrí que muchos judíos en ambas ciudades, relacionaron su identidad alimentaria judía no tanto con *lo que* comían sino en *cómo* y *por qué* lo comían. En fin, el judaísmo, o *Jewishness* (Horowitz, 2000) de una comida reside no en la comida en sí, sino en la historia que se cuenta en el acto de cocinar y comer esa comida. De esta forma, podríamos decir que esta investigación nos ha demostrado que quizás no es que *eres lo que comes* sino que *eres el porqué comes lo que comes* o más bien, *eres la historia que cuentas con lo que comes*. Esta conceptualización de la identidad judía alimentaria recurre a los conceptos de "food voice" (Lauck-Hawson 1998; 2009), la comunicación ritual (Carey, 1989), la alimentación como transmisor de una memoria colectiva (Sutton, 2001), la alimentación como expresión de la identidad colectiva (Medina, 2002), la cocina como expresión creativa y empoderamiento (Abarca, 2006) y proceso de cambio constante que es el patrimonio cultural (Bessière, 1998).

Se ha visto que la expresión del judaísmo en Barcelona y Austin a través de la comida depende de varios factores, los principales de los cuales son el tema de patrimonio cultural sefardí y asquenazi y el modelo de familia. Dentro de estas categorías el contexto específico del país de origen, la medida de religiosidad y la rama de judaísmo, los recursos económicos, y la conceptualización de la religión judía como tradición cultural o como religión juegan papeles muy importantes en la identidad judía alimentaria de Austin y Barcelona.

Los que se aferran principalmente a las costumbres alimentarias tradicionales del judaísmo, aunque su consumo de 'la comida judía' a nivel cotidiano es bastante bajo, son los judíos—de origen sefardí y asquenazi—más religiosos (ortodoxos y ultra ortodoxos) y con más recursos económicos. En cambio, gran parte de los judíos en ambas ciudades expresan su cultura judía de una manera más flexible y abierta, ya que para ellos es una de las únicas formas en las cuales practican activamente su judaísmo. De ahí nace la

idea de los 'judíos de estómago'⁹, los cuales consideran su consumo de "comida judía" y la preservación de ciertas tradiciones culinarias del judaísmo como su único marcador de su identidad judía. Estos judíos suelen buscar—y encontrar—en la comida una fuente para su nostalgia y una forma a través la cual pueden preservar una memoria tanto colectiva como personal. Así, vemos que para muchos de los judíos de Barcelona y Austin, 'la comida judía' tiene un significado más cultural que religioso, aunque su definición sigue estando basada en un fondo originalmente religioso.

1.8 Introducción al marco teórico

"La alimentación constituye un escenario privilegiado en el que se manifiestan las particularidades culturales, las reedificaciones nacionales y las querrelas religiosas. Las reglamentaciones religiosas sobre la alimentación y la mesa reflejan una percepción mágica, más o menos consciente, del consumo alimentario: la comida es percibida como un intermediario real, y no sólo metafórico o simbólico, que permite 'incorporar' las cualidades y los valores que es capaz de transmitir" (Contreras, 2007: 13).

Esta tesis parte de la base teórica de que la alimentación es un elemento identitario que representa, expresa y encarna la identidad cultural individual y colectiva, dos elementos que no pueden ser mutuamente exclusivos. El proyecto recurre a la idea de que el acto de comer es biológicamente necesario, común entre todos los seres humanos, pero que, sin embargo, se hace en una infinita variedad de maneras, las cuales simultánea y constantemente reflejan y restablecen ciertos valores sociales, una memoria colectiva, la demarcación de la alteridad y la pertenencia, la creencia religiosa, y los roles de género (Fischler, 1995; Contreras, 1995, 2007, Abarca 2006). De este modo, la alimentación sirve como una de las principales transmisoras de una cultura intangible (Lum & Ferrière Le Vayer, 2016).

Claude Fischler (1988) señala:

[C]ookery helps to give food and its eaters a place in the world, a meaning. The order it constructs and applies is inseparable from the order of the world which culture as a whole constructs. The culinary act, as we have seen, sanctions the passage of food from Nature to Culture. It thereby helps to resolve the omnivore's paradox or to make it manageable and to regulate the anxiety of incorporation. Here we see the fundamentally identificatory virtue of cooking: once cooked, "cuisined" as we put it in French, adapted to the conventional rules of a particular cuisine, food is marked with a stamp, labeled, recognized - in a nutshell, identified. "Raw" food is fraught with danger, a "wildness" that is tamed by culinary treatment. Once marked in this way, it is seen as less dangerous. It can safely take its place in the plate and then in the eater's body. It sets all these things in the order of the world and so confirms that the world

⁹ Entrevista, 08-042013-CG, hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

is still in order. A cuisine enables neophile innovation to be reconciled with neophobic "conservatism" or distrust. Novelty, the unknown, can be steeped in the sauce of tradition; originality is tempered by familiarity and monotony relieved by variety.

Mi proyecto parte de esta misma idea de que la cocina judía encarna, refleja y demuestra la posición sociocultural de los judíos —en cuanto a su relación con otras comunidades y su conceptualización de sí mismos—en cualquier sociedad (sea de Austin, Barcelona u otra localidad). Por lo tanto, este estudio relacional subraya el aspecto sumamente contextual de la identidad alimentaria judía, una que cambia con el contexto geográfico y cultural de la colectividad judía en cuestión. Es decir que la cocina judía de Austin y Barcelona, y específicamente de los judíos conservadores, reformistas y laicos de ambas ciudades, refleja la sociedad judía en la cual los cocineros y comensales viven. Este proyecto examina cómo el pasaje culinario "desde la Naturaleza hasta la Cultura" define y deforma la cultura judía más allá de la cocina. El enfoque que se hace sobre los judíos no ortodoxos, también agudiza— por su acercamiento religioso y cultural flexible y adaptable— la posibilidad de analizar el juego constante entre la neofilia y la neofobia en la cocina, entre la tradición y la innovación y creatividad, entre una cultura basada en costumbres históricas y una memoria colectiva, y una cultura que está en cambio constante y que forma parte de una sociedad moderna y ecléctica.

El tema de la alimentación es interdisciplinario (Macbeth & MacClancy, 2004, De Garine, 2004); por lo tanto, el marco teórico utilizado para este proyecto también lo es. De este modo, la presente tesis parte de un marco teórico que elaboré en base a varios elementos transversales de distintos antropólogos y sociólogos de diversos acercamientos y filosofías. Este marco teórico ecléctico toma en cuenta varias posibles motivaciones y explicaciones de las culturas alimentarias, viendo que en muchos casos los acercamientos teóricos no deben de ser mutuamente excluyentes. Por lo tanto, el que se construye en esta tesis parte principalmente del punto de vista estructuralista de la alimentación, recurriendo a las ideas de Claude Lévi-Strauss (1992, 1997) y Mary Douglas (1966, 1982) de que la alimentación de una sociedad, incluyendo todas sus simbologías, clasificaciones, reglamentaciones, prohibiciones y rituales, refleja las creencias, organización y orden de su cultura. La alimentación, por lo tanto, se convierte en un elemento identitario sumamente importante, que nos puede servir como una clave en el entendimiento y revelación de los comportamientos culturales, y también en la construcción y expresión de una identidad. La alimentación,

entonces, transmite mensajes, simbologías, y representaciones que reglan y perpetúan la existencia de distintas culturas. Incluso las preferencias y rechazos alimentarios pueden reflejar no solamente las preferencias personales e individuales, sino que también llegan a demostrar la pertenencia a grupos socioculturales y la consideración positiva (en el caso de la preferencia) y negativa (el rechazo) que éstos tienen de otras colectividades (Cantarero y Medina, 2000).

Sin embargo, el marco teórico aquí elaborado no excluye los acercamientos de materialistas como Marvin Harris (1985), el cual considera el entorno ecológico, los peligros y las necesidades físicas, económicas y sociales de cada sociedad como factores mayormente determinantes a la hora de las reglamentaciones alimentarias de una cultura. Por ejemplo, mientras muchas costumbres alimentarias podrían tener su raíz en una motivación ecológica o económica, a menudo su perpetuación y preservación acaba estando repleta de ritualismo, simbologías y mensajes identitarios (como podría ser el caso con la prohibición del cerdo en el kashrut). De esta forma la motivación de algunas de las pautas alimentarias de los judíos yace en la preocupación por la pureza y limpieza, y así la integridad y la santidad (Douglas, 1966) pero, como veremos, con el paso del tiempo la interpretación de estas mismas pautas se ve afectada por la lente materialista, especialmente en cuanto a la accesibilidad física y monetaria de los alimentos (Harris, 1985). Asimismo, el cumplimiento de las prácticas alimentarias judías como el kashrut, el cual al principio podría haber surgido como una preocupación por la integridad, pureza y santidad (Douglas, 1966) al final acaba siendo una herramienta de preservación de la memoria (Sutton, 2001, Mata-Codesal, 2014) y un indicador de alteridad que contribuye a la cohesión identitaria (Contreras, 1992).

A su vez, el presente proyecto parte de la perspectiva de que el acto de comer es, a pesar de ser un acto biológicamente necesario a nivel individual, un acto social que reafirma las identidades colectivas a través de la forma en las cuales las comunidades cultivan, cocinan y comen (Fischler, 1995). Las culturas alimentarias, por lo tanto, funcionan como marcadores de pertenencia tanto como de alteridad (Contreras, 1992, 2007). En este sentido, la alimentación figura como un elemento identitario aún más fuerte una vez que una población haya migrado y esté viviendo en la diáspora (Hubert 2000; Medina, 2002); y es allí, una vez fuera de su entorno habitual y heterogéneo, donde el cruce de las varias culturas presentes en conjunto con la memoria de la cultura dejada por parte de los migrantes genera para el pueblo diaspórico una nueva

alimentación, que refleja la complejidad de la identidad del migrante en contacto con las culturas de las sociedades receptoras (Medina, 2002, 2014; Vázquez Medina, 2015). De esta forma, la cocina es uno de los pocos actos cotidianos del presente que en mayor medida puede invocar y producir—a través de una experiencia multisensorial—momentos del pasado (Sutton, 2001; Mata-Codesal 2014). La comida entonces, y las formas en las cuales se la prepara, sirve y come, se ofrecen como lenguajes cotidianos y a su vez una voz de empoderamiento (Abarca, 2006). La comida cuenta historias, es la voz narrativa de individuos y de comunidades (Hauck-Lawson, 1998, 2009; Abarca & Colby, 2016).

1.8.1 Trabajos anteriores

Como cualquier obra académica (y de otros campos también), este trabajo tiene su base en los conceptos y conocimientos ya explorados en otras anteriores, sociológicas y antropológicas, sobre las comunidades judías de España y Estados Unidos. Éstos incluyen las obras de Horowitz (2000), Martínez Ariño (2011, 2011b, 2012), Harris-Shapiro (2006), Fernández-Martorell (1984), Berthelot (2001) y Caramago (1999).

Cabe explicar que, a pesar de ser una autora canónica en el campo de la antropología alimentaria y especialmente en el tema del kashrut, Douglas (1966, 1982) no es utilizada como el punto de partida principal de esta tesis. *Pureza y peligro* (1966) de Douglas es una obra importantísima en el ámbito antropológico ya que explora, de forma profunda e innovadora, los tabúes culturales, incluyendo en ellos las prohibiciones del kashrut. Sin embargo, en sus trabajos, Douglas se enfoca en las motivaciones religiosas detrás del kashrut, extendiéndose sólo a las motivaciones culturales cuando éstas son productos del origen religioso de la práctica. Douglas explica:

Si es correcta la interpretación propuesta de los animales prohibidos, las leyes dietéticas serían entonces semejantes a signos que a cada instante inspiraban la meditación acerca de la unidad, la pureza y perfección en Dios. Gracias a las reglas sobre lo que hay que evitar se daba a la santidad una expresión física en cada encuentro con el reino animal y en cada comida. La observancia de las leyes dietéticas

habría sido así, entonces, parte significativa del gran acto litúrgico de reconocimiento y adoración que culminaba con el sacrificio en el Templo (Douglas, 1966: 81).

Mientras estos acercamientos sobre el significado simbólico, ritual y religioso de las leyes dietéticas son sumamente importantes para entender las posibles conceptualizaciones del kashrut, esta tesis procura entender la *cultura*—y no la *religión*—judía construida y expresada a través de la alimentación. Es decir que a mí lo que me interesaba en la investigación y el trabajo de campo era lo que le pasaba a las costumbres alimentarias judías cuando éstas se quedaban "despojadas" de su aspecto religioso. Por este motivo, las aproximaciones de Douglas (1966) aparecen en el apartado sobre el kashrut, pero para dar un trasfondo histórico y religioso al tema, no como guía principal en el trabajo de campo.

En cambio, las obras de Horowitz (2000) y Martínez Ariño (2011) sirven como bases importantes para este proyecto a lo largo de la tesis, ya que ambas exploran la multiplicidad y complejidad de la *cultura* judía y del proceso de identificación de los judíos fuera de las prácticas exclusivamente religiosas. En *Connections and Journeys: Assessing Critical Opportunities for Enhancing Jewish Identity*, proyecto realizado para el UJA Federation of New York, Horowitz (2000) explora las varias conexiones judías que construyen la identidad judía estadounidense contemporánea y los *journeys* (viajes) que constituyen las diferentes etapas en el acercamiento al judaísmo en la vida de uno. El proyecto procura entender los distintos factores que contribuyen a la identidad judía contemporánea en nuestra "época de elección" (Horowitz, 2000: 1). Horowitz argumenta que la identidad judía (*Jewishness*) contemporánea en Estados Unidos es altamente subjetiva, y que se basa en una mezcla de sentimientos, herencia cultural y acciones. Horowitz también destaca la dicotomía entre el ser judío ("*being Jewish*") y el hacer judío ("*doing Jewish*") y señala que es posible sentirse judío sin seguir las pautas tradicionalmente consideradas judías (2000: 9-11). Mientras antes la definición del judío se construía por los comportamientos fácilmente reconocibles como tales desde una perspectiva exterior, ahora pasa a ser una definición construida desde dentro del mismo judío y así éste puede, o no, ser distinguible desde fuera (Horowitz, 2000).

En su tesis doctoral *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña* Martínez Ariño (2011) también emplea las ideas y conceptualizaciones de

Horowitz, aplicándolas a las comunidades judías de Barcelona, cuya historia y cultura ha sido estudiada anteriormente en dos estudios principales: *Un estudio antropológico: Una comunidad judía* (Fernández Martorell, 1984) y *Memorias judías: Barcelona (1914-1954)* (Berthelot, 2001), los cuales también han sido utilizados para la investigación de esta tesis, más bien como bases históricas de las comunidades judías de Barcelona. Asimismo, la socióloga (2011) explora la transformación de estas comunidades en las últimas décadas, procurando entender cuáles son los principales elementos en la construcción, mantenimiento y expansión de las comunidades judías oficiales de Barcelona. Martínez Ariño se enfoca en las fronteras simbólicas entre las mismas comunidades judías y las fronteras externas entre las comunidades judías y la población "gentil" (no judía). Además, argumenta que el judaísmo va mucho más allá de una mera religión y que el *Jewishness*, o la identidad judía, subjetivo [ES EL "Jewishness subjetivo"?] depende de muchos elementos y factores identitarios que pueden cambiar a lo largo del ciclo vital de un judío. Según ella, éstos incluyen la memoria y la preservación de las tradiciones, la afiliación (o no) con el Estado de Israel, la educación formal y no formal, el uso de la comunidad religiosa para necesidades no solamente religiosas, sino también para fomentar procesos de socialización judía, etc. Martínez Ariño (2011) respalda la idea de Horowitz (2000) del *Jewishness* como entidad subjetiva, diversa y altamente contextual, la cual cambia a lo largo del tiempo y de la vida de uno. De este modo, según la socióloga, el *Jewishness* se constituye como una *comunidad imaginada* como las que describe Anderson (1990) que depende del imaginario comunitario y el estado diaspórico de los judíos (Martínez, 2011: 77).

Aunque Horowitz y Martínez Ariño no trabajan directamente con la alimentación como indicador principal del judaísmo, sus acercamientos a la construcción y expresión de la *cultura judía* son sumamente importantes para esta tesis, ya que exponen y reconocen la subjetividad y diversidad interna del judaísmo más allá de la religión. Sus conceptos de *Jewishness* forman parte de la base de esta tesis y se exploran a través de las prácticas alimentarias y los sentimientos judíos (Horowitz, 2000) que hay detrás de éstas. Los dos estudios también procuran examinar el judaísmo desde dentro del mismo. Aunque Martínez Ariño reconoce no tener ningún vínculo familiar ni personal con el judaísmo, señala la importancia de estudiarlo desde fuera de la lente de las culturas cristianas (Martínez Ariño, 2011: 463). Horowitz, en cambio, es

judía y produce su proyecto para un público principalmente (al menos al principio) judío. Esta tesis también destaca la importancia de estudiar y exponer sobre el judaísmo desde dentro del mismo colectivo, dando la voz de definición y conceptualización a los propios judíos y dejando atrás las descripciones y definiciones impuestas desde fuera.

A su vez, el estudio de la rabina Carol Harris-Shapiro (2006) *Bloody Shankbones and Braided Bread: The Food Voice and the Fashioning of American Jewish Identities*, también figura como un estudio hecho por una judía sobre los judíos. Aunque el artículo de Harris-Shapiro sólo incluye las citas directas y las explicaciones de dos informantes, el trabajo ofrece perspectivas interesantes sobre el rol de la alimentación en la construcción y expresión de la identidad judía. Harris-Shapiro explora el uso de la alimentación judía y la personalización de ésta no como elemento unificador en la vida comunitaria judía, sino como un elemento identitario altamente personal e incluso a veces utilizado por parte de los judíos para rebelarse contra las normas judías, y de este modo para marcar la diferencia e individualismo de uno. Como Horowitz (2000) y Martínez Ariño, Harris-Shapiro también argumenta que las nuevas identidades judías son difíciles de identificar, porque a menudo son sentimientos o acercamientos muy sutiles que constituyen y expresan un tipo de judaísmo interno y no siempre distinguible al observador de fuera.

Harris-Shapiro destaca el concepto de "Jewishness in the belly" (2006: 77) de uno de sus informantes para explicar el *sentimiento* místico y a menudo inexplicable que hace que algunos judíos encuentren su judaísmo en los sabores y aromas de la comida. Harris-Shapiro cita a una de sus informantes:

(...) [J]udaism is not a series actions that I do or procedures that I follow. It is really something that is so deep (...) I don't have those things [religious rituals]. I don't connect to those things. The only thing that does make me feel Jewish is this very deep yet amorphous intuitive feeling (Harris-Shapiro, 2006: 77).

Shapiro explica:

The food story thus becomes both the launching point and the illustration of the following explanation. It is the "click" felt over chopped liver, an almost mystical bonding between Jew and Jew that *is* Jewish identity to [the informant], and can only be felt in the company of other Jews, not in rituals and practices performed as the only Jew in an interfaith household. Barbara finds in food evidence of what she later terms "Jewishness in the belly." The "food of my blood" is not a reference to cholesterol count; instead, it represents the ingrained, embodied Jewishness that she spontaneously shares with intimate friends and family (...) Food for [the informant], as in the case of chopped liver, is both the substance and the substantiation of Jewishness (Harris-Shapiro: 77-78).

La idea de Harris-Shapiro, recolectada de las palabras y perspectivas de sus informantes, de la personalización del judaísmo y de las costumbres alimentarias y, a su

vez, el vínculo místico del "Jewishness in the belly", es algo que ha surgido a lo largo del trabajo de campo para esta tesis.

1.8.2 La alimentación y la memoria

La narrativa contada a través de la alimentación es especialmente poderosa para poblaciones migrantes, las cuales viven en mundos fragmentados por la distancia espacial y temporal entre ellos y su pasado (Mata-Codesal, 2014). Estas poblaciones encuentran el sentido del "hogar" y de la integridad a través de "viajes", creados por los sabores, olores y sonidos de la comida, a su pasado imaginado (*Ibid*). De este modo, la memoria, la nostalgia y la esperanza del mantenimiento de la colectividad (por parte del migrante), expresada a través de la alimentación, son claves en el marco teórico de esta tesis y el subsecuente análisis del trabajo de campo.

Ligada a la preservación de la memoria colectiva está la diferenciación de lo que es "nuestro" y lo que es "suyo" en el contexto de la identidad judía. La socióloga Júlía Martínez Ariño, en su tesis doctoral sobre las comunidades judías de Cataluña, escribe:

"Uno de los elementos claves a tener en cuenta en la configuración de las identidades judías actuales es la historia pasada y la memoria de dicho pasado, es decir, la forma cómo dicha historia pasada se reconstruye y se incorpora en la identidad, y cómo se produce la transmisión de un patrimonio y una herencia (...) Por esta razón (...) los alimentos, los precisos en cada momento, son claves en la cultura judía, dado que refuerzan lo que se considera judío y lo distingue de lo no judío. Es decir, también a través de la cocina y la comida judía se llevan a cabo procesos de diferenciación externa y de cohesión interna" (Martínez Ariño, 2011, 47-50).

Contreras remarca que a menudo tendemos a definirnos por lo que *no* somos, lo que *no* hacemos, y lo que *no* comemos:

En la mayoría de las sociedades, comer es esencialmente una actividad social. Los modos como son preparados y servidos los alimentos, los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, las maneras como nunca serían utilizados (...) todo ello expresa los modos mediante los cuales los individuos de cada sociedad o grupo particular proyectan sus identidades. "Dime qué comes y te diré quién eres," afirmaba Brillat-Savarin, y después de él otros muchos. Diferentes preferencias en las formas de preparación de las comidas, así como diferentes preferencias y aversiones sobre determinados alimentos proporcionan una identidad, no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un determinado grupo, sino también, en el de pedir atención en variadas circunstancias sociales, pues la "demarcación de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás (Contreras, 1992: 100).

Es con esta consciencia—de que con nuestras costumbres alimentarias nos *marcamos* y a la vez nos *demarcamos* a diferencia de los otros—con la que he establecido el planteamiento de esta investigación y con ello he iniciado este viaje por la comida y memoria judía de Austin y Barcelona.

Como veremos, y como Martínez Ariño remarca, es a menudo la *memoria* de historias pasadas la que propulsa la continuación de una identidad alimentaria judía; es el pasado de los judíos el que sigue formando su presente, no de una forma arcaica ni pasiva, sino que el impulso de seguir recordando siempre el pasado a través del presente forma una parte clave de la identidad judía hoy en día y, de hecho, desde hace siglos. En el caso de este estudio, veremos que aún entre los judíos que han dejado de practicar de forma ortodoxa o religiosa, la memoria judía, sea familiar, individual, o comunal, es uno de los factores más potentes en la construcción y expresión de una identidad alimentaria judía en la actualidad, tanto en Barcelona como en Austin.

En sus estudios sobre la nostalgia y la alimentación entre los isleños griegos de Kalymnos, el antropólogo David Sutton comenta que a menudo los habitantes le decían que debería comer para recordar a Kalymnos ("eat to remember Kalymnos", Sutton, 2001:2). Sutton nos dice que "in telling me to use the transitionary and repetitive act of eating as a medium for the more enduring act of remembering, they were indeed telling me to act like a Kalymnian" (Sutton, 2001:2). El acto cotidiano y aparentemente sencillo y casi mundano de comer, se convierte en un acto noble e importante para la conservación de una identidad, de un pueblo, y de la memoria de un lugar. ¿Qué más temen los seres humanos si no el olvidar, la muerte de un recuerdo, la desaparición de una sensación, un sentimiento? La cocina es donde lo intangible y efímero se une con lo físico, lo que podemos tocar, saborear, oler, lo que sabemos que tenemos delante, lo que podemos ingerir. Sin embargo, al cocinar y al ingerir alimentos y platos vinculados a nuestra memoria (¿y qué alimento o plato no lo es, de una forma u otra?), estamos entrando en un interesante discurso entre lo presente y lo pasado, entre nosotros mismos y los otros, y entre dónde *estamos ahora* y dónde *estábamos antes*. La estudiosa Meredith Abarca señala que la cocina es un conocimiento sensual, corporal y físico que está en proceso de cambio constante. Para Abarca, "everyday cooking is a language" (Abarca, 2006: 4) que nos lleva a *conversar*. La comida nos lleva a conversar con nosotros mismos y nosotras mismas, nos lleva a conversar con nuestros antepasados, los que siguen vivos y los que han fallecido; nos lleva a conversar con

nuestros hijos, con nuestros amigos, y con nuestros enemigos, y nos lleva a conversar con nuestro sentido de lugar y de hogar. La cocina es un gran discurso que desencadena más discursos, nos crea el sentido del hogar, un sentido que irónicamente a veces es aún más fuerte en los que sienten que no tienen uno, en los que sufren de desarraigo y nostalgia, entre ellos las poblaciones judías esparcidas por el mundo. En nuestros tiempos globalizados, la cocina, y con ella la memoria que preserva y reconstruye con cada plato, sigue siendo uno de los factores más importantes en nuestra conciencia y conceptualización de sí.

Como todas las conversaciones, el proceso de cocinar y comer, de compartir y comentar la comida entre nuestros compañeros es un proceso intangible que está en cambio constante. Meredith Abarca nos explica que "food and cooking challenge notions of objectivity due to their continuously varying nature [and] food and cooking habits change constantly within cultures, regions, families..." (Abarca, 2006: 57). Es importante destacar esta naturaleza intangible y cambiante tanto de la comida como de la identidad alimentaria. Puede que la comida nos ayude a construir y conservar nuestra memoria, tanto individual como colectiva, sí; y puede que cocinar y hablar de la comida nos ayude a crear una cierta identidad cohesiva, también sí. Pero tenemos que tener en cuenta que esa memoria, esa identidad, esas recetas, y ese mismo plato que comemos nunca es el mismo de un día para el otro. La misma receta de la misma masa de pan nunca sale igual dos veces: un día falta un poquito de sal, otro día sobra, un día hay más humedad, otro día menos, un día nos olvidamos de la masa y la dejamos fermentando dos horas más, y de ahí nace una nueva receta. Tanto como la comida que ingerimos, nosotros mismos y nuestras identidades se ven influenciadas por una infinita gama de factores: nuestro entorno, nuestra personalidad, nuestros estados de ánimos, nuestra historia personal y familiar. Y estas identidades, tanto como las recetas que damos a nuestros hijos y familiares, van cambiando con la transmisión a nuevas generaciones y el traslado a nuevas partes del mundo. Entendiendo eso, este proyecto procura no tanto *definir* la identidad alimentaria judía y la cocina judía de Barcelona y Austin, sino que intenta *entender* el proceso dinámico que forma la identidad alimentaria judía que, como cualquier patrimonio cultural, está en proceso constante de readaptación, actualización, conservación e innovación (Bessière, 1998:21-34).

1.8.3 La perspectiva judía

La investigación también toma en cuenta los textos de rabinos, estudiosos y filósofos del mismo judaísmo, una religión (¿cultura, civilización, modo de vivir?) que cuenta con una gran gama de escritores y comentaristas que están constantemente debatiendo sobre sus propias prácticas. El trabajo de campo de esta tesis también ha incluido el estudio de varios artículos de editoriales judías internacionales y de otras fuentes periodísticas (*Tablet*, *Forward*, blogs, *El País*, *The Jewish Outlook*, *My Jewish Learning*, *The New York Times* y más) que dan paso a un mayor entendimiento de la construcción de la identidad judía. Los comentarios de estos estudiosos vienen desde dentro de la misma cultura judía y desde ámbitos no siempre académicos, lo cual puede tener un valor añadido en cuanto al estudio de las prácticas y los sentimientos que hay detrás de la identidad judía a nivel cotidiano real, y no solamente teórico. Vale la pena examinar y analizar estos puntos de vista judíos, ya que nos aportan luz sobre la diversidad de formas que hay para concebir el judaísmo dentro de su propia cultura.

A fin de entender el contexto cultural y social en el cual cada comunidad judía se ha desarrollado, he contado con los trabajos de, entre muchos otros, Horowitz (2000), la cual analiza las transformaciones de las identidades judías reformistas en Estados Unidos, Berthelot (2001), quien escribió una historia de los judíos basada principalmente en una recolección de relatos orales de los miembros de la Comunidad Israelita de Barcelona, los trabajos de Martínez Ariño (2011, 2012, 2013) quien ha estudiado las prácticas culturales de los judíos catalanes hoy en día, y Óscar Camargo Crespo (1999) con su estudio sobre la identidad judía en Madrid. Los trabajos de Harris Shapiro (2006), Shternshis (2012) y Most (2012) también exploran las diversas y cambiantes expresiones de identidades judías a través de la comida, dando paso a la idea de que las culturas alimentarias pueden ser y son paradójicas: ninguna práctica puede considerarse puramente auténtica, pero siempre existe una voluntad de llegar a reproducir "la tradición"; y las mismas prácticas alimentarias pueden ser utilizadas no solamente para marcar la pertenencia al judaísmo, sino también para marcar su alejamiento. Un ingrediente añadido o una fusión particular no siempre representan una adaptación o integración colectiva, sino que también pueden reflejar las ganas que uno tenga de apartarse de la tradición judía, de remarcar su propio individualismo dentro de una colectividad que intenta preservar una memoria colectiva.

1.8.4 La identidad alimentaria en el contexto migratorio

Esta tesis considera que las prácticas alimentarias del migrante son aspectos importantes en la construcción de la identidad transnacional y que reflejan, por lo tanto, la fragmentación intrínseca de la vida del migrante (Mata-Codesal, 2014) y a la vez su pugna por recuperar un sentido de integridad a través de la memoria, la innovación y la adaptación (Mata-Codesal, 2014; Vázquez Medina, 2014 y 2015). La cocina es un acto (y un lugar) que, por el carácter multisensorial de la experiencia, sirve para saciar la nostalgia migratoria y a su vez crear nuevas identidades y concepciones del pasado tan añorado por el migrante.

El trabajo del autor canónico de la antropología alimentaria, Manuel Calvo (1982), sirve como un importante antecedente teórico a esta tesis. En su artículo *Migration et alimentation*, Calvo explora los procesos de cambio, adaptación, adopción y rechazo que construyen la identidad alimentaria de migrantes en el contexto del desplazamiento de su tierra de origen y su subsecuente llegada al país de acogida. Aunque el autor reconoce que las culturas, tanto las de origen del migrante y las de la sociedad de acogida, son heterogéneas, cambiantes y complejas, estudia la identidad alimentaria en el contexto migratorio desde la perspectiva de *culturas de origen* y *culturas de inserción*. Calvo argumenta que la inserción de un grupo migrante en una cultura de acogida es caracterizada por la retención de algunas costumbres y prácticas y el abandono de otras (Calvo, 1982: 416). El autor propone que varios factores, como ser el tipo de cultura de origen y la de inserción, los recursos económicos de los migrantes, y la estructura de sus roles familiares, se antepone como fundamentales en la formación de su nueva identidad alimentaria. Argumenta que las prácticas alimentarias del migrante también reflejan, en buena medida, su grado de asimilación o de segregación sociocultural. Calvo señala que los nuevos estilos y costumbres alimentarias de los migrantes son influidos por la construcción de un "*continuum alimentaire*" (Calvo, 1982: 426-427) caracterizado y determinado, de forma diferente en cada contexto, por 1) la morfología de la cultura alimentaria, es decir la destrucción progresiva de las tradiciones alimentarias "originales" y la construcción de nuevas costumbres que incorporan aspectos de la cultura de acogida, 2) el estado de proceso migratorio y de inserción cultural del migrante y 3) la posición del migrante, es decir que el contexto específico del migrante y su relación con la cultura de acogida en su entorno es lo que va a determinar sus nuevas prácticas e identidades alimentarias

(*Ibid*). Calvo destaca tres elementos claves que son muy pertinentes para esta tesis: la *comensalilé* (408) "*le plat totem*" (420) y "*l'effet-porc*"(423).

Aunque, como hemos dicho anteriormente, Calvo reconoce y acepta que las culturas son intrínsecamente heterogéneas, también propone que la *commensalilé*, o la socialización alimentaria en el acto de comer juntos, sirve para crear un sentido de homogeneidad que fomenta la construcción y preservación de una identidad colectiva. Así lo expresa:

La commensalilé est un des moments les plus fortement socialisés de tout système alimentaire, donnant les sens de l'homogénéité du groupe, de sa dynamique, ainsi que les formes des fluctuations de sa sociabilité (...) Ceci explique pourquoi la commensalilé est des moments à privilégier dans l'approche de tout style alimentaire (Calvo, 1982: 408)

Siguiendo esta línea de pensamiento, esta tesis da importancia no solamente a la personalización de las prácticas y la auto-identificación de los judíos individuales, sino que también se enfoca en el rol de la alimentación en la vida comunitaria de Barcelona y Austin, y en la importancia de la comensalidad en la construcción y preservación de una memoria colectiva y, así, una identidad alimentaria judía compartida.

Con *le plat totem*, Calvo señala que en el contexto migratorio, la *totemización* de los platillos (Vázquez Medina, 2015: 43) "étnicos" de un grupo minoritario migrante forman una parte importante de su caracterización exterior, es decir su identificación y reconocimiento de alteridad desde el punto de vista de la cultura de inserción. En cambio, para los mismos migrantes, los platos totémicos sirven como herramienta de recolección y transmisión de recuerdos sensoriales. Calvo explica:

[le plat totem] représente, comme les autres plats ethniques, une certaine retrouvailles d'un univers de sensations puissantes et pouvant être très différentes; et c'est par lui que se font les remémorations sensorielles les plus gratifiantes. Pour les communautés installées, les plats ethniques servent à marquer les différents temps du calendrier alimentaire du groupe; mais ils serviront aussi dans les situations de pratiques alimentaires dichotomiques à bien délimiter les frontières entre "l'ordinaire" et "l'ethnique" (Calvo, 1982: 421).

El *effet-porc* también sirve como otro ejemplo en el cual la dicotomía entre la asimilación y aculturación cultural, y el rechazo de la cultura de acogida se ponen en juego. Sin referirse directamente a las culturas y religiones judías o musulmanas, Calvo destaca la prohibición del cerdo como un tabú cultural en común entre varias culturas. El autor propone que el grado de adherencia o abandono a la prohibición

del cerdo puede representar el grado de asimilación o de segregación cultural del migrante:

l'interdit du porc joue certainement un rôle de différenciation entre les éléments du processus d'insertion lors des situations de contact entre cultures. La continuité ou l'abandon de l'idée de sa comestibilité peut prendre un relief si importante qu'il pourra même représenter les maintien ou l'abandon d'une identité (Calvo, 1982: 423).

Como ya veremos, yo no iría tan lejos como para decir que la adherencia o abandono de la prohibición del cerdo representa directamente la misma acción pero en relación a la identidad judía *cultural*, pero sí que refleja la importancia que un judío pone en las pautas alimentarias como factor central o no en la construcción de su identidad y, por lo tanto, la importancia que ese judío otorga a su identidad *religiosa*.

El artículo de Manuel Calvo de 1982 ha sido destacado en el campo antropológico como obra canónica citada hoy en día en casi todos los trabajos de la antropología alimentaria. Sin embargo, hay quienes están empezando a cuestionar y problematizar algunos de los acercamientos de Calvo. Crenn, Hassoun y Medina (2010) destacan algunas contradicciones de su argumento, señalando que aunque reconozca la heterogeneidad de las culturas, el autor canónico, a lo largo de su artículo, se refiere a la cultura de origen como si fuera una entidad "auténtica", estable e inmutable (Creen, Hassoun y Medina, 2010: 4). Los autores critican la omisión de un análisis de la cultura de origen de los migrantes *antes* de su llegada al país de acogida, y enfatizan que la misma categorización de los grupos como los "de origen" y los "de inserción" sugiere que estos grupos no son susceptibles a la evolución y alcambio. Crenn, Hassoun y Medina escriben:

Ces points de vues (...) sans être homogènes présupposent cependant tous l'existence d'une cuisine "nationale" ou "ethnique" et, en creux, que les standards alimentaires nationaux ou ethniques soient peu sujets aux évolutions et aux transformations. En d'autres termes, les migrants arriverent porteurs d'un modèle de notre (nos) société(s) qui serait lui même également pensé comme stable et symboliquement fort. C'est cette contradiction—faire cohabiter dans une même représentation l'essentialisation des pratiques alimentaires antérieures à la migration et poser comme critère idéal d'intégration l'abandon de ces mêmes pratiques—qui est au coeur de bien des analyses sociologiques des années 1979/1980 (Crenn, Hassoun y Medina, 2010: 4).

Es decir que en el análisis de las identidades alimentarias en el contexto migratorio, haría falta no *esencializar* las identidades de los migrantes, y que hay que considerar ambas culturas como entidades no solamente diversas y heterogéneas sino también cambiantes. Por lo tanto, cabe enfatizar que las comunidades no ortodoxas estudiadas en esta tesis tienen, como todas las identidades diaspóricas, identidades altamente contextuales que están en transformación constante, dependiendo de su

historia antes de la migración, y su posición en la sociedad de acogida desde su llegada o la llegada de su familia.

1.8.5 La identidad diaspórica

Los términos *diáspora* e *identidad diaspórica* son claves para esta tesis, ya que aquí exploramos la identidad de los judíos fuera de sus países de origen y fuera de Israel. Cabe, por lo tanto, señalar la sutil diferencia entre el uso de estos términos en castellano y en inglés. El *Diccionario de la Lengua Española* de la *Real Academia Española* define "diáspora" como: 1) dispersión de los judíos exiliados de su país y 2) dispersión de grupos humanos que abandonan su lugar de origen.¹⁰ El *Merriam Webster Dictionary*, en cambio, define la diáspora, en inglés como: 1) a. the settling of scattered colonies of Jews outside Palestine after the Babylonian exile, b. the area outside Palestine settled by Jews, c. the Jews living outside Palestine or modern Israel. 2) a. the movement, migration, or scattering of a people away from an established or ancestral homeland (*the black diaspora to northern cities*) b. people settled far from their ancestral homelands (*African diaspora*) c. the place where these people live.¹¹

Las diferencias entre la definición castellana e inglesa son sutiles pero importantes. Según la definición castellana, la diáspora es el verbo, la acción de dispersión de los judíos no de Palestina o del Estado de Israel moderno, sino de sus países de origen. En cambio, el término en inglés parece ser más amplio y abarcador, ya que la palabra "diáspora" es utilizada para el *acto* de dispersarse, pero también para el *lugar* donde los dispersados viven y para la *población* exiliada en sí.

Esta tesis utiliza la definición más amplia de diáspora, como verbo y sustantivo, es decir como *acto*, *lugar y población* o *pueblo*, ya que la mayoría de textos utilizados en el marco teórico de la tesis son en inglés y aluden a la diáspora en su sentido más amplio, el cual abarca varios aspectos del proceso de dispersión y exilio. De esta manera, la diáspora se convierte en mucho más que un mero acto puntual en el

¹⁰ Real Academia Española. Diccionario de la lengua española. Diáspora. <http://dle.rae.es/?id=DfgcpYr>.

¹¹ Merriam Webster. Diaposra. http://www.merriam-webster.com/dictionary/diaspora?utm_campaign=sd&utm_medium=serp&utm_source=jsonld

tiempo, se transforma más bien en una entidad, una suerte de comunidad de gente que comparte aspectos culturales y un vínculo, los cuales son elementos que trascienden la geografía y el tiempo.

Martínez Ariño (2011) recurre principalmente a Brubaker (2005) para delinear los siguientes tres criterios principales de la diáspora: 1) la dispersión espacial, 2) la orientación hacia la patria o tierra natal y 3) mantenimiento de las fronteras (culturales) (Martínez Ariño, 2011: 82). Añade también otros criterios como los que destacan Chaliand y Rageau (1991), Cohen (1997) y Safran (1991, 2005). Éstos incluyen: la transmisión de una herencia cultural, el compromiso de restauración de la tierra de origen, la existencia de vínculo real con la tierra de origen, el sentimiento de alienación con respecto a la sociedad local, el sentimiento de empatía con miembros del mismo grupo en otros países y la duración en el tiempo del mantenimiento de la identidad cultural distinta (Martínez Ariño, 2011: 83-84).

Aunque la mayoría de estos criterios se aplican a las comunidades judías estudiadas en Barcelona y Austin para esta tesis, el compromiso de restauración de la tierra de origen es un punto controvertido que no logra aplicarse del todo a los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, ya que, como veremos más adelante, a éstos se les puede aplicar la teoría de la nostalgia reflexiva de Boym (2007) que enfatiza como objeto central de la nostalgia la misma añoranza en sí de un tiempo-espacio pasado perdido, y no tanto la recuperación real de éste. De todas formas, todos los informantes de este trabajo constituyen personas con identidades diaspóricas, algunos definiendo esta identidad por la nostalgia de las tierras de origen de sus abuelos u otros antepasados (del Este de Europa, de México, de Siria, de Marruecos, del Sefarad, etc.) u otras como Palestina o el Estado de Israel moderno. La definición de la "tierra de origen" varía entre informantes, pero el sentimiento de la identidad diaspórica se mantiene como una constante entre todos ellos.

La palabra *diáspora*, utilizada para describir al *pueblo* que se dispersa o exilia, depende en gran parte de la consciencia doble y la consciencia colectiva (Chiang, 2010: 37) ya que esta memoria colectiva ayuda en la construcción de *una patria imaginada* (*Ibid*) y una *comunidad imaginada* (Anderson, 1990; Martínez Ariño, 2011). Chiang (2010) explica:

Diasporas' sense of identities is not fixed, but rather may form in different contexts (...) Through the attachment to homeland, cultural traditions, and shared history of displacement, diasporas establish

collective symbolic community and identity, contributing to cultural solidarities. A collective diasporic identity is necessary because it provides the community with a new possibility to appreciate and critique the past—their history and their positioning (Chiang, 2010: 38).

Tal como Chiang señala y como ya hemos visto en nuestra discusión de las migraciones y la alimentación, las identidades diáspóricas en general, y en particular las identidades diaspóricas de los judíos de este estudio, son altamente contextuales. Es decir, lo que un judío de Marruecos que vive en Barcelona hace y siente va a diferenciarse mucho de lo que hace y siente un judío norteamericano de orígenes rusos que vive en Austin. Ésta ha sido una de las problemáticas y preguntas centrales y más interesantes de este trabajo: cómo definir y entender la construcción de una identidad alimentaria tan diversa y con tantos contextos diferentes.

En sus estudios sobre la diáspora africana en el Caribe, Stuart Hall (1990) nos recuerda la importancia de esta contextualidad y del hecho, como Crenn, Hassoun y Medina también señalan (2010), de que ninguna identidad es un producto fijo, acabado o inmutable. Hall sugiere:

Perhaps instead of thinking of identity as an already accomplished fact, which the new cultural practices then represent, we should think, instead, of identity as a 'production' which is never complete, always in process, and always constituted within, not outside, representation (Hall, 1990: 222).

Hall, enfatizando este proceso interminable de producción identitaria, señala que la cuestión de la identidad cultural se trata de "*becoming*" tanto como de "*being*" (Hall, 1990: 225) y que la identidad "pertenece" tanto al futuro como al pasado (*Ibid*). Son con estos conceptos de la identidad cultural y, en particular, la identidad diaspórica, que me embarqué en este viaje doctoral y mi trabajo de campo en Barcelona y Austin.

Hall expone que:

Cultural identities come from somewhere, have histories. But, like everything which is historical, they undergo constant transformation. Far from being eternally fixed in some essentialised past, they are subject to the continuous play of history, culture and power. Far from being grounded in a mere recovery of the past, which is waiting to be found, and which when found, will secure our sense of ourselves into eternity, identities are the names we give to the different ways we are positioned by, and positions ourselves within, the narratives of the past (*Ibid*).

Para Hall, y muchos más estudiosos, la reconstrucción del pasado y su narrativa en el presente tiene un rol central en los procesos identitarios. Como Anderson destaca, las comunidades "are to be distinguished not by their falsity/genuineness, but by the style in which they are imagined." (Anderson, 1991: 6). De este modo, la "veracidad" del pasado colectivo no prima tanto como la forma en la cual el imaginario de una colectividad lo concibe. Hall señala que el juego entre el pasado y el presente

también se manifiesta en la relación dialéctica entre la semejanza y la continuidad por un lado, y la diferencia y la ruptura por el otro (Hall, 1990: 226-227). La reconstrucción del pasado, del imaginario judío y de la memoria colectiva judía son fenómenos omnipresentes en las comunidades judías de Barcelona y de Austin, y por lo tanto tienen un peso importante en esta tesis. Es con esta lente de entendimiento de la identidad cultural diaspórica como una identidad de doble consciencia (Chiang, 2010) y de un proceso de re-imaginación y *retelling* (Hall, 1990: 224) del pasado en relación con el presente que se estudian las prácticas y culturas alimentarias de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin. Estas culturas alimentarias son, por lo tanto, consideradas no sólo como representaciones de la identidad diaspórica judía, sino también como elementos que también la construyen.

Volviendo al caso específico de la diáspora judía, Azria (2008) destaca la importancia de la identidad diaspórica en el judaísmo. Afirma:

The Jewish Diaspora was not a limited nor a marginal phenomenon, a short-term event in Jewish history. It was a global and lasting historical phenomenon. Global because the Jewish world as a whole was involved with it, and it was lasting: it first appeared in ancient times and still is a reality today. Therefore Diaspora should be considered an essential constituent of Judaism: it composes the frame within which the Jews invented Judaism and within which Judaism later found a chance to experience a concrete world. While exhausting its many levels of meaning—social, cultural, theological, religious, ideological, political—Diaspora is a major structuring dimension of Judaism. Or phrased a different way: Judaism is a product of Diaspora. (Azria, 2008: 55, citado en Martínez Ariño, 2011: 87).

1.8.6. Una nota sobre el léxico

"Comunidad" y "congregación" son palabras que aparecen con frecuencia en esta tesis. Cabe señalar, por lo tanto, los matices de éstas y sus distintos usos en el presente texto.

En su tesis doctoral, *Comunidades judías de Cataluña*, la socióloga Martínez Ariño define el uso de la palabra "comunidad":

Por comunidad puede entenderse "a small-scale social and cultural entity which is bigger than the 'family' but yet less impersonal than the bureaucracy or work organization" (Cohen 1989:8). Es decir, se trata de una entidad a la que se pertenece, que va más allá de la idea del parentesco, pero que es más próxima que la idea de sociedad (...) (Martínez Ariño, 2011: 78).

Por otro lado, en su ensayo *Conceptualizing Communities*, la antropóloga Grodzins Gold (2005) sugiere que la definición de la comunidad yace en

la interrelacionalidad beneficiosa de un grupo de gente. Grodzins Gold cita a McGinnis, House y Jordan, quienes dicen:

The word "community," in other words, is a metaphor. At its root is the idea of an exchange of services – out of duty, it may be, but also pointing to another dimension of the idea, freely, even affectionately, as a gift, or even a sacrifice. A community, then, is the assemblage of individuals to whom one is bound by this kind of relationship – one defined, we might even say constituted, by mutual obligation and by an exchange of gifts (McGinnis, House y Jordan, 1999: 213 citado en Grodzins Gold, 2005: 3).

Grodzins Gold también se refiere a otros estudiosos como Weber (1978) y Brow (1990) que sugieren que la comunidad es una entidad poco tangible, la cual depende mayormente de un sentido y sensación de pertenencia entre personas (Grodzins Gold, 2005: 3).

La palabra "comunidad" es utilizada de dos modos principales en esta tesis. La primera es para referirse a la comunidad judía en el contexto de las definiciones que exponen Martínez Ariño (2011) y Grodzins Gold (2005), en el sentido de un grupo de judíos que interactúan, se interrelacionan de forma beneficiosa, conviven en la misma localidad y comparten rasgos culturales y acercamientos al judaísmo.

Por otro lado, se utiliza la palabra "comunidad" para describir las entidades religiosas de la población judía barcelonesa (i.e. ATID Comunidad Jueva de Catalunya, Comunidad Israelita de Barcelona, etc.). Por lo tanto, y a fines de permanecer fiel al uso de la palabra empleada por los mismos judíos para describir sus entidades religiosas, he mantenido el uso de la palabra "comunidad" para describir lo que en el caso de Austin (y en Estados Unidos en general) se llama *congregation* (congregación). Sin embargo, por la frecuencia de casos de judíos austinenses que forman parte de varias congregaciones a la vez (siendo socios de las congregaciones reformistas y conservadores, por ejemplo), en el caso de Austin también se llega a utilizar la frase "comunidad judía" para describir al conjunto de judíos que comparten esa sensación de pertenencia a la cual Grodzins Gold alude (2005: 3).

1.8.7 A modo de conclusión

"Talk of meals past not only tells of food; it is part of remembering and replicating the culture of food", nos cuenta David Sutton en su libro *Remembrances of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Y no tardé mucho en darme cuenta de

que al entrar en discurso con los judíos de Austin y Barcelona sobre su comida y su identidad alimentaria, estábamos no sólo hablando de la identidad alimentaria, sino también reconstruyéndola. Es mi esperanza que estas páginas, y las conversaciones e interacciones que he tenido a lo largo de los años de mi investigación y trabajo de campo sirvan no sólo para mejorar el campo de la antropología y la conceptualización de términos como la identidad, la diversidad, y la inmigración, sino que también puedan contribuir a la memoria judía, a la memoria en general, y a la comprensión de que estamos constantemente reconstruyendo sobre nuestra memoria, nuestra identidad, y nuestra conciencia de nosotros mismos. La escritura, como la cocina, es una forma de recordar, un intento, quizás fútil, de recordar. Sería muy feliz si este trabajo nos ayudara, al menos un poco, a recordar quiénes somos y quiénes queremos ser.

El marco teórico de este proyecto es ecléctico e interdisciplinario, porque el tema de la identidad diaspórica y alimentaria en el contexto migratorio transnacional es un tema complejo y multifacético, y requiere una variedad de perspectivas y lentes para estudiar. Sin embargo, las bases teóricas de la tesis yacen en la conceptualización de la identidad alimentaria como un proceso mutable y no un resultado fijo, el cual se encarna en una experiencia multisensorial que remite a los migrantes a un pasado reconstruido según la memoria colectiva y el imaginario comunitario.

Esta tesis es un estudio relacional, que procura ir más allá de la mera comparación entre Barcelona y Austin, buscando la forma en la cual el trabajo de campo en las dos ciudades cuenta una historia en su conjunto. Por lo tanto, y con la excepción de algunas ocasiones puntuales, la tesis no se trata de un "hacen esto en Barcelona pero hacen esto en Austin", sino que trata de buscar las relaciones entre los fenómenos identitarios alimentarios de los judíos en ambas ciudades. Es un estudio relacional que destaca el vínculo entre las etnografías de Austin y las de Barcelona, para formar una única etnografía matizada que abarca las realidades de las dos ciudades y que pone en relieve algunos de los principales rasgos identitarios y alimentarios de los judíos no ortodoxos en general.

1.9 Metodología y los acercamientos teóricos del trabajo de campo

Este proyecto es un estudio, de carácter cualitativo, comparativo, y etnográfico, que se basa en la investigación histórica y el trabajo de campo antropológico con las comunidades judías de Barcelona y Austin a lo largo de un período de dos años (2013-2015). Los principales materiales de análisis de esta tesis han sido, por un lado, las fuentes históricas (libros y artículos en Barcelona, y en Austin archivos históricos en el Austin History Center y el Dolph Briscoe Center for American History, junto a reuniones con escritoras y archivistas de las comunidades judías). y por otro lado las entrevistas semiestructuradas, observación participante en eventos y celebraciones comunitarias, y el estudio de recetas familiares de los judíos obtenidas a través de los propios informantes.

Esta tesis es, por lo tanto, en parte etnográfica y en parte análisis de las técnicas culinarias y los modos de comer y compartir momentos alimentarios entre los judíos de la capital catalana y la capital texana. Es un estudio a la vez descriptivo y relacional que va más allá de la mera comparación y en el cual examino cómo dos poblaciones judías dispares, pero que también tienen en común el hecho de ser compuestas mayormente de inmigrantes y de existir en regiones orgullosas de su identidad separada del resto del país, conciben su identidad judía a través de la alimentación. Por lo tanto, aunque aquí subrayaré y señalaré en determinados momentos dónde se diferencian los casos de Austin y Barcelona, este estudio no es un proyecto puramente comparativo en el cual señalo cómo hacen las cosas los judíos en Austin y luego cómo se comportan los de Barcelona. En cambio, este proyecto intenta ir más allá de la comparación simple para entender cuál es (si es que existe) el marco más grande y generalizado, de la historia contemporánea de la identidad alimentaria judía entre inmigrantes judíos. Es, además, un estudio transatlántico que abarca una gran variedad de factores y que, aunque no pretende ser exhaustivo sobre los modos de vida de los judíos conservadores, reformistas y laicos de estas ciudades, sí que procura contar sus historias y su actualidad, siempre a través de la comida, lo mejor posible.

La escritora e investigadora Martine Berthelot afirma al principio de su colección de historias orales de la Comunidad Israelita de Barcelona que “este libro no es *la* historia sino *una* de los judíos de Barcelona en el siglo XX, historia basada en

cuarenta testimonios presentados bajo forma de biografías cruzadas”(Berthelot, 2001:17). Berthelot enfatiza que la colección de narrativas que nos presenta en su conjunto representa un reflejo de la realidad colectiva de los judíos de Barcelona, pero no el único reflejo ni la imagen más completa de la misma. Berthelot también es consciente de los defectos inherentes en el uso de la entrevista como base principal de investigación histórica, los mismos que podrían formar parte de este mismo proyecto, que tampoco pretende ser *la* historia de los judíos de Barcelona y Austin, ni se presume como imagen completa de *la* actualidad de los mismos. La escritora propone que

...el aspecto emocional ocupa un lugar importante en la evocación de los recuerdos, y la proyección propia del narrador para con los hechos que presencié como testigo o actor puede distorsionar su testimonio. Igualmente—y los especialistas coinciden en ello—el pasado, que forzosamente se evoca en relación con el presente, condiciona en los narradores juicios sobre dicho pasado. No es siempre, pues, la verdad lo que evocan, sino su verdad. Finalmente, la entrevista oral recoge recuerdos evocados de forma espontánea, los capta en todo cuanto la palabra tiene de efímero, y el narrador, al contrario del biógrafo que escribe sus memorias y puede corregirse, no siempre tiene la posibilidad de volver atrás para precisar sus recuerdos, matizarlos, enriquecerlos. Si bien, pues, la memoria no es la historia, son, sin embargo, inseparables la una de la otra, ya que se entrecruzan constantemente a lo largo de los testimonios. (Berthelot, 2001:23)

Aunque Berthelot analiza el uso metodológico de la entrevista y las narrativas orales dentro del campo de la historia, lo que dice sobre las borrosidades que se crean en el acto de *contar* me pareció igual de importante para mi trabajo de campo antropológico. De ahí que, y a lo largo de este proyecto, he tenido en cuenta no sólo lo que los participantes me estaban contando, sino también *cómo* me lo estaban contando; a su vez, importaba no sólo lo que me contaban, sino también lo que omitían (Medina, 2004; Contreras, 2011).

La temática de la comida y las migraciones suele tocar una fibra especialmente sensible en la gente; a lo largo del trabajo de campo realizado para esta investigación, he podido observar cómo la gente se emociona y conmueve y a veces incluso llora mientras habla de los aromas, sonidos y colores de las cocinas de su infancia, las lenguas perdidas de sus abuelos, y las tradiciones religiosas y culturales que se pierden y las que perduran en la alimentación. Las palabras efímeras de recuerdos a veces borrosos, como Berthelot destaca, son aún más susceptibles a la distorsión cuando median la nostalgia, la emoción, y la añoranza.

Además de que todo tipo de información basada en los recuerdos corre el riesgo de ser distorsionada—aunque bien pensado, ¿hay alguna cosa en este mundo que no corra riesgo semejante?—también existe la posibilidad de que la gente no siempre nos

cuenta ‘la verdad’ de lo que hacen, por qué lo hacen, y cómo lo hacen. Como el antropólogo Jesús Contreras nos recuerda, hay lo que la gente hace, lo que la gente dice, lo que la gente piensa, y lo que la gente dice que hace, dice, y piensa (Contreras, 2011). Por eso, el antropólogo tiene que prestar atención no solamente al contenido de lo que cuenta el entrevistado, sino también a la forma en que se lo cuenta, y hasta en las cosas que *no* cuenta. El espacio negativo—es decir, el espacio vacío alrededor de lo que se expone explícitamente—no deja de dar forma al contenido.

Sin embargo, las entrevistas abiertas y semiestructuradas y la observación participante también sirven para acceder a y analizar información crucial inaccesible a través de los cuestionarios y los estudios cuantitativos (Martínez Ariño, 2011; Medina, 2004; Kawulich, 2005).

1.9.1 El análisis cualitativo

El campo de la antropología de la alimentación aprovecha del análisis cuantitativo tanto como del cualitativo. Sin embargo, en parte por la envergadura de este proyecto y la subjetividad del tema tratado, y por otra parte teniendo en cuenta que la gran mayoría de la información buscada *no se puede satisfacer con un cuestionario*, se ha optado por una metodología estrictamente cualitativa. Como señala Medina (2004), Horowitz (2000) y Kawulich (2005), la libertad del discurso que permite la entrevista abierta o semi-dirigida y la observación participante posibilita un campo fértil y rico para el análisis cualitativo, característica que no aparece en el caso de un cuestionario cerrado o una encuesta. Refiriéndose a su propio trabajo de campo en la construcción de la etnicidad a través de las costumbres alimentarias de los vascos que han migrado a Cataluña, Medina dice:

[P]aying attention to the informants' discourse was itself a social act, informing us about the processes and interests involved in the construction of their ethnicity. Food is, without a doubt, an outstanding element in this sort of construction. Food is used for self-recognition as well as for differentiating oneself from others. In this respect, the discourses themselves were as interesting as the food practices, because it was the elaboration of the social construction, rather than of the reality itself, that was the objective of this particular research (Medina, 2004: 55)

Ésa es la base del proyecto en el análisis cualitativo: aunque se podría obtener información distinta e igual de importante a través del análisis cuantitativo, con ello se

perdería el *discurso*, la parte más importante de este trabajo, ya que con ello vemos e incluso jugamos un papel en el proceso dialéctico de la construcción identitaria de los judíos en Barcelona y Austin, todo a través de sus comidas.

En su tesis doctoral *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña*, Martínez Ariño, quien apunta a la perspectiva de Horowitz (2000), también señala una particularidad del judaísmo que le hace aún más apropiado para este tipo de estudio, proponiendo que "la diversificación de identidades judías exige un estudio cualitativo de la percepción subjetiva de cada persona de su propia identificación con el judaísmo (Martínez Ariño, 2012: 70). Martínez Ariño (2013) también señala que "la pertenencia judía no remite a una identidad homogénea y monolítica, sino que adopta una gran variedad de expresiones y significados. Además, los referentes identitarios de los que cada persona se apropia para configurar su identidad y los significados que éstos adoptan pueden variar a lo largo de la vida" (2013:6). Este proyecto parte de la misma idea y toma el elemento identitario de la alimentación, un elemento especialmente potente en el judaísmo, para entender mejor el proceso cambiante que es la identidad judía. Nos interesan los *procesos identitarios*, más que sus resultados. El inmigrar, el comer, el hablar, el recordar, todos son *procesos* complejos que merecen ser estudiados desde un *proceso* cualitativo y no sólo numérico.

A lo largo de este proyecto, me sirvieron de inspiración los trabajos etnográficos de muchos antropólogos en el ámbito de la alimentación y otros campos. El trabajo de Meredith Abarca, presentado en su libro *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working Class Mexican and Mexican American Women* (2006), y sus distintos artículos sobre la memoria, la identidad y la comida, y el trabajo de David Sutton con su libro *Remembrances of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (2001), han sido de especial inspiración. Tanto Abarca como Sutton enfatizan el aspecto participativo de su trabajo de campo y el carácter dialéctico de su investigación. Mientras Sutton resalta la comida como herramienta para preservar la memoria colectiva de una cultura, Abarca se enfoca en la cocina como una conversación, con una misma y con el entorno de una (trabaja principalmente con los casos de mujeres). La cocina es un modo de *comunicación*. La antropóloga descubre que la cocina, y el dar voz a las cocineras, sirve como un acto artístico, identitario, político, etc. Utiliza la metodología de "la charla culinaria" (Abarca, 2006) como "methodology from the ground up" que da un toque especial, " a unique flavor to

domestic space, particularly the kitchen as a site of knowledge and empowerment" (Abaraca, 2006: 5). Aunque el trabajo de Abarca se ocupa de mujeres mexicanas y mexicanas americanas y procura entender la cocina de ellas como herramienta que tiene el poder de descolonizar y *depatriarcalizar* sus identidades y sus espacios, se puede aplicar su ideología y metodología también a otras comunidades minoritarias, por ejemplo la judía. Abarca explica, "with different fields of knowledge, we academics can see how the subjects of our research are active agents in the making of their own *historias*, their own life stories." Así, procuré yo también utilizar este proyecto para dar voz a los informantes, contar su historia y juntar varias de ellas para crear algo nuevo. Pero siempre intentaba reconocer y hacer constar la propia *agency* de los informantes que participaron, activa y pasivamente; a lo largo de la investigación siempre procuraba tener en cuenta mi rol como *la que narra, la que analiza, la que también cocina*, mezclando ideas, conceptos, e información, pero no como *la que crea la historia* ni la teoría en su totalidad. Abarca también delinea las herramientas esenciales para un trabajo de campo como el suyo:

Three absolutely essential cooking utensils are a large cooking receptacle, a sharp knife for peeling, and a good set of tongs for separating....the cooking container needs to have room to accommodate the fact that there are different "culturally-based subjectivit[ies]...theories, philosophies, come out of culturally specific realities; they come out from people's way of knowing the world...the second necessary tool is one that helps us peel of the thick skin that keeps theory-making within the realm of academia so that we can find theories in non-traditional places...The third cooking gadget crucial for the creation of this recipe is a set of tongs to enhance our efforts in removing the layers of oppression and victimization in women's lives so that we can present women's moments of agency. (Abarca, 2006:6).

La metodología y la teorías de Abarca surgen, como ella misma destaca, de un contexto cultural específico, lo cual no quiere decir que no puedan aplicarse también a otros ámbitos. Los tres utensilios de Abarca me sirvieron de gran ayuda en mi trabajo de campo en Barcelona y en Austin, donde pude comprender que la identidad alimentaria judía no tiene tanto que ver con la comida en sí, sino con la gente que la prepara y los comensales que la comen con las representaciones que la acompañan y, en definitiva, la importancia que le dan.

1.9.2 La entrevista abierta y semiestructurada como técnica de trabajo de campo

Este trabajo se basa en discursos: son las conversaciones con la gente, las conversaciones en lugares y eventos judíos, los discursos de la historia, y las

conversaciones entre ingredientes los que han conducido este proyecto. Como he señalado, se trata de un estudio cualitativo, no exhaustivo, pero sí profundo y extenso, que trata de entender los matices y complejidades, aquello que no se puede captar con las estadísticas, de la identidad alimentaria judía en dos comunidades activas pero relativamente pequeñas, en dos continentes diferentes.

De este modo, he empleado la metodología de la entrevista semiestructurada y la observación participante (Campos, sf; Hubert, 2004; Medina 2000; Guber, 2001) como las principales herramientas investigadoras en el trabajo de campo. La metodología utilizada mezcla las técnicas de la entrevista en situación de observación implicada y de participación-observación. El énfasis se ha puesto en el carácter dialéctico de la entrevista, procurando que se estableciera un ambiente de igualdad y conversación entre la entrevistadora y el entrevistado, siempre que ésta no perdiese de vista el hilo temático ni sus objetivos (Campos, sf). Se trata de crear un ambiente informal y cómodo para ambos y para que la conversación fluya con honestidad y franqueza. Los investigadores Helen Macbeth y Jeremy MacClancy explican en el prólogo de su libro, *Researching Food Habits. Methods and Problems*:

The central feature of any social approach is talk. Researchers and locals talk to one another. In that way researchers learn things that they did not know before, which they write down and can later analyze to produce findings and conclusions. If this approach is to work, there must be some trust, however minimal, between researchers and the people with whom they talk. In fact, social anthropology is the only discipline whose main research method is also its goal: to learn about social relationships ethnographers have to first create social relationships with the people they are studying. (Macbeth, MacClancy, 2004:9).

Tal como señalan Macbeth y MacClancy, lo importante en las entrevistas de trabajo de campo en este proyecto ha sido la creación de un ambiente de confianza por parte de todos los involucrados tanto como la atención al detalle—a *todo* tipo de detalle—de parte de la entrevistadora.

Cada una de las entrevistas se realizaba en un lugar distinto, según las conveniencias y circunstancias de cada sujeto, a veces en despachos, cafeterías, escuelas, en la calle, en las casas de los participantes, en la cocina de un *food truck*, en la sala de una congregación, al fin y al cabo, donde les fuera bien y se pudiera hablar en paz. Si el informante lo autorizaba, lo cual sucedía casi siempre, se grababa la entrevista. La metodología utilizada en esta investigación también ha requerido la transcripción de las entrevistas para poder compilarlas y analizarlas mejor posteriormente. Para aquellos pocos entrevistados que preferían no ser grabados,

apuntaba sus comentarios y observaciones en un cuaderno, marcado por sección con el código del entrevistado, algunos datos básicos sobre el mismo, y la fecha y lugar de la entrevista. Estos apuntes también incluían un texto de observación y resumen que escribía inmediatamente después de quedar con el entrevistado.

El presente estudio recurre a un acercamiento sumamente participativo en cuanto a la investigación. Como Macbeth y MacClancy señalan, la antropología social es la única disciplina en la cual la meta y la metodología es la misma: "to learn about social relationships ethnographers have to first create social relationships with the people they are studying." (2009:4). Y así fue en este proyecto: para poder entender las relaciones de los judíos de Austin y Barcelona con sus ciudades, las relaciones entre los judíos de diferentes denominaciones y las relaciones que estos tienen con su propia identidad judía alimentaria y sus historias migratorias, primero tenía que crear y fomentar una relación con ellos. Era importante que esta relación no se tratara tanto de una entre yo, la Investigadora y Etnógrafa, y Ellos, sino de una conversación continua entre todas las entidades involucradas; se trataba de un diálogo en proceso en el cual los roles también pudieran intercambiarse, el sujeto del estudio a veces entrando en el rol del investigador de su propia identidad. En este ámbito de trabajo de campo, cada conversación, cada palabra, cada gesto, cada omisión, cada rechazo de participación y cada aceptación, cada plato compartido, sirve y forma parte del trabajo de campo antropológico y puede contribuir a la investigación.

Taylor i Bogdan señalan la utilidad de la entrevista cualitativa y abierta como herramienta de recolección de información y enfatizan que requiere del entrevistador una gran destreza de observación de *todos* los aspectos de las respuestas del informante. Explican:

Por entrevistas cualitativas en profundidad entendemos reiterados encuentros cara a cara entre el entrevistador y los informantes, encuentros éstos dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto de sus vidas, experiencias y situaciones, tal como las expresan con sus propias palabras (...) El propio investigador es el instrumento de la investigación y no lo es un protocolo o formulario de entrevistas (Taylor i Bogdan, 1992: 101).

Asimismo, la entrevista semiestructurada y la entrevista abierta recurren a técnicas de observación y de espontaneidad dentro de un cuadro de preguntas que puede guiar el informante en su discurso. Por lo tanto, los guiones preparados previamente a las entrevistas que realicé en el trabajo de campo en Barcelona y Austin no eran fijos, sino que servían de guías de conversación que a su vez permitían la flexibilidad y la

adaptación a los temas que surgían en el mismo momento de la entrevista. Por otro lado, la entrevista cualitativa antropológica a menudo se funde con la observación participante, ya que el entrevistador, al mismo tiempo de entrevistar y guiar, está observando todo lo que sucede en el momento de la entrevista (Medina, 2000; Guber, 2001). Rosana Guber explica:

Para captar [el] material, el investigador permanece en atención flotante (Guy Michelat y Maitre, en Thiollent, 1982), un modo de “escucha” que consiste en no privilegiar de antemano ningún punto del discurso (*Ibid*: 91). Este procedimiento se diferencia del empleado en las encuestas y cuestionarios porque la libre asociación permite introducir temas y conceptos desde la perspectiva del informante más que la del investigador. Promover la libre asociación deriva en cierta asimetría “parlante” en la entrevista etnográfica, con verbalizaciones más prolongadas del informante, y mínimas o variables del investigador. Esta tarea sugiere la metáfora de un guía (...) Dentro del proceso general de investigación la entrevista acompaña dos grandes momentos: el de apertura, y el de focalización y profundización. En el primero, el investigador debe descubrir las preguntas relevantes; en el segundo, implementar preguntas más incisivas de ampliación y sistematización de esas relevancias [Mc Cracken, 1988] (Guber, 2001: sin página).

A su vez, el ritmo natural y fluido de la conversación contribuye, indudablemente, a la comodidad del entrevistado, dando así cabida a respuestas y resultados más integrales y antropológicamente ricos para el investigador (Medina, 2000: 57). Por lo tanto, en vez de preparar un cuestionario específico—y así un guión estricto—para las entrevistas realizadas, lo que hacía, utilizando la metodología de la entrevista abierta y semiestructurada (*Ibid*), era preparar las preguntas generales que ayudarían a guiar la conversación y tocar los temas más importantes, pertinentes a la investigación, siempre dejando espacio para que pudieran surgir y florecer nuevos temas.

A continuación se encuentran *algunas* de las preguntas ineludibles que formaban la base de mi *guión abierto* para las entrevistas abiertas y semiestructuradas. Sin embargo, cabe destacar una vez más que estas preguntas eran, en muchos casos, las chispas que daban llamas a la conversación. Es decir que desde estas preguntas nacían otras, y desde esas otras preguntas nacían aún más. No se pueden delinear todas estas preguntas de forma sistemática ya que formaban parte de una conversación abierta y espontánea, aunque controlada, en la cual la plasticidad por parte del investigador y el informante era lo que primaba.

1.9.2a El guión abierto: preguntas de base

¿De dónde eres y cómo llegaste a vivir en Barcelona/Austin?

¿De dónde es tu familia?

¿Cómo definirías tu "tipo" de judaísmo? ¿Qué es lo que te hace judío?

¿Qué importancia tiene/no tiene la comida judía para la conceptualización de tu identidad judía?

¿Existe la "comida judía"?

¿Para ti, qué es y qué significa la "comida judía"? ¿Qué te evoca esta frase?

¿Qué rol juega la comida en tu vida? Y ¿en tu vida judía/tu judaísmo?

¿Te identificas con alguno de los términos asquenazí, sefardí o mizrají? ¿Cómo se manifiesta esta identificación a la hora de cocinar y comer? ¿Qué significa ser asquenazí/sefardí/mizrají? ¿Alguna vez has vivido experiencias de comensalidad y comunidad con culturas mixtas asquenazíes/sefardíes/mizrajíes?

¿Sigues el kashrut—por qué y desde cuándo? ¿Por qué no?

¿Qué es el kashrut para ti y qué rol juega en tu vida?

¿Tiene la comida alguna importancia religiosa, espiritual y/o comunitaria para ti?

¿Qué rol juega la "comida judía" (y la comida en general) en tu comunidad/congregación judía? Y ¿en tu familia?

Si tienes hijos, ¿cómo cambió tu relación con la comida judía al hacerte madre/padre?

¿Qué rol juega la mujer en la cocina judía?

1.9.2b El contexto de la entrevista

Empezaba el proceso de búsqueda de participantes en ambas ciudades haciendo mi primer contacto con los líderes institucionales de las comunidades, es decir, los rabinos, fundadores de organizaciones judías, propietarios de locales judíos, etc. De ahí, podía recolectar y examinar también los puntos de vistas institucionales, los cuales me revelarían las discrepancias y similitudes entre lo colectivo y lo individual, lo que intentan desde la comunidad judía y lo logrado a nivel individual y/o familiar, de las poblaciones judías de Barcelona y Austin. A la vez fue a través de estos líderes que pude acceder a más gente interesada en mi proyecto, socios de las sinagogas, cocineros, líderes de proyectos alimentarios, profesores, familias, miembros de la comunidad judía, historiadores, etc. Gracias a este proceso de búsqueda de participantes, el cual se reveló como bastante natural y fácil, también pude entender el tejido de las comunidades en las cuales estaba trabajando. El mismo acto de recibir nuevos contactos de mis participantes y de conocer nueva gente de las comunidades judías me servía de gran ayuda para entender mejor cómo funcionaban las mismas comunidades. ¿Cómo reaccionaba la gente cuando escuchaba mi proyecto? ¿Quién estaba interesado en participar y quién no? ¿Cómo se relacionaban entre sí los judíos de la comunidad? ¿Quién estaba dispuesto a hablar conmigo y quién no y en ambos casos, por qué? Otra vez volvemos a la idea de Macbeth y MacClancy: el mismo acto de investigar se convierte en el objeto investigado (Macbeth y MacClancy, 2009:4).

1.9.3 Una nota sobre los informantes

A lo largo del tiempo en el cual se ha realizado el trabajo de campo, realicé un total de cincuenta entrevistas semiestructuradas y casi dos años de observaciones participantes en eventos locales de comunidades judías en ambas ciudades. En Barcelona he llevado a cabo 23 entrevistas, con 11 mujeres y 12 hombres, y un año de observación participante en las comunidades judías. En Austin se realizaron 27 entrevistas con 15 mujeres y 12 hombres, y diez meses de observación participante en

las comunidades judías. Además de estas observaciones, he estudiado las recetas familiares, libros, historias personales, fotos, y otros recuerdos que los participantes compartieron conmigo a lo largo de los años y mis dos estancias.

Por lo tanto, cincuenta hombres y mujeres (23 en Barcelona y 27 en Austin) han participado en las entrevistas semiestructuradas de este proyecto. Los participantes han sido mayormente de orígenes asquenazíes, especialmente en Austin.¹² Proceden de una gran variedad de países, incluyendo España, Estados Unidos (varias regiones, especialmente las grandes ciudades), Argentina, Marruecos, México, Uruguay, Israel, Yemen, Francia y Siria. Estas nacionalidades sólo representan los lugares de nacimiento y/o crecimiento de los entrevistados. Sin embargo, sus orígenes familiares se extienden mucho más allá: Grecia, Bulgaria, Turquía, Siria, Yemen, Israel, Rusia, Polonia, Lituania, Letonia, Italia, Argelia y más países.

Los entrevistados tenían entre 23 y 73 años en el momento de la entrevista, aunque la mayoría se encontraban entre los 30 y 60 años. Los judíos más jóvenes de ambas ciudades demostraron poco interés en el proyecto, señalando una posible mayor consideración de la consciencia de la identidad judía y cómo uno la construye para sí mismo sólo a partir de una determinada edad.

1.9.4 La observación participante

Otra clave para este proyecto ha sido la observación participante, un método común desde hace mucho tiempo en los campos de la antropología, la sociología o la educación, el cual permite al investigador un punto de inserción diferente al de la entrevista y que posibilita un acercamiento holístico a la investigación. La observación participante es una observación activa que recurre no solamente a la escucha y a la vista, sino a los cinco sentidos (Kawulich, 2005; DeWalt y DeWalt 2002), un hecho que no

¹² De los 23 entrevistados en Barcelona, 10 se identificaron, al menos en parte, como sefardíes o asquenazíes; entre los 27 entrevistados en Austin, sólo cuatro se identificaron de una u otra forma como sefardíes o mizrajíes. Estas proporciones indican tres cosas: 1) el mayor interés en el proyecto por parte de los judíos reformistas, la mayoría de los cuales eran asquenazíes en ambas ciudades, 2) la mayor facilidad por mi parte, como judía de orígenes asquenazíes, de introducirme en las comunidades asquenazíes y 3) la menor existencia de población sefardita y mizrají en Austin que en Barcelona, ya que allí no hay una comunidad fuerte ni cohesiva de sefarditas, sino sefarditas y mizrajíes que se asocian de manera formal o informal a las comunidades mayormente asquenazíes.

puede ser más verdad ni más pertinente para el campo alimentario, donde la observación participante nos lleva también a sabores, aromas, sonidos y experiencias táctiles claves para nuestra etnografía. Barbara Kawulich afirma que las observaciones participantes "proporcionan a los investigadores métodos para revisar expresiones no verbales de sentimientos, determinan quién interactúa con quién, permiten comprender cómo los participantes se comunican entre ellos, y verifican cuánto tiempo se está utilizando en determinadas actividades [Schmuck, 1997]" (Kawulich, 2005: apartado 4, sin página). Dado el carácter cualitativo del presente proyecto, la observación participante sirve, siempre en conjunto con las entrevistas semiestructuradas y el estudio de recetarios familiares, para completar el cuadro y mejorar la comprensión de cuáles son las actividades y los actos que forman parte de la identidad judía en cuanto a la alimentación. A lo largo de mi estancia en Austin y mi tiempo de investigación en Barcelona, asistí a una variedad de eventos, tanto como cenas (seders) de celebración de Pésaj (también conocida como la Pascua judía) como también en casas particulares o sinagogas, cenas de Shabat, festivales de Sukkot, concursos de comida, servicios religiosos y comidas de congregaciones, etc.

No obstante, como antropóloga viviendo durante un tiempo extendido en las dos ciudades de mi campo de trabajo, mi investigación e indagaciones no se limitaban únicamente a los momentos en los cuales estaba participando en un evento o entrevistando a alguien, sino que siempre estaba alerta, observando con lápiz y libreta en mano, sea literal o metafóricamente hablando. Mis experiencias entre las comunidades judías de Barcelona y Austin han sido ricas, variadas, interesantes, entretenidas, divertidas, y a veces sorprendentes.

Siendo yo misma de orígenes judíos, me era bastante fácil relacionarme e integrarme con la mayoría de los judíos participantes en este estudio en ambas ciudades, siempre poniendo en clara evidencia que estaba participando en las actividades y entrevistando a la gente para mi proyecto antropológico, no como mero participante cualquiera o judía interesada en formar parte de la comunidad de forma permanente. El hecho de que mis propias raíces son judías me ha servido, obviamente, de gran ayuda en cuanto a la observación participante, en las entrevistas semi-estructuradas, y hasta en el ponerme en contacto con los líderes y miembros de las comunidades judías de la capital catalana y texana. Pero no han servido sólo de ayuda, sino que también han servido para

desmontar el acercamiento tan común en la antropología del estudio del Otro desde una perspectiva de fuera del grupo estudiado, dando cabida a la auto-representación y a la antropología de culturas estudiadas desde dentro (Moffitt, Chetwynd y Todd, 2015). Aunque no sea de Barcelona ni de Austin, mi propia historia judía y entendimiento de su religión desde dentro ha podido darme una ventaja en cuanto a este proyecto al mismo tiempo que me ha ayudado a canalizar la voz de los propios judíos interesados en entender, analizar, y conservar la memoria de su propia cultura. La conversación "entre judíos" ha facilitado, de alguna manera, más apertura y así ha enriquecido también el mismo análisis y auto-cuestionamiento de parte del informante sobre su misma identidad. A la vez, está claro que como judía tenía que cuidar la línea de la objetividad en mi investigación, un hecho que estaba omnipresente en cada momento de mi trabajo de campo y subsecuente análisis; trabajé duro para intentar poner una línea clara y demarcada entre la yo de todos los días, con un patrimonio cultural judío asquenazí, y la yo antropóloga. Sin embargo, éste es un dilema al cual cualquier antropólogo que se encuentra en una situación similar se enfrenta en un momento u otro de su trabajo.

En ambas, Barcelona y Austin, lo que vi fueron comunidades judías pequeñas pero vibrantes, complejas, con varias historias entrelazadas: las de los más antiguos miembros de la comunidad y las de los recién llegados, las de los asquenazíes y los sefarditas, las de los ancianos y las de los jóvenes. Las relaciones entre los judíos de las diferentes comunidades de cada ciudad variaban, pero por lo general en ambas ciudades se mostraron amigables, aunque no se puede negar la existencia de alguna tensión entre las distintas comunidades, lo cual parecía ser más visible—aunque no quiera decir necesariamente más presente—en Barcelona que en Austin.

1.9.5 El recetario como objeto de estudio

El conjunto de informaciones obtenidas a través de las observaciones y las entrevistas son los puntos centrales de esta investigación, mientras los recetarios tienen un rol importante, aunque en un segundo plano, para revelar, demostrar, y respaldar los fenómenos cultural-alimentarios observados en el trabajo de campo. De este modo, la

tesis toma el recetario como objeto del estudio antropológico, el cual nos revela una serie de elementos que abarcan no solamente el ámbito culinario, sino que también refleja los cambios y desarrollo de la sociedad que utiliza la receta (González Turmo, 2013). Los recetarios nos pueden exponer los cambios y sustituciones de ingredientes en platos "tradicionales", el flujo de transmisiones y conocimientos culinarios, los cambios que se producen en una receta a lo largo del tiempo (relacionados a las migraciones, la situación socioeconómica, motivos medioambientales), los cambios del gusto y la influencia de las modas culinarias (González Turmo, 2013). En un contexto específicamente judío, los recetarios son herramientas cruciales para trazar la narrativa y memoria colectiva de una población en proceso constante de migración (Roden, 1997; Cohen Ferris, 2010). Y, como la exposición del New York Center for Jewish History "*Nourishing Tradition: Jewish Cookbooks and the Stories They Tell*"—la cual recopila más de doscientos años de recetarios judíos de distintas partes del mundo—demuestra, los recetarios son mucho más que fórmulas para la creación de platos comestibles. Los recetarios también sirven como documentos históricos inapreciables, útiles para la investigación sobre la historia social, la historia de las mujeres, la historia económica, y la historia inmigrante, etc. (Walhout, 2016)

1.9.6. Una nota sobre los nombres de los participantes y códigos de entrevistas

A fin de mantener la anonimato de los participantes de este proyecto, las citas directamente extraídas de las entrevistas son identificadas según un código donde figura un número y una breve explicación del participante, su procedencia cultural, y en qué ciudad se realiza la entrevista. Las listas de códigos se encuentran en el primer anexo al final de esta tesis. Sólo en los casos donde los participantes hayan querido que sus nombres figurasen (en el apartado de las recetas del capítulo 5, por ejemplo) o donde su receta haya aparecido ya en una publicación, pueden verse los nombres de los participantes. En algunos pocos casos, nos referimos a un informante por una inicial y un asterisco. .

1.10 Una nota sobre los idiomas del texto

Esta tesis está escrita en la lengua castellana. Sin embargo, ha sido un proyecto totalmente multilingüe que ha contado en gran medida con el uso del inglés, catalán, francés y hebreo, pero también de la inclusión con palabras en yiddish, ladino, y árabe. A fin de mantenerme más fiel a la voz propia de los participantes de este proyecto, las citas de los entrevistados aparecen en la lengua original en la que se expresaron. La mayoría de las entrevistas realizadas en Barcelona se hicieron en castellano, mientras la mayoría de las entrevistas realizadas en Austin se hicieron en inglés. Sin embargo, opté por hablar con los participantes en el idioma en el cual estaban más cómodos y en el cual nuestra comunicación podría ser más natural y original, 'cruda', por decirlo de una manera. Por lo tanto, algunas de las entrevistas de Barcelona se realizaron en inglés (en el caso de los participantes no españoles) y algunas de las entrevistas de Austin se realizaron en castellano (para participantes no estadounidenses). El uso del hebreo ha estado presente en la gran mayoría de las entrevistas, aunque normalmente reservado para los términos religiosos. El uso del yiddish ha sido muy fuerte entre los judíos asquenazíes aunque ninguno de los entrevistados participantes en este proyecto lo habla con fluidez. El uso de varios tipos de ladino y árabe, en referencia a nombres de platos y utensilios, también salieron en las entrevistas con los participantes sefarditas.

El uso del yiddish y ladino para describir y hablar de comidas judías entre poblaciones que ya no hablan estos idiomas demuestra cierta medida de preservación de idioma, en este caso dos que son pocos hablados hoy en día, a través de las prácticas alimentarias. Al principio de esta tesis se encuentran dos glosarios. Uno es un glosario de términos religiosos, la mayoría de los cuales están en hebreo. El segundo glosario consiste en descripciones de los platos que aparecieron con frecuencia en las entrevistas en ambas ciudades. Estos platos tienen nombres en yiddish, ladino, árabe, inglés, castellano y hebreo, y representan la rica diversidad no sólo culinaria y cultural de los judíos, sino también su riqueza lingüística.

II.EL CONTEXTO DEL JUDAÍSMO

2.1 La Torá y la alimentación: un análisis desde dentro del judaísmo

La Mishná, uno de los escritos más importantes de la cultura judía, dice, “si no hay conocimiento, no hay comprensión, si no hay comprensión, no hay conocimiento. Si no hay harina, no hay Torá, si no hay Torá, no hay harina.” (*Avot*, 3:21). En este caso, la palabra hebrea para harina también se refiere al sustento como término general, a que el pan servía como alimento clave en la dieta bíblica. La alimentación juega un papel vital en la Torá. Aparte de las pautas alimentarias que forman la base del kashrut—el código del lícito e ilícito que delinea la Torá—los escritos judíos en sí mismos contienen infinitas alusiones a la comida. Al fin y al cabo es el acto, con mucho significado aunque simple en apariencia, de ingerir, y al mismo tiempo asimilarlo en el cuerpo y la mente, la fruta de conocimiento que desencadena la expulsión de Adán y Eva del Edén, y a su vez la historia humana según la Biblia. Y casi todas las escenas y moralejas importantes en la Torá tienen que ver de alguna manera con la comida o con la falta de ella.

¿Pero qué es la Torá y qué es el alimento, en este caso la harina? La palabra Torá en hebreo significa ‘instrucción’ o ‘enseñanza,’ aunque muchos judíos, eruditos, antropólogos, e historiadores se refieren a ella como si fuera la ley o doctrina. La Torá, en su esencia, es una serie de historias y cuentos y se la puede leer como una gran obra de literatura que da instrucción y dirección a los que la siguen. Y hoy en día, ¿qué es lo que nos alimenta—qué es la kemaj, la harina? ¿Qué es lo que alimenta a los judíos? ¿Existe la cocina judía? ¿Qué es y cómo cambia su esencia dependiendo del contexto geográfico donde nace?

Según la Mishná, la enseñanza y la alimentación están totalmente entrelazadas y son inseparables. El Rabino norteamericano Noah Zvi Farkas explica,

What is in a story? Everything. Stories make us who we are as individuals, as families, and as a community. Food, of course, plays an illimitable part of our personal stories, even those from the Torah... Food is the vehicle for transformation, for learning, and for redemption. It sits at the center of our narrative of self, community, and history... Rabbi Nachman of Brezlov, the great Chasidic master, taught: “People say stories put them to sleep. I say stories wake them up.” He’s absolutely right. What arises in us as we hear a truth that draws out our empathy should not be taken lightly. It is that emotional tug on our heartstring that pulls us closer, entwining us like the braids of a challah.¹³ (Farkas, 2011).

La base de la religión judía es un gran—y muy importante—relato, la Torá,

interpretado a lo largo de los siglos a través de otros relatos rabínicos. El Rabino Farkas señala que el acto de cocinar (en este caso, de entrelazar las "cuerdas" de jalá), es el equivalente de construir la historia contada, acto central y crucial en el judaísmo.

La historia de la comida judía de Barcelona es una historia llena de colores, olores, sabores, sonidos, texturas, emociones, recuerdos, palabras, canciones, recetas, instrucciones, y cuentos que a veces no dicen lo que parecen decir. Tal como una única receta no da dos resultados idénticos, dos judíos del mismo país o cultura de origen no cuentan la misma historia. Asimismo, la elaboración de un plato—como el proceso de crear y contar un relato, como el proceso emocional que supone la migración— comprende varias etapas y cambios, que son matizados por temperaturas, cortes, ritmos y tiempos distintos. El acto de cocinar está lleno, aunque suene contradictorio, de fórmulas y de sorpresas, de reglas y libertades, de dogma y creatividad. Pero, sobre todo, la cocina, como la migración, es un proceso que favorece el nacimiento de nuevas identidades.

2.2 La diversidad dentro del judaísmo

Antes de embarcarnos en este viaje por la comida judía de Barcelona y Austin, hay varios temas que se han de aclarar, siendo uno de los más importantes el reconocer que el término 'judío' es amplio, poco claro, y hasta polémico. ¿Quién es judío y quién no lo es? Aunque ahora la herencia cultural del judaísmo sigue el lineaje materno, no ésta no es una norma bíblica, sino que rabínica. Son los códigos de leyes rabínicas los cuales dicen, a partir del segundo siglo de nuestra era, que la herencia religiosa es matrilineal, no patrilineal (Cohen, 1985). Aunque se ha mantenido la práctica de trazar el judaísmo a través de la madre hasta nuestros días, hay también muchos judíos que no toman la *halajá* al pie de la letra y que disfrutan de ser judío aunque sus madres no lo sean. En cuanto a esta investigación, la gente entrevistada han sido de diferentes grados de religiosidad y su judaísmo no ha sido definido por la 'validez' de su identidad judía "externa", por quiénes son tus madres, o por dónde nació o qué idiomas habla; ni siquiera ha sido definido por las prácticas que observan. Es decir que los judíos entrevistados para este proyecto son judíos porque se creen, piensan y sienten judíos. Los informantes son personas que residen en Barcelona y Austin y que se consideran a sí mismos—al menos mínimamente—judío.

'Los judíos', como grupo monolítico y homogéneo, son un mito. Es una identidad colectiva diversa, compleja, y a veces contradictoria. Se encuentra todo tipo de diversidad entre los judíos, desde la nacionalidad, etnia, situación socioeconómica, tradiciones familiares, lugar de residencia, aspiraciones de vida, etc. Sin embargo, hay dos tipos de clasificaciones, digamos, particularmente sobresalientes que deberían hacerse notar. La primera es la diferencia entre los judíos asquenazíes y los judíos sefardíes, y la segunda es la de las distintas ramas de prácticas religiosas.

En principio, los asquenazíes y los sefardíes se distinguen según el hecho de que los asquenazíes son los judíos que vivían en la Europa cristiana (lo que hoy en día es el norte y este de Europa), mientras que los sefardíes vienen del área de la Europa musulmana o del sur (Unterman, 2010). A continuación exploraremos, a modo de resumen, la historia de los asquenazíes y sefardíes para entender mejor sus culturas contemporáneas en el contexto de Austin y Barcelona. Hoy en día se hace referencia a los judíos con raíces europeas —la mayoría del Este y Norte de Europa— como asquenazíes, y los que provienen ‘originalmente’ de Hispania o Sefarad (la península ibérica) como sefardíes o sefarditas.

2.2.1 Los asquenazíes y el yiddish

La lengua característica de los judíos asquenazíes (generalmente considerados los judíos del este y norte de Europa) es el yiddish, un idioma que combina elementos lingüísticos de los idiomas eslavos, del alemán y del hebreo (Elhaik, et. al, 2016) y cuyos orígenes son tan polémicos como los de sus parlantes (Weinreich, 2008; Wexler, 1993, 2010, 2016; Woodworth, 2010; Elhaik et. al 2016).

El debate sobre la procedencia de los judíos asquenazíes se ha reabierto en los últimos veinte años, después de décadas en las que parecía haber sido establecido de forma definitiva, por el celebrado erudito de yiddish Max Weinreich.. En su renombrado libro de la historia de la lengua yiddish, Weinreich (2008) estableció lo que hasta hace bien poco ha sido el concepto generalmente aceptado: los asquenazíes procedían de lo que es en la actualidad el oeste de Alemania, de la región de Renania (*Rheinland*) y el yiddish nació entre el siglo IX y X en el Valle de Rin (Weinreich, 2008

citado en Woodworth, 2010 y Elhaik, et. al, 2016). La teoría de Weinreich y su "Rhineland hypothesis" (Woodworth, 2010) postula que los asquenazíes, los cuales eran procedentes del oeste de Alemania, se dispersaron por las tierras eslavas y del este, posteriormente de su desarrollo en Renania (Weinreich, 2008; Woodworth, 2010). Sin embargo, otras teorías proponen que los asquenazíes no tienen sus orígenes en Renania y ni siquiera en Europa, sino que ellos—y el yiddish—son eslávico-turcos procedentes de las regiones del Imperio otomano (principalmente Persia) y que por lo tanto los asquenazíes proceden de culturas judías iraníes (Elhaik et. al, 2016; Wexler 1993, 2010, 2016; Woodworth, 2010). No obstante sus orígenes, hoy en día hay poblaciones grandes de asquenazis en Estados Unidos, Argentina, Israel y Europa (Elazar, sf).

En la actualidad, el yiddish está preservado con cariño, nostalgia, y sentimentalismo entre judíos laicos y religiosos. Sin embargo, se ha perdido, en gran medida, su uso cotidiano, aunque algunas palabras y frases hechas se han colado en otros idiomas, siendo el caso más destacado el inglés hablado en Estados Unidos y en particular en ciudades como Nueva York, donde hay una gran cantidad de judíos de proveniencia askenazí. Allí, palabras yiddish como *schlep*, *meshuganah*, *mensch*, y *verklemt*¹⁴ se han incorporado al inglés. Más adelante veremos que junto a las variedades del judeo-español habladas entre sefardís marroquíes, turcos, griegos, latinoamericanos, y europeos, el tema de la nostalgia por y la preservación del idioma hablado entre judíos (sea el yiddish de los asquenazis o el judeo-español de los sefardís) muchas veces aparece en la cocina, entre las ollas, fuego y humo. Los sonidos de la lengua materna se vinculan con los sabores y aromas de la comida; es un vínculo difícil de romper.

2.2.2 Los sefardíes y el judeoespañol

Si los asquenazíes son los judíos de la Europa cristiana, los sefardíes son los judíos que proceden de lo que en sus tiempos era el mundo musulmán—la cuenca mediterránea y el Medio Oriente. Aunque en realidad, son en su mayoría los que vivían en la Península Ibérica antes de la Inquisición y la gran expulsión de los judíos en el año

¹⁴ Traducciones del yiddish. *Schlep*: ir a un lugar inconveniente o emprender un viaje difícil y arduo para llegar a un lugar. *Meshuganah*: loco. *Mensch*: caballero. *Verklemt*: Abrumado, mudo de emoción.

1492. Aunque el año 1492 surge como fecha destacada en la mente de mucha gente cuando se oye la frase ‘expulsión de los judíos,’ en realidad ha habido varias expulsiones de distintas tierras a lo largo de la historia. De hecho, fueron las expulsiones previas las que llevaron poblaciones judías a Hispania en el primer lugar. Una fecha clave y mucho más temprana en la historia judía es la del 587 a.C., el año que marca la destrucción del reino de Judá y el subsecuente exilio de los judíos de Palestina a Babilonia y otras tierras cercanas. Se supone que desde ahí empezaron a dispersarse los judíos por el mundo (Pérez, 2005). Asimismo, la destrucción del segundo templo en Jerusalén en el año 70 a.C también ha sido señalada como fecha de emigraciones masivas, incluyendo la llegada de grandes cantidades de judíos a Sefarad (Pérez, 2005; Schama, 2013). Sin embargo, y a pesar de las múltiples teorías de los historiadores, es imposible precisar la fecha exacta de la llegada de los judíos en Sefarad. Lo que sí es cierto es que ya había asentamientos judíos bien establecidos y desarrollados en la actual España mucho antes del nacimiento de Cristo (Pérez, 2005).

La palabra *Sefarad* significa Hispania (las tierras ibéricas) en hebreo, y sefardit, la lengua castellana. Es importante señalar que, antes, durante la Edad Media, los judíos, junto a los musulmanes y los cristianos, disfrutaron de la gran riqueza que había en la mezcla de las culturas musulmanas y cristianas, y muchos vivieron estando en el centro de esa rica vida cultural, contribuyendo a ella como médicos, estudiosos, artistas, etc (Menocal, 2002). Los judíos ibéricos llegaron a influir, de una manera bastante importante, en la cultura de las sociedades ibéricas de su época hasta el día de hoy, con grandes contribuciones científicas, médicas, poéticas o comerciales. También, aunque el año 1492 fue una fecha clave que marcó un gran giro en la historia de los judíos, la hostilidad hacia los judíos que se manifestó y estalló en la expulsión de 1492 tampoco vino de la nada ni desapareció enseguida después. La expulsión de los judíos ibéricos (y subsecuentemente los musulmanes también) surgió de un antisemitismo inculcado desde muchos siglos antes. El filósofo y sociólogo francés sefardí Edgar Morin nos recuerda que “1492 no es un comienzo absoluto, sino una fecha simbólica en la que se amplifican procesos iniciados con anterioridad, confiriéndoles un sentido radical” (Morin, 1993:9).

Algunos de los procesos a los cuales se refiere Morin incluyen los grandes pogromos—redadas feroces—del año 1391, que hicieron tambalear a las comunidades judías en España, las cuales ya vivían en guetos y barrios llamados *aljamas* o juderías,

que existían en varias ciudades de Hispania (Armengol, 2013; Hinojosa Montalvo, 2000). A partir de entonces, empezó a haber más emigraciones y más conversiones al catolicismo. Estos pogromos, junto a la declaración de la Inquisición en el año 1480, y la conversión y la expulsión masiva de los judíos de España en 1492 y de Portugal en 1497, impulsaron grandes oleadas de emigraciones judías hacia otros países. Los que se quedaron y se convirtieron pasaron a llamarse los conversos, marranos, o *anusim* (en hebreo).

Los que salieron, lo hicieron en su mayoría en migraciones que se dirigieron hacia el nortede África (principalmente hacia lo que es hoy en día Marruecos pero también en Argelia y Túnez) Salónica en Grecia, Turquía, Inglaterra, las Américas, el Caribe y Europa del Norte (Nieto & Caparrós, 2003; Méchoulán, 1993). Allí donde fueron recibieron tratamientos distintos, y se integraron cultural, religiosa, y lingüísticamente de formas distintas. Pero para muchas familias, la nostalgia de la ‘patria’ dejada atrás involuntariamente se ha quedado en la mente individual y colectiva (Papo en Nieto & Caparrós, 2003). Es una nostalgia que se ha ido pasando de generación a generación durante siglos. Y es una nostalgia que se manifiesta especialmente en la cocina y la lengua. Los modos de preparación, las tradiciones alimentarias de las fiestas, el uso de ciertos ingredientes y condimentación, las formas de comensalidad, la resonancia del yiddish y el judeo-español (ladino, *haketiya*, *djudezmo*, *espayoliko*, *el espanyol nuestro*, y *tetuaní*, etc .), figuran como marcadores culturales importantes para muchos judíos asquenazís y sefarditas.

2.3 Después de la Inquisición: La reincorporación de los judíos en España

La reincorporación de los sefardíes expulsados ha sido un proceso muy paulatino y gradual. En el año 1924, bajo el régimen del dictador Primo de Rivera, se promulgó una declaración otorgando la ciudadanía española a “los antiguos protegidos españoles o descendientes de éstos, y en general a individuos pertenecientes a familias de origen español que en alguna ocasión han sido inscritos en los Registros españoles” (Sagnier, 2011: 194). Muchos sefardíes que habían mantenido su cultura judeo-española, volvieron a España a partir de entonces, especialmente desde Turquía, un país que en

aquel entonces estaba viviendo una época de inestabilidad, guerra, represalias y cambios de gobierno (Barnaí, 1993). Otros sefardíes entraron en España a partir de los años 30s, en plena época de la guerra civil y la Segunda Guerra Mundial, junto a la gran oleada de asquenazíes que escapaban de la atrocidad de los Nazis. Sin embargo la promesa, de supuesta buena voluntad, de la naturalización de los judíos no se cumplió del todo. España, en la época de la Segunda República, tenía un gobierno con una postura amable, considerando el "clima" mundial, hacia los judíos y ganaba el apoyo de comunidades judías a nivel internacional, pero el país era aún pobre e inestable y ofrecía pocos alicientes para los judíos, sin contar a los que entraban como refugiados huyendo de la opresión y la violencia, como era el caso de los judíos europeos que vivían bajo el régimen del Tercer Reich (Sagnier, 2011).

Aunque los judíos encontraron cobijo y seguridad en las tierras españolas durante la Segunda Guerra Mundial y su secuela, no fue hasta el año 1992 que el gobierno español reconoció oficialmente que los judíos sefardíes podrían reencontrar su hogar en España. En una visita a una sinagoga de Madrid en marzo de 1992, el Rey Juan Carlos declaró que la nostalgia sefardí por su patria española ya no tenía que ser nostalgia sino una realidad concreta, diciendo que “no debe decirse que los judíos se sienten *como* en su propia casa porque los hispano-judíos *están* en su propia casa” (Sagnier, 2011: 191).

Los asquenazíes y los sefardíes suelen dominar el diálogo sobre las procedencias geográficas de los judíos de hoy en día. Mientras tanto, otros grupos importantes de judíos quedan a la periferia, tal como es el caso de los mizrajíes, los judíos de origen árabe y medio oriental. con los países de procedencias comunes siendo Iraq (Babilonia), Irán (Persia), Yemen, Siria y Líbano, entre otros. Aunque los mizrajíes compartan algunas costumbres con los sefarditas y tienden a semejar más a ellos que a los asquenazíes, también tienen algunos rasgos muy diferentes y no deberían confundirse entre sí. La comida y la lengua de los mizrajíes se conforman mucho a sus contextos geográficos en el sentido de que los mizrajíes no comparten una única lengua, tal como los sefardíes hacen con las variaciones del judeoespañol y los asquenazíes con el yiddish, sino que suelen hablar el idioma del país donde residen o han residido. Aparte de los mizrajíes, otro grupo geográfico cultural son los *falasha* o *Bet Israel*, los judíos de Etiopía, los cuales tienen una historia compleja e interesante. Sin embargo, en cuanto a este trabajo, ni en Austin ni en Barcelona se encontraron poblaciones etíope judías.

2.4 Denominaciones judías y acercamientos religiosos

En términos de ‘tipos’ de judaísmo, uno podría hablar de un número infinito, ya que cada judío practica la religión judía y participa en la cultura judía de manera individual o grupalmente distinta. En la actualidad, el judaísmo y la identidad judía son elementos cada vez más subjetivos. Sin embargo, existen cuatro ramas principales del judaísmo en cuanto a sus acercamientos religiosos y grados de observación. Dentro de estas mismas categorías, existen una multitud de filosofías y acercamientos culturales y religiosos. Esta tesis no explora todas las denominaciones judías en profundidad porque toma como punto focal la definición e identificación *personalizada* y autónoma de los judíos. Sin embargo, y para darle al lector un contexto general de algunos grupos judíos, a continuación, exploro los fundamentos básicos de las cuatro ramas más básicas, dividiéndolos en: ortodoxos, conservadores, reformistas (también reconstruccionistas y progresistas) y judíos laicos o seculares. Las diferencias entre cada grupo pueden ser tan grande como diferentes opiniones de quién puede ser rabino y quién no o tan *aparentemente* mundanos como qué tipo de melodía de canto y rezo utilizan en los servicios religiosos.

2.4.1 El movimiento reformista

La línea definitiva entre el judaísmo reformista, reconstruccionista, y progresista, es a veces fina y borrosa. Algunos dirían que existen diferencias entre las distintas filosofías, con la reconstruccionista siendo a menudo considerada la más flexible y abierta a adaptaciones y alteraciones en las tradiciones judías. Sin embargo, *The World Union for Progressive Judaism* declara que "The World Union for Progressive Judaism is the umbrella organization of the Reform, Liberal, Progressive and Reconstructionist movements, serving 1,200 congregations with 1.8 million members in more than 45 countries" (WUPJ, sf).

La filosofía básica de los reformistas y progresistas es que los judíos viven en un contexto muy diferente del cual se escribieron las grandes obras sagradas, y que para sobrevivir de forma dinámica y viva, el judaísmo se tiene que adaptar y moldear a los tiempos actuales. La *Union for Reform Judaism*, con base en Estados Unidos, afirma

que “since its earliest days, Reform Judaism has asserted that a Judaism frozen in time is an heirloom, not a living fountain” (URJ, 2013, sf). Aunque los reformistas siguen respaldando la importancia del estudio de la Torá, la existencia del Estado de Israel de una u otra forma, y la veneración de Hashem (Dios), suelen hacerlo de una forma abierta y ecléctica, dejando mucho del judaísmo a la libre interpretación de los propios judíos. El movimiento reformista tiene sus orígenes en la Alemania del siglo XIX, durante la Ilustración y la subsecuente Emancipación, movimientos que hicieron que los judíos cuestionaran el rol de la religión en su nueva libertad sociocultural como ciudadanos aceptados en el Occidente (Martínez Ariño, 2011). Hacia finales del siglo XIX, los judíos en Alemania, y otras partes de Europa, estaban disfrutando de altos niveles de integración en la vida económica y profesional europea; de ahí algunos empezaron a reformular su judaísmo tradicional, tomando en cuenta su entorno occidental y así adaptando las antiguas prácticas a su contexto contemporáneo (Berthelot, 1982). El movimiento reformista les permitió a los judíos una manera de formar parte del resto de la ciudadanía mientras seguían preservando su identidad judía (Tobary, 1991).

Aunque cada comunidad reformista es única en su acercamiento a la religión, los pilares principales del reformismo son: el reconocimiento del judaísmo como algo en cambio y adaptación constante, la inclusión social, la aceptación de rabinos mujeres y la promoción de la igualdad de género, la integración de hombres y mujeres en el templo y la vida religiosa y social, la aceptación de lesbianas y gays, la inclusión de melodías de rezo menos tradicionalistas y el compromiso con la justicia social. Sus acercamientos a temas como la herencia del judaísmo (materna o paterna), los matrimonios mixtos, la observación del kashrut, la conversión al judaísmo, y el papel de la mujer en la sociedad judía son más abiertos que los ortodoxos. Suelen enfatizar la importancia del estudio de la Torá como herramienta de iluminación y aprendizaje, la cual favorece una práctica de judaísmo viva y dinámica, y no como una ley doctrinal para preservar la religión, tal como era en los tiempos bíblicos.¹⁵

El nacimiento del movimiento reformista ha tenido implicaciones cruciales en el desarrollo del judaísmo moderno en general, y una muestra de ello es que varias otras ramas de la práctica judía contemporánea (principalmente la conservadora y la

¹⁵ Entrevista, 15-052013-CG, hombre, catalán asquenazí, 50 años, Barcelona.

ortodoxa moderna) surgieron como reacciones al reformismo y su voluntad de cambio (Gillman, 1993).

2.4.2 El movimiento ortodoxo

Los ortodoxos y ultra-ortodoxos, y entre ellos los *jasidim*, se encuentran al otro lado del espectro de los reformistas, sólo quedando más lejos de los judíos laicos. Los ortodoxos fomentan una adherencia estricta que venera la Torá como la palabra de *Hashem* y como ley doctrinal e incuestionable. El Talmud, el *Shuljan Aruj* (una de las obras más importantes de la *Cabalá*, el misticismo judío), y todos los otros textos religiosos son para ellos interpretaciones orales de la palabra escrita. Los ortodoxos modernos se integran más en la sociedad laica del entorno donde residen que los ultra-ortodoxos y *jasidim*, los cuales pueden llegar a vivir en círculos muy cerrados, relacionándose principalmente con judíos como ellos.

El movimiento ortodoxo no tiene una fecha concreta de origen, ya que durante muchos siglos era el único tipo de judaísmo religioso normativo y su denominación como algo particular y diferente fue resultado de los movimientos que se separaron de él, de parte de los reformistas en primer lugar, y luego de los conservadores (Jacobs, s.f). Dentro del mismo ortodoxismo, existen distintas ramas, como los ultra-ortodoxos, los *jasidim*, los ortodoxos modernos, etc. El ortodoxismo no es tanto un movimiento único y organizado como los movimientos reformistas y conservadores, sino que hay varios acercamientos ortodoxos al judaísmo, los cuales demuestran diferentes modos de practicar y expresar el judaísmo, y dan resultados diferentes a nivel de lo vivido, "*lived religion*" (Schachter, 2016).

Mientras en Estados Unidos la denominación de "ortodoxo" se utiliza a menudo, también se suelen escuchar los términos "observante" o "practicante" para referirse a un judío ortodoxo, aunque esta denominación resulta ser algo polémica, ya que abre un debate sobre qué quiere decir ser un judío observante o practicante, y si es el *hacer* de los rituales y tradiciones judías o el *sentir* judío el que cuenta al fin y al cabo (Horowitz, 2000; Martínez Ariño, 2011).

2.4.3 El movimiento conservador

A nivel de "religiosidad" tradicional, el movimiento conservador queda en algún punto intermedio entre el movimiento de los reformistas y el de los ortodoxos. De hecho, nació en Alemania al final del siglo XIX, en reacción al movimiento de los reformistas (también alemán). Mientras el epicentro de la cultura judía de Occidente se trasladó de Europa, a América del Norte, los dos movimientos prosperaron y crecieron, mayormente en Estados Unidos, en respuesta a lo que los nuevos conservadores consideraban el extremismo de adaptación y cambio de los reformistas por un lado, y por otro lado la intransigencia de los ortodoxos (Tobary, 1991). Los conservadores, por lo tanto, buscan *conservar* el judaísmo y sus tradiciones, pero sin rechazar la vida moderna e integrada de los judíos en la sociedad predominante.

Hablando en términos generales, los conservadores apoyan la adherencia a una serie de valores fundamentales que incluyen el estudio de la Torá, el respaldo del Estado de Israel, y la creencia en la existencia de Dios. Como el movimiento reformista, los fundadores del conservadurismo proponían una adaptación del judaísmo ortodoxo a los tiempos modernos. No obstante, y a diferencia de los reformistas, también promovieron una adaptación basada en las pautas de la *halajá*, el conjunto de leyes judías encontradas en el Talmud y los otros escritos sagrados. Los conservadores reivindican la posibilidad de adaptar una versión tradicionalista del judaísmo a los tiempos actuales. Además, suelen valorar la adherencia estricta al kashrut y la observación del Shabat y las otras fiestas judías. Por otro lado, reconocen y ordenan a mujeres como rabinos.

El centro de la vida judía conservadora es la sinagoga y el hogar, pero los conservadores también enfatizan la integración del judaísmo en todos los aspectos de la vida y promueven su modelo de judaísmo en escuelas, campamentos, y programas educativos y sociales. Tienden a integrarse, por lo tanto, en su contexto no-judío mucho más que los ortodoxos y *jasidim*.

2.4.4 El judaísmo secular y otros acercamientos

Además de los ortodoxos, reformistas y conservadores, también existen muchas otras denominaciones judías: los humanísticos, sionistas, los no-afiliados y los

laicos y seculares. De todas estas ramas alternativas, esta tesis se ocupa sobretodo de los judíos laicos y seculares, ya que para ellos el judaísmo forma una parte importante de su identidad, pero a nivel cultural y no religioso. Según consideran, las filosofías judías no nacen solamente de los libros sagrados y la tradición rabínica, sino también de la cultura del pueblo judío en toda su diversidad. El conjunto de distintas filosofías judías les sirve para guiar sus vidas cotidianas y espirituales. Pueden ser creyentes, agnósticos o ateos; lo que les importa es la historia judía, los valores judíos, los sentimientos judíos y las experiencias judías.

2.4.5. Nota sobre los participantes de este estudio

Los judíos barceloneses y austinenses cuya participación he incluido en esta tesis son judíos con diferentes acercamientos religiosos al judaísmo. Los informantes de esta tesis son reformistas, conservadores y seculares. Como se ha visto, podemos utilizar estos términos generalizados como herramientas de diferenciación que nos ayudan a entender las creencias y filosofías religiosas y culturales de grupos de judíos. Sin embargo, hay que tener en cuenta que estas etiquetas de grupos no son absolutas. Es decir, es casi imposible encontrar dos judíos conservadores que piensen, sientan, y practiquen su judaísmo de forma igual. Lo mismo se podría decir para los reformistas y laicos. Por tanto, los informantes de este proyecto tienen algo en común: no *se consideran*¹⁶ estrictamente ortodoxos (excepto en el caso de recolección de información sobre prácticas generales e historia de las comunidades), es decir que los judíos de este proyecto se han mostrado con una mentalidad abierta y flexible sobre qué es el judaísmo. Mientras algunos adhieren a una filosofía religiosa y cultural judía específica, la gran mayoría tiene elementos de sus creencias y costumbres que parten de distintos movimientos. La línea entre secular y reformista y entre reformista y conservador se ha mostrado a menudo borrosa y a veces incluso invisible.

¹⁶ El trabajo de campo de esta tesis siempre abarca el tema del judaísmo y la identidad judía desde la perspectiva de la auto-definición de los mismos judíos.

2.5 *Mise-en-scène*: El *kashrut*, las pautas alimentarias del judaísmo

El *kashrut* (el código de lo que se considera lícito e ilícito para comer según los escritos sagrados del judaísmo) está lejos de ser el único elemento *judaizante* o identitario de la cocina judía, pero por motivos históricos y religiosos, sería imposible abordar el tema de la comida judía sin hacer alusión al *kashrut*. El tema del *kashrut* juega un papel importante en la conceptualización de la cocina judía para la mayoría de los participantes en este estudio, incluso para los menos practicantes y los que ni siquiera observan las pautas propuestas. Casi todos los entrevistados, desde los más religiosos hasta los más laicos, señalan que para ellos la cocina judía está estrechamente vinculada a la práctica del *kashrut*. Este sistema de comer consiste en una colección de reglas y pautas alimentarias que figuran en las leyes judías para distinguir lo comestible y lícito de lo incomedible e ilícito. El término *kosher* (*kasher*, *casher*) en hebreo significa “apropiado” o “correcto.” Aunque a menudo se atribuyen estas pautas a los textos bíblicos del libro de Levítico de la Torá (Douglas, 1966), en realidad muchas de las leyes vienen de otros escritos rabínicos como la *Halajá* (la ley judía) y el Talmud, de ahí la diferencia entre el *kashrut* bíblico y el *kashrut* rabínico (Klein, 1979).

Para algunos, la observación estricta y personal del *kashrut* es imprescindible e inseparable de su identidad judía, mientras que para otros cabe cierta flexibilidad en la implementación de las pautas *kosher*; otros proclaman, sin ninguna vacilación, no haber practicado nunca ningún tipo de *kashrut*. Pero enfrentados con la pregunta “¿qué es la cocina judía?” casi todos mencionan algo relacionado con el concepto de *kosher*. Se refieren al *kashrut*, al menos en el sentido de que para ellos las pautas *kosher*, sin importar si son llevadas a efecto o no hoy en día, han tenido una influencia importante en la cocina judía, no solamente en cuanto a los ingredientes, sino también en relación con los modos de preparación y elaboración. Casi todos los entrevistados indican que como resultado de que el pueblo judío se ha diseminado y ha vivido en buena parte del mundo, desde la Península Ibérica hasta las Américas, desde el Medio-Oriente hasta el Este de Europa, para ellos el *kashrut*, o al menos los vestigios de ello, es lo que diferencia la cocina judía de las cocinas de los contextos culturales geográficos no-judíos donde pueblos judíos se han instalado.

Pero ¿qué es el kashrut y dónde, cómo y por qué se define? Aunque su apariencia de pauta tan básica del judaísmo haga pensar que debería ser un concepto claro y fijo, el tema del kashrut en sí es multifacético y a menudo discutido entre científicos sociales y antropólogos, y los mismos judíos practicantes. De un lado están los que siguen el kashrut bíblico y los que siguen el kashrut rabínico o *halájico*. Luego están los que siguen sólo los tres ‘pilares’ más enfatizados del kashrut: la eliminación de la dieta de todo tipo de marisco, carne de cerdo y aves carroñeras, la adherencia a la prohibición de mezclar productos lácteos y cárnicos, y a veces el consumo exclusivo de carne con el heksher¹⁷, el sello de certificación de kosher (Stern, 2004).

2.5.1 El kashrut bíblico y el kashrut rabínico

El kashrut bíblico consiste tan sólo en las leyes y pautas estipuladas en la Torá, mientras el kashrut rabínico (*halájico*, que abarca todas las leyes judías incluyendo los textos y comentarios rabínicos) consiste en éstas y, en adición, todas las leyes posteriores a la Torá, es decir también de la tradición y ley oral, el Talmud (palabra que procede de la raíz de "aprender" en hebreo y consiste en la *Mishná* y *Gemara*) y todos los comentarios rabínicos sobre éste, los cuales siguen surgiendo en debates entre distintos rabinatos en la actualidad. La mayoría de las pautas fundamentales del kashrut bíblico se desarrollan, junto a otros tipos de leyes, en el libro Levítico, y también en los libros de Números y Deuteronomio del Pentateuco. Sin embargo, hay que entender que la Torá no es el único escrito sagrado en el judaísmo. Aparte de los libros principales que se han destacado aquí, hay una gran cantidad de otros escritos de rabinos y sabios importantes que han marcado y formado el judaísmo y su práctica desde la antigüedad hasta hoy en día. Destacan Rashi (el rabino francés Shlomo Yitztaki), Rambam, también conocido como Maimonides en el siglo XII, gran filósofo y médico sefardí, y Yosef Caro, otro filósofo sefardita autor del *Shuljan Aruj* en el siglo XVI, obra importante para el misticismo judío sefardita y asquenazí.

¹⁷ Sin embargo, la cuestión de si un producto lleva un heksher o no está lejos de ser simple. A nivel mundial, hay más de 1400 agencias que registran hekshers, cada uno colaborando con un rabinato diferente y por lo tanto pudiendo tener un acercamiento distinto a lo que se puede considerar kosher y no (Chicago Rabbinic Council, 2016).

La estructura de los libros sagrados del judaísmo y sus subsecuentes comentarios es compleja y su camino no es recto ni fijo sino que va serpenteando, dando curvas de horquillas, giros, y cambios más sutiles a lo largo del transcurso de los años y la evolución del judaísmo. Este proceso de comentarios y cuestionamientos rabínicos sobre la interpretación de la ley judía sigue hoy en día. En el judaísmo, la enseñanza, el análisis, y el deseo de entender y debatir nunca se agotan y el judaísmo fomenta el fuego de la curiosidad humana y de las preguntas e indagaciones constantes. El estudioso Gerard Cohen escribe:

Given the consequences of constant change in the form and content of life—technologic ally, politically, economically, and even changes in the perception of human dignity—each generation requires a code or guide which responds to its geographical and temporal peculiarities. Each era of Jewish history has produced such condensed codes (...) each one of these codes has reflected the social, political and scientific milieu of its time (Cohen en Klein, 1979: xxi).

En la lengua hebrea, cada palabra tiene una ‘raíz’ que consiste en tres letras. Uno, sabiendo estas tres letras, puede descifrar muchas otras palabras desconocidas. Cabe recordar que la palabra *halajá* (la ley judía) viene de la misma raíz de la palabra *lalejet* (la cual significa 'ir') y así puede ser interpretada también como “camino” (Stern, 2004). Si las ordenanzas judías al fin y al cabo son un “camino” y la Torá es “instrucción” o “enseñanza”, y el Talmud viene de la raíz de "aprender" como ya hemos comentado, podemos ver cómo el judaísmo da la bienvenida al *proceso* y no al resultado, al *debate*, y no a la respuesta. Según Solomon Schechter, uno de los grandes líderes del movimiento conservador en Estados Unidos, cada código jurídico judío, cada texto, está siempre abierto al debate:

But however great the literary value of a code may be, it does not invest with it with the attribute of infallibility, nor does it exempt the student from the duty of examining each paragraph on its own merits, and subjecting it to the same rules of interpretation that were always applied to tradition (Schechter, en Klein, 1979: xxii).

Si bien el judaísmo está en constante proceso de análisis y cambio, también es verdad que mantiene algunos preceptos fijos, muchos de los cuales tienen que ver con la comida, ya que ésta a menudo sirve simultáneamente como herramienta de la expresión y la preservación de una cultura. Claude Fischler nos recuerda, refiriéndose a los trabajos del antropólogo, que

La alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia. En ciertas situaciones de migración o de minorías culturales, se ha podido observar que algunos rasgos culinarios persisten aún cuando la lengua de origen se haya olvidado (Calvo, 1982). La aplicación de las reglas alimentarias de la *kashrut* es sin duda, a lo largo de milenios, un cimiento del judaísmo y una protección contra la aculturación o, incluso, los contactos exteriores. (Fischler, 195:68).

Y si cada cultura, y más aún, cada religión, tiene su propia sintaxis alimentaria, como sugiere el antropólogo Dr. Jesús Contreras (2007), dando resonancia a las teorías del lingüista Claude Levi-Strauss, la socióloga Mary Douglas (1966) y el erudito Jean Soler (1979, 2004, 2006), podemos ver cómo el kashrut juega un papel invaluable en la gramática y vocabulario de la cultura judía.

2.5.2 Características básicas del kashrut

Las principales normas de lo que es *kosher* (lícito) y *tréfá* (ilícito) que se introducen en la Torá son la prohibición de la mezcla de productos cárnicos y lácteos (“no cocerás el cabrito en la leche de su madre” Shemot 34:26, Devarim 14:21), y la prohibición del consumo de varios animales, principalmente el cerdo, las aves carroñeras, y los mariscos (Douglas, 1966; Soler, 2006). La tradición judía admite el consumo de los animales rumiantes con pezuña hendida, pero prohíbe el consumo del gato, el perro, el caballo, el conejo y la ballena (Chomski, 2009: 40). Tampoco está admitida la ingestión de los insectos y el consumo de sangre. Estas normas se extienden mucho más allá del mero consumo u omisión de estos productos, siendo "obligatorios" también ciertos modos de preparación de la comida. Es decir que, según la práctica rabínica, cada lechuga debería ser cuidadosamente lavada, y cada kilo de harina meticulosamente tamizado, para evitar que se cuele un insecto en el plato; asimismo, la exclusión de la sangre no sólo se corresponde con no comer platos como la morcilla o el *blood pudding*, sino que la carne kosher está sometida a un proceso especial de desangramiento, y productos como los huevos frescos deberían ser examinados antes de su uso para estar seguros de que no haya sangre presente (Chomski, 2009: 43). Aparte de las normas redactadas en la Torá, el Talmud profundiza y matiza las normas aún más, delineando hasta el más mínimo detalle lo lícito e ilícito. Sin embargo, hoy en día sigue habiendo debates y desacuerdos entre distintos rabinos sobre los detalles del kashrut y, sobre todo, respecto a qué tipo de certificación debería utilizarse para asegurar el kashrut de un producto (Popovksy, 2010).

Tal como hemos visto, el kashrut, en todo su conjunto bíblico y rabínico, no sólo abarca los alimentos admitidos y los prohibidos, sino que también aplica normas

especiales a la preparación y tratamiento de los alimentos, especialmente de la carne (Popovsky, 2010). Las normas fundamentales que se aplican a las técnicas de preparación conciernen el vino, las prácticas y observación del Shabat y otras fiestas, la forma ‘adecuada’ de matanza de los animales, el uso de los utensilios y otras herramientas de cocina, y otros aspectos. Aquí no profundizaremos al completo todas las normas rituales más importantes del kashrut y los debates que les acompañan a estas costumbres, ya que el estudio de la práctica del kashrut y todos sus posibles orígenes, observaciones, motivaciones e influencias es un tema extraordinariamente amplio, el cual, afrontado en toda su profundidad, nos desviaría de los objetivos de esta tesis. Lo que nos preocupa en cuanto a esta investigación son las pautas básicas y su influencia sobre lo que significa ‘la cocina judía’ para los judíos de Barcelona y Austin hoy en día.

El judaísmo tiene una larga tradición de vegetarianismo, ya que las primeras dietas del pueblo de Israel en los tiempos antiguos, en principio empezando por la de Adán y Eva, según la Torá eran vegetarianas (Chomski, 2009; Soler, 2006). Sin embargo, las ofrendas de carne juegan un papel importante en muchas historias bíblicas. Aparte de las pautas detalladas que se refieren a los animales que se pueden comer y los que se debería evitar, el kashrut rabínico también se enfoca en el proceso de matar a tales animales. Se refiere a la matanza kosher de los mamíferos y los avícolas con el nombre *shejitá*, y el proceso debe ser llevado a cabo por un *shojet*, un matarife especialmente formado según las normas kosher y con un certificado válido otorgado por un rabino. La idea impulsora detrás de la *shejitá* es “matar con compasión y respeto,” algo a menudo discutido entre judíos, no judíos, y organizaciones de la defensa de los derechos animales.

La *shejitá* consiste en el degollado rápido y de un solo golpe, además del desangramiento total del animal sacrificado. El proceso es muy parecido al del *halal* del Islam. Ambas religiones también especifican la postura en la que el animal debe matarse y la que no, y cómo debe ser el aspecto del animal (saludable, sin ningún rasgo de enfermedad ni mancha en la piel, etc.) (Bergeaud-Blackler, 2007; Popovsky, 2010). Después de la matanza, la carne debe pasar por la *melijá*, un proceso de desangramiento que consiste en un remojo y lavado especial y el uso de la sal para eliminar la sangre.

En las cocinas kosher más estrictas, se usan dos vajillas y dos fregaderos diferentes, uno para los productos cárnicos, y otro para los lácteos. Los productos *pareve* son productos que no llevan ni carne ni leche. El pescado también está incluido en esta última categoría y puede comerse con productos lácteos. Aunque existe cierta controversia al respecto, también hay un cierto tiempo de espera que debería tenerse en cuenta entre el consumo de carne y leche. Por eso, hay una gran tradición de repostería *pareve* en las culturas judías, ya que se la puede tomar como postre después de cualquier tipo de comida.

2.5.3. El kashrut y las fiestas

El kashrut se extiende también a las prácticas adecuadas en las fiestas, como el ayuno del *Yom Kipur* (el día de penitencia y purificación), la observación del *Pésaj* (la pascua judía) y el Shabat. Debido a que nos proporcionan algunas pistas importantes en el desarrollo de una cocina particular judía en sus contextos variables, enfocaremos nuestro análisis en las prácticas kosher de Shabat, el cumplimiento semanal de descanso y desaceleración del ritmo ajetreado que muchos llevan durante la semana laboral. Para muchos judíos no practicantes, el Shabat sigue siendo una costumbre importante ya que significa que siempre hay un día, o al menos una noche, en la cual se reúne toda la familia y se comparte una cena o una comida, prisa y con calma. El Shabat empieza el viernes por la noche, con la aparición de las primeras tres estrellas, y termina el sábado con la puesta del sol. Existen ceremonias especiales para dar la bienvenida al Shabat (*Kabalat Shabat*) y para despedirse de él (la *Havdalá*), cada una, por supuesto, con sus propias costumbres alimentarias.

Los judíos más ortodoxos aplican la prohibición de encender el fuego de la cocina durante todo el Shabat. Como veremos, esta norma ha dado cabida a tradiciones alimentarias y preparaciones de platos curiosos—pertenecientes a las culturas sefardíes, asquenazíes, y mizrajim—que requieren una cocina a fuego muy lento, durante varias horas y a veces toda la noche, ya que se disponen a cocinar el viernes por la tarde, y dejan lo que preparan en el fuego toda la noche y la mañana del día siguiente.

2.5.4 ¿Por qué existe el kashrut?

Pero, ¿a qué viene todo este conjunto de leyes y normas tan específicas, y a veces, aparentemente tan arbitrarias? La cuestión del kashrut ha sido estudiada, examinada minuciosamente, y discutida durante siglos. No hay *una* única respuesta, sino que existen una multitud de teorías e interpretaciones. A continuación exploro algunas de las interpretaciones del kashrut, a nivel académico y religioso. A partir de ahí construyo el contexto para poder analizar las interpretaciones vividas por los propios judíos.

Por un lado, el kashrut es considerado una práctica espiritual que conecta a sus practicantes más estrechamente con Dios (Chomski, 2009) y también unas costumbres que llevan al observante a la pureza y orden, y por tanto a la santidad (Douglas, 1966). Están, entonces, los que defienden, como la escritora y académica judía Débora Chomski, en su libro *Cocina judía para celebrar la vida*, que

Las leyes dietéticas judías (kashrut), que ordenan a los alimentos, son un conjunto de preceptos cuyas razones no son obvias. Aunque para muchos tienen validez científica y efectos saludables, estas razones no explican por qué la Torá las prescribe y por qué considera su cumplimiento una *mitzvá* (precepto). Seguir la dieta judía otorga pureza al cuerpo, perfecciona el espíritu y nos conecta con nuestra esencia como judíos (...) Entonces, el alma y el cuerpo de la cocina judía están en percibir los alimentos y la alimentación como posibles vías de perfeccionamiento de las personas, en las que la elección de nutrientes de naturaleza elevada y la disposición de la mesa familiar como un altar permiten mejorar la calidad de vida y conectar con la espiritualidad más profunda. (Chomski, 2009: 24-26).

Hay muchos judíos religiosos que siguen el kashrut por los motivos que describe Chomski: obtener y mantener una higiene especial y una salud física y espiritual; no buscan más explicaciones. Para ellos, el kashrut es lo que les hace judíos y es el elemento principal que les vincula a Dios (Lebeau, 1983). Sin embargo, Chomski no ignora las teorías científicas—o más bien médicas—que también podrían haber estado detrás de la motivación del kashrut, desde un punto de vista no religioso. Están los que argumentan que la mayoría de las normas alimentarias del judaísmo se ordenaban por motivos médicos y fisiológicos, entre ellos figura, históricamente, la importante figura de Maimónides (Douglas, 1966; Contreras, 2007).

Por otro lado están los que avalan la teoría de que las leyes alimentarias de los judíos, tal como los tabúes alimentarios de otras culturas, sirven como elementos que estructuran la sociedad y que demarcan el límite entre lo ‘bueno’ y lo ‘malo,’ lo ‘virtuoso’ de lo ‘vicioso’ (Douglas, 1966; Soler, 2006; Contreras, 2007) y que la intención de las normas es "disciplinaria y no doctrinal" (Contreras, 2007:4). Douglas escribe,

(...) cualquier interpretación parcial de las reglas de contaminación de otra cultura está destinada a fracasar, ya que el único modo por el que las ideas de contaminación adquieren sentido es haciendo referencias a la estructura total del pensamiento, cuya piedra angular, fronteras, márgenes y líneas interiores se mantienen trabadas por medio de ritos de separación (Douglas, 1966 trans.,1973: 63).

Douglas afirma que las costumbres alimentarias reflejan y perpetúan un sistema social mucho más amplio, que va más allá del mero consumo de la comida. El argumento de Douglas concierne la búsqueda de la 'santidad' en el judaísmo, la cual dice ella se basa en la entereza, cumplimiento, discriminación, orden, y bondad, entre otras virtudes. Douglas se enfoca en el interés que tienen los judíos por mantener un sistema fuerte y fijo de clasificación y orden. Dice, "defilement is never an isolated event. It cannot occur except in view of a systematic ordering of ideas" (Douglas, 1966: 42). Más adelante sigue, diciendo que "to be holy is to be whole, to be one; holiness is unity, integrity, perfection of the individual and of the kind. The dietary rules merely develop the metaphor of holiness on the same lines" (Douglas, 1966: 56).

Para Douglas, las pautas del kashrut forman parte de un sistema de clasificaciones más amplias, las cuales distinguen entre lo puro y lo impuro, lo lícito y lo prohibido. Douglas explica,

(...) en general, el principio subyacente de la pureza de los animales consiste en que han de concordar plenamente con su especie. Son impuras aquellas especies que son miembros imperfectos de su género, o cuyo mismo género perturba el esquema general del mundo (...) las leyes dietéticas serían entonces semejantes a signos que a cada instante inspiraban la meditación acerca de la unidad, la pureza y perfección en Dios (Douglas, 1966, trans. 1973: 80-81).

Douglas reitera que la idea de lo sagrado se basa en la pureza del orden, el cual se sostiene por el mantenimiento de las clasificaciones (Ages, 2002). Soler (1979, 2004, 2006) parte de una base teórica muy parecida a la de Douglas, recurriendo a las teorías estructuralistas de Claude Lévi Strauss (1979, 1997) y explicando que las prohibiciones y reglas alimentarias de los judíos sirven para crear y transmitir mensajes rituales y simbología que preserva y construye la "sintaxis" y el "lenguaje" social y así el orden de la *Cultura*, en este caso judía.

Por otro lado, Contreras (2007) nos señala que el kashrut sirve también para marcar la diferencia entre el pueblo judío y los demás, lo cual también fortalece el orden de la cultura y la sociedad. Contreras nos recuerda el poder expresivo, identitario, y diferencial que las costumbres alimentarias tienen sobre los seres humanos—sobre los grupos tanto como sobre los individuos. Destaca de este modo la faceta colectiva de la cocina y todo que tiene que ver con ella. Nos dice:

...la alimentación es, también, un fenómeno social, cultural, identitario. La alimentación nos remite siempre a un conjunto articulado de clasificaciones y de reglas que ordenan el mundo y le dan sentido. En efecto, la alimentación constituye una vía privilegiada para reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico y la alimentación misma constituye, en ocasiones, unas formas de simbolizar la realidad. Creamos categorías de alimentos saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos, femeninos y masculinos, adultos e infantiles, calientes y fríos, puros e impuros, sagrados y profanos, etc.) y mediante estas clasificaciones construimos las normas que rigen nuestra relación con la comida e, incluso nuestras relaciones con las demás personas, de acuerdo también con sus diferentes categorías. (Contreras, 2007: 1)

De este modo vemos que las tradiciones culturales dan tanta importancia a lo que *no se hace* como a lo que *sí se hace*. Volviendo a la metáfora de la lengua, lo que pasa con la alimentación no se aleja demasiado de las teorías de algunos lingüistas como Derrida y Lacan, quienes enfatizan que cada palabra abarca no solamente un significado, sino que también incluye la traza de lo que esa palabra *no* significa (Derrida, 2008). Los judíos señalan que *no* cuecen al cabrito en la leche de su madre, lo cual indica que algunas culturas con las cuales han estado en contacto *sí* lo hacen. La identidad se construye en base a la diferenciación de uno mismo con el *Otro*. La alimentación se convierte en una marca de identidad y al mismo tiempo una marca que señala la *diferencia*. Chomski representa esta idea claramente cuando dice que “el kashrut constituye también un recordatorio permanente de nuestra identidad” (Chomski, 2009: 38).

2.5.5 A modo de cierre

Si se ha invertido tanto tiempo, esfuerzo, y estudio en el tema del kashrut—desde dentro de la misma religión y desde "fuera" de ella, en el mundo académico y filosófico— es en gran parte porque su observación define un aspecto importante de la mentalidad judía y por tanto del *Jewishness*, el cual es la atención y consciencia judía de lo que uno está haciendo. Es de esta atención, mentalidad, y consciencia que nace la *interpretación judía*, la cual, según propone esta tesis, es uno de los aspectos más importantes en la construcción y expresión de la identidad alimentaria judía, y de muchos más aspectos de la identidad judía en general.

Se ve claramente así que entre toda la maraña de teorías e interpretaciones distintas acerca del kashrut, éste juega un papel fundamental en la cultura judía, ya sean

analizadas desde un punto de vista religioso, espiritual, médico, científico, estructuralista, y/o identitario. Como veremos, su papel es crucial aún cuando las normas no están directamente puestas en práctica.

El análisis de las prácticas de kosher de las poblaciones judías no ortodoxas de Barcelona y Austin parte del contexto de debate sobre el kashrut que se ha expuesto en este capítulo, y procura ampliarse para entender por qué los judíos ortodoxos siguen practicando el kashrut (o no), cómo lo hacen, y cómo este "por qué y cómo" afecta al resto de su identidad judía.

2.6 Puntos centrales en la vida comunitaria judía

En la actualidad, la vida judía de los no ortodoxos ya no gira a torno de la sinagoga y el templo (en el caso de los reformistas)¹⁸ como centros puramente religiosos, sino que también recurren a la congregación, y sus organizaciones afiliadas, para una serie de recursos sociales y culturales (Horowitz, 2000; Martínez Ariño, 2011). Los judíos buscan una variedad de beneficios, tangibles e intangibles, en la congregación, muchos de los cuales no están directamente vinculados a la espiritualidad, la oración, o el culto. Estos beneficios deseados pueden incluir, entre otros: una sensación de pertenencia, consejería y apoyo financiero, servicios sociales (sanidad, terapia, etc.) una agenda de ocio (actividades culturales y deportistas) y oportunidades educativas para sí mismos y sus hijos. La educación, sea en el colegio o campamento de verano para niños, o en los programas de estudios o escuelas para adultos, sirve como un punto central de la vida comunitaria judía y de la subsecuente construcción, expresión y preservación de la identidad judía. La comida, y con ella *la intencionalidad y mentalidad judía* que ésta abarca, es uno de los más importantes elementos identitarios que atraviesa todos los ámbitos de la vida judía comunitaria, llegando a la sinagoga pero también a los colegios y las actividades culturales y de ocio.

¹⁸ Sinagoga es un término utilizado más bien por los conservadores y ortodoxos mientras los reformistas suelen llamarlo "templo".

III. EL JUDAÍSMO EN BARCELONA Y AUSTIN

3.1 Una breve historia contemporánea de las comunidades judías de Barcelona

Para poder entender la situación actual de la población judía de Barcelona, cabe explorar la historia de la formación de las comunidades que tenemos hoy en día. Para tal fin, es necesario revisar la historia más reciente de los judíos que llegaron a Cataluña y Barcelona desde principios del siglo XX en adelante ya que en los siglos anteriores la Península Ibérica estaba aún promulgando, sea de forma implícita o explícita, las normas antisemíticas que abatieron las tierras ibéricas durante la Inquisición y su secuela y que seguían influyendo las actitudes políticas, culturales y sociales hacia los judíos durante varios siglos después (y de hecho, es para discutir, posiblemente hasta hoy en día). Cuando se habla de ‘comunidad’ en este contexto comúnmente se hace referencia a una congregación religiosa. Es decir que con 'comunidad' no nos referimos a una agregación espontánea o casual de gente, sino a un colectivo religioso organizado y con un sistema de miembros, actividades planeadas y regulares, y casi siempre con algún tipo de contribución financiera de parte de los miembros de la comunidad. Hoy en día existen cuatro comunidades judías en la ciudad de Barcelona: la comunidad conservadora denominada la Comunidad Israelita de Barcelona (la CIB), los reformistas de ATID Comunitat Jueva de Catalunya, los progresistas de Bet Shalom Barcelona, y los *jasidim* de Jabad Lubavitch Barcelona.

Claro está que existe también un número importante de judíos en Barcelona que no están afiliados a ninguna comunidad religiosa, pero que aún se consideran judíos y eligen practicar a su manera o no practicar. Las prácticas religiosas de éstos suelen estar limitadas a las cenas familiares, con otras familias o entre amigos (judíos y no judíos) y no forman parte de un calendario más amplio y organizado de actividades en comunidad.

Para entender cómo se formó la población judía actual de Barcelona, y más adelante la expresión de las varias culturas alimentarias que están representadas en esta población variada, debemos remitirnos a la historia de las oleadas de migración judía a España en el último siglo. La socióloga Júlia Martínez Ariño esboza muy claramente las oleadas migratorias de los judíos de la Cataluña contemporánea en su artículo *Identidades y vivencias judías en la Cataluña contemporánea: una realidad diversa y cambiante* (2012). Ella separa las migraciones más recientes en cuatro grupos diferentes; la primera oleada la compone la llegada de los judíos de origen otomano,

muchos de los cuales vinieron de Salónica en Grecia y de Estambul y Esmirna en Turquía al principio del siglo XX. La segunda oleada consistía en judíos asquenazíes provenientes de las tierras del este y centro de Europa y Alemania que, como hemos visto, escapaban al régimen nazi durante los años 1930s y 1940s. Después de esta oleada, entre los años 1956 y 1967, vinieron los judíos de origen magrebí—la mayoría marroquí, aunque había también argelinos y algún tunecino entre ellos. No se trata de ninguna casualidad que el comienzo de esta oleada tuviese lugar en el año 1956, ya que esta fecha marca la independencia de Marruecos de Francia y de España. Muchos judíos marroquí salieron del país al ver que con la independencia, su situación se volvía más precaria e inestable. De los que llegaron a España, la mayoría se asentó en Madrid y Barcelona, cambiando de este modo la cara del judaísmo en las dos ciudades principales. En el caso de Barcelona, por ejemplo, no sólo se dobló la población judía de la ciudad, sino que también se diversificó, ya que hasta aquel momento había sido mayormente de origen asquenazí (Lisbona Martín, 1996: 74). En estos años también llegaron otros judíos del Medio Oriente, los cuales se vieron amenazados por la hostilidad que surgió en torno a la creación del Estado de Israel en el año 1948 y las revueltas en estas regiones. La última oleada notable de inmigraciones judías ha sido la de los judíos latinoamericanos que llegaron entre los años 1960s y 1980s, la mayoría asquenazíes de Argentina, Chile y Uruguay, quienes huían de las dictaduras que habían tomado a sus países por la fuerza durante esas décadas (Martínez Ariño, 2012: 76).

Merece la pena destacar algunas llegadas menos impactantes y definitivamente menos estudiadas, como las de los judíos laicos de Israel que han llegado a la ciudad de Barcelona en los últimos años. Hablando con miembros de varias comunidades de Barcelona y con los dueños y el personal de los tres restaurantes kosher de Barcelona (que había cuando realicé mi trabajo de campo allí),¹⁹ parece ser que la presencia de israelís en la ciudad ha llegado a una proporción significativa. Entre estos israelís están los que inmigran a Barcelona para quedarse, pero también hay muchos turistas. Entre los israelís turistas hay quienes vuelven más de una o dos veces, lo suficiente para familiarizarse con la ciudad y frecuentar los locales de comida kosher.²⁰ En cambio, los

¹⁹ Cabe señalar que estos restaurantes, que estaban abiertos cuando realicé mi trabajo de campo en los años 2013 y 2014, han cerrado sus puertas, pero que ahora, por otro lado, hay uno nuevo (Maccabi, ubicado en Las Ramblas, véase el capítulo 4.9).

²⁰Entrevistas, 18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona y 09-052013-CG, hombre, catalán (de familia argentina-griega asquenazí y sefardí), 24 años, Barcelona.

israelís que se quedan a vivir en Barcelona, según los informantes, suelen ser bastante laicos, aunque también conservan ciertas tradiciones judías como las culinarias del Shabat, Pésaj (la Pascua judía), y algunos otros festivos.²¹ Entre los israelís turistas hay quienes vuelven más de una o dos veces, lo suficiente para familiarizarse con la ciudad y frecuentar los locales de comida kosher. En cambio, los israelís que se quedan a vivir en Barcelona, según los informantes, suelen ser bastante laicos, aunque también conservan ciertas tradiciones judías, como las culinarias del Shabat, Pésaj (la Pascua judía), y algunos otros festivos. Además de los judíos de procedencia turca, griega, magrabí, europea, árabe e israelí, también hay un número, aunque menos impactante, pero así y todo significativo, de inmigrantes judíos que provienen de Norte América (Canadá, Estados Unidos y México). En este último caso y especialmente refiriéndose a los estadounidenses, los inmigrantes no se quedan por largo plazo, sino que suelen estar de paso en la ciudad por temas laborales, estudios, o buscando la aventura antes de volver a sus casas para "asentarse."²²

3.2 Las comunidades judías de Barcelona

La comunidad más antigua de la capital catalana es la Comunidad Israelita de Barcelona (CIB), una congregación conservadora cuyos primeros documentos escritos datan del año 1918, aunque sus años de florecimiento fueron en la década de 1930 (Berthelot, 2001). Actualmente la CIB es conocida no solamente por ser la comunidad más antigua de Barcelona, sino también la más sefardí. La sinagoga de la CIB tiene dos salas de rezo, una para los sefardíes y otra para los asquenazíes, pero la mayoría de las actividades y comidas se llevan a cabo según las tradiciones sefardíes, pese a que no siempre fue así. La CIB también tiene su propio colegio, el Colegio Hatikva, anteriormente denominado el Colegio Sefardí, que actualmente se ubica en la localidad de Valldoreix, la cual queda en Sant Cugat del Vallès, fuera del municipio.

Cuando la guerra civil española estalló en el año 1936, los judíos no sufrieron una violencia particularmente dirigida a ellos, pero muchos volvieron a sus países

²¹ La quedada de Shabat del grupo de Facebook *Kabalat Shabat* es un buen ejemplo de este tipo de celebración. Los miembros de *Kabalat Shabat* se juntan para celebrar el Shabat en un restaurante de Barcelona (antiguamente era en el Born) en el cual cumplen la fiesta semanal con comida y música, y sobretodo en un ambiente secular. .

²² Entrevista, 17-052013-CG, argentina asquenazí, 37 años, Barcelona.

huyendo de ella, de las privaciones, y del miedo a la guerra en general. Sin embargo, la filosofía totalitaria, de militancia católica y xenófoba, también figuraba como una amenaza para grupos minoritarios como los judíos. Los judíos de Barcelona, lejos de ser extraños a la clandestinidad y a la persecución, en muchos casos se vieron obligados a ocultar su identidad judía. En el año 1939, la sinagoga de la comunidad que se ubicaba en la esquina de las calles Balmes y Provenza, en pleno barrio de Eixample, fue saqueada por un grupo de falangistas (Berthelot, 2001). Después de este acto de violencia, las actividades de la comunidad judía de la ciudad se volvieron una vez más clandestinas, hasta el año 1946. La inmigración de muchos judíos que huían de la sombra de Hitler y de los nazis aumentó la población judía de España en general, y de Barcelona en particular, dada su proximidad geográfica a la frontera francesa. Muchos de los judíos que venían del este y norte de Europa pasaron por los Pirineos, a menudo haciendo un arriesgado camino a pie, para llegar eventualmente a la capital catalana. Allí buscaban seguridad y libertad, pero más que nada albergue y sosiego.

El libro *Memorias judías (Barcelona 1914-1954): Historia oral de la Comunidad Israelita de Barcelona* (2001) de Martine Berthelot cuenta, a través de una recopilación de entrevistas con los miembros de la comunidad, la historia multifacética de la CIB. En esta colección de historias orales se aprecia un patrón interesante, que se repite al menos a lo largo de los cuarenta años que van entre 1914 y 1954, y que sale a la luz en las entrevistas. Es un patrón de respeto mutuo entre los asquenazíes y sefardís de la ciudad, pero a la vez de cierta distancia sociocultural mantenida entre los dos grupos. En varias de las entrevistas a sus miembros se refleja una brecha entre ambos colectivos, que se traduce en diferencias en las formas de festejar y seguir las fiestas, y también relacionadas con la situación socioeconómica de cada uno. Los entrevistados señalan en muchas ocasiones que los asquenazíes y los sefardíes de la misma comunidad tenían dos espacios distintos para rezar y que, por lo general, vivían en sectores diferentes de la ciudad; los asquenazíes, más cultos, prósperos, y con una práctica religiosa menos estricta, solían vivir en la parte alta de Barcelona, mientras los sefardíes—al menos en esa época—solían tener menos nivel de estudios, quizás menos recursos económicos, pero más tendencia a seguir las fiestas y pautas judías, y la mayoría vivía más cerca del puerto, por la zona del Paral·lel (Berthelot, 2001). Aunque esto último ya no es así, lo que sí perdura es un juego interesante entre hermandad y distancia entre las comunidades judías de Barcelona y también entre los sefardíes y los

asquenazíes, algo que al final se manifiesta también a través de la alimentación y el idioma respectivo de cada grupo.

La siguiente comunidad judía más antigua de Barcelona tras la CIB es la Comunitat Jueva de Catalunya ATID. La palabra ‘atid’ significa ‘futuro’ en hebreo y la comunidad, aunque es la segunda con más antigüedad, nació hace relativamente poco, en el año 1992. Como pasa con la fundación de nuevos movimientos y comunidades de cualquier tipo, ATID nació como respuesta a una búsqueda por parte de los muchos judíos asquenazíes que llegaron a Barcelona en la década del 1970 en adelante, y que venían de una tradición más liberal y flexible que los miembros de la CIB en cuanto a la implementación de las costumbres y *halajá* judía. Además de la necesidad de una comunidad menos conservadora, varios—aunque por otro lado la mayoría de los entrevistados de la CIB lo deniega—de los fundadores y primeros miembros de ATID mencionaron en las entrevistas una cierta sensación de rechazo, recelo, o simplemente choque cultural con la comunidad que encontraron al llegar a Barcelona. Puede que este choque se deba a que la congregación que encontraron era mucho más practicante y mayormente sefardí, y por lo tanto de una tradición muy distinta a la de los asquenazíes latinoamericanos. Más adelante se verá cómo este choque se expresa también en la relación con la alimentación.

ATID, como comunidad reformista, promueve una filosofía basada en los valores del aprecio a la diversidad e igualdad entre todo tipo de judíos, la idea del judaísmo como una cultura dinámica, viva, y con un futuro innovador por vivir en España hoy en día. La misión de ATID enfatiza la inclusión, la educación, y el descubrimiento continuo de la cultura judía. También destaca la importancia de dejar la puerta abierta a todo tipo de judío, e iluminar a la población no judía de Barcelona acerca de algunas de las realidades de la cultura judía actual. La mayoría de los miembros de ATID, en efecto, son asquenazíes argentinos, pero la comunidad se caracteriza por su diversidad, con judíos catalanes y españoles, sirio-mexicanos, chilenos, israelíes, yemenitas y norteamericanos, entre otros.

La comunidad ultra ortodoxa y jasídica Jabad de Barcelona se fundó en el año 2000, inicialmente como una escisión de un grupo de miembros de la CIB, que buscaba un tratamiento aún más tradicionalista del judaísmo. Existen más de dos mil instituciones de Jabad Lubavitch en todo el mundo, y todas enfatizan los principios

ultra-ortodoxos de la Torá, el Talmud, y el *Shuljan Aruj*. La comunidad de Jabad es una congregación sumamente tradicionalista y religiosa.

Jabad no funciona como suelen hacerlo otras comunidades judías. Trabaja con un gran número de participantes, aunque los miembros regulares de la comunidad son menos. A diferencia de las otras comunidades, que cuentan con un grupo de miembros más fijos y regulares, Jabad puede abrir sus puertas a cientos de personas para los festivos como Pésaj e incluso sus ceremonias de Shabat. Sin embargo, la mayoría de los que asisten a las ceremonias, servicios, y actividades de Jabad son turistas que están de paso por la ciudad.

En el año 2006, llegó a escena la cuarta comunidad judía de Barcelona: la comunidad progresista de Bet Shalom. Es una comunidad muy pequeña y los fundadores eran principalmente antiguos miembros de la comunidad de ATID que buscaban un ambiente aún más flexible y dinámico y además, según el director actual de la comunidad, más abierto a judíos catalanes.²³ Además de judíos inmigrantes de ‘segunda generación’, también incluye una población importante de judíos de procedencia italiana, norteamericana, y miembros que se preparan para la conversión. De hecho, su director también da clases sobre el judaísmo expresamente a los que se están preparando para la conversión. Bet Shalom es una comunidad progresista que enfatiza la vivacidad del judaísmo no exclusivamente como una religión sino también como una *civilización*.²⁴

Al hablar de las distintas comunidades de Barcelona, hay que observar que aunque no exista demasiada interacción entre ellas en el día al día, tampoco es que no se relacionan. Aunque no es extremadamente común, hay miembros de ATID que van a eventos de la CIB y viceversa, o niños de familias de ATID que van al Colegio Hatikva, vinculado a la Comunidad Israelita de Barcelona, y hay miembros de la CIB que después de servir por años en los comités de esa comunidad, han decidido dejarlo por la Jabad. Algunas veces al año, en momentos puntuales o en festivos particularmente importantes, las comunidades también colaboran entre sí para montar eventos conjuntos, como la feria y día de juegos al aire libre que se llevó a cabo en el año 2013 para la fiesta de *Yom Ha'atzmaut* (el Día de la Independencia de Israel). Las

²³ Entrevista, 15-052013-CG, hombre, catalán asquenazí, 50 años, Barcelona.

²⁴ *Ibid.*

comunidades tienen filosofías bastante dispares, pero el flujo de gente e ideas entre sí todavía mantiene fluidez.

3.3 Barcelona: Una ciudad en proceso de *gentrificación* y *turistización*²⁵

Esta tesis examina las comunidades judías y sus procesos de cambio identitario, en el contexto de dos ciudades de tamaño medio que están experimentando fuertes procesos de reestructuración, *gentrificación* y *elburguesamiento* (García Marco, 2015; Sargatal, 2001). En el caso de Barcelona, se añade el proceso de *deturistización* (García Vega, 2015) con la llegada masiva de turistas a la Ciudad Condal, en un número que aumenta cada vez más (Castán, 2016). Estos procesos de transformación urbana que están tomando lugar en la capital catalana (tanto como en Austin, como veremos más adelante), afectan también la cultura gastronómica e identitaria de la ciudad. Asimismo, estos procesos influyen en la identidad alimentaria judía de Barcelona, ya que los judíos recién llegados, e incluso los que son turistas, buscan opciones de comida kosher (en restaurantes y supermercados) y congregaciones con las cuales conmemorar y celebrar las fiestas judías. La moda *foodie* que ha tomado fuerza en Barcelona, con nuevas ferias de comida callejera y asociaciones de comida de proximidad (e.j. Eat Street, La Colmena Que Dice Sí), también influye en la forma en la cual los judíos de esta ciudad comen y expresan su identidad a través de la comida. Mientras algunos señalan que la *gentrificación* no es un proceso del todo negativo, la palabra suele ser utilizada de forma peyorativa para describir los procesos de desplazamientos de ciudadanos de clase media o baja, la pérdida del sentimiento de barrio, comunidad, y personalidad de las zonas que más experimentan *elburguesamiento* y la comercialización de la experiencia urbana (García Marco, 2015; García Vega, 2015). Este es el trasfondo complejo con el que están creciendo las comunidades judías de Barcelona hoy en día.

3.4 Texas y los judíos: Una historia compleja

En una de mis entrevistas, la presidenta del *Texas Jewish Historical Society* comentó, en referencia a mis preguntas sobre la comunidad judía en ese estado: "¿Pero

²⁵ García Vega, M.A., 2015.

qué quiere decir judío y qué quiere decir Texas?"²⁶ Se reía al decirlo, pero hablaba en serio. Con esa simple frase aludía a la historia diversa y compleja de uno de los territorios más grandes de los Estados Unidos de América—el tamaño de Texas es sólo superado por el de Alaska, en el norte—y a la vez a la complejidad de la identidad judía, históricamente y en la actualidad. ¿Es el judaísmo una religión, una cultura, una civilización, una forma de ser, de comer, de vestir y rezar? Estas preguntas siguen siendo más que relevantes hoy en día, pero también son importantes cuando intentamos declarar quién fue "el primer judío" en Texas. Ya veremos que lo que parece ser sencillo y fácil acaba demostrando la complejidad de la identidad judía ya en el siglo XVI, cuando llegaron los primeros conquistadores españoles al territorio hoy llamado Texas en el norte de Nueva España. Por lo tanto, antes de que nos adentremos en la realidad actual de la comunidad judía en Austin, tenemos que ponerla en contexto, mirando la historia de la fundación de Tejas tanto como la historia de la inmigración judía en ese estado.

El territorio de Tejas, antes de la llegada de los primeros conquistadores españoles entre el año 1519 y 1528, fue poblado durante más de once mil años por varias tribus indígenas norteamericanas que tenían su propio idioma, costumbres, y rica cultura. Algunas de ellas eran los Caddo, Apache, Comanche, Karankawa, Wichita, Neches, Tonkawa, y los Coahuiltecan (Bullock Museum, sf). En el año 1528, Álvaro Núñez Cabeza de Vaca y su tripulación llegaron a la playa de Galveston en el Golfo de México, que ya había sido ubicado en el mapa por su compatriota Alonso Álvarez de Pineda en el año 1519. Desde ahí empezó la historia violenta y compleja de la "conquista" de la zona de Tejas y el resto de Nueva España, y la erradicación de los pueblos indígenas por conquistadores y colonizadores españoles y franceses (*Ibid*). Aunque los primeros establecieron asentamientos en el territorio de Tejas mucho antes de que se considerase parte de España en sí, pasó un siglo hasta que los poderes europeos lo hicieron parte de sus reinos. Tejas ha pasado por estar bajo el control de Francia (1684-1689), España (1690-1821), México (1821-1836), independizarse como la República de Tejas (1836-1845), y estar gobernando por Estados Unidos (1845-1860), los Estados Confederados (1861-1865), y luego otra vez Estados Unidos (1865-hasta el presente). No es de sorprender, entonces, que los

²⁶ Entrevista 29-042015-CG mujer norteamericana asquenazí, mediana edad. Presidenta del Texas Jewish Historical Society, Austin.

Texans²⁷ de hoy en día tengan una suerte de orgullo patriota que se distingue del patriotismo estadounidense en general. Se consideran, y siempre se han considerado, como algo *diferente* al resto de los Estadounidenses.

Pero entonces, con tantos cambios, surge la interesante pregunta de cómo trazar en la historia de Tejas quién fue el primer judío que llegó (Weiner, 2007). Esa dificultad se debe no sólo a la historia enredada del estado, sino también al hecho que algunos de los primeros judíos que llegaron no eran "del todo judíos", sino que eran conversos españoles que vinieron en los primeros años de la Conquista (Stone, 2007). Huyendo de la Inquisición Española, muchos judíos conversos llegaron a los países de Sur y Centroamérica y en particular a México. Aunque México pertenecía a la Corona y hasta el año 1821 sólo admitía "verdaderos católicos," muchos cristianos nuevos, antiguamente judíos, emprendieron el viaje transatlántico y llegaron a México como conquistadores y colonizadores. En el año 1545 ya había aproximadamente mil cuatrocientos judíos y criptojudíos en la Ciudad de México (Schechter & Winegarten, 1990). Sin embargo, la Inquisición también llegó hasta los nuevos territorios de España en México. La Inquisición mexicana empezó oficialmente su actividad en el año 1571, pero no fue hasta la década de 1580 que los ataques contra los criptojudíos (con detenciones, ejecuciones, y castigos) llegaron al país. Se mantuvo en vigor hasta el año 1802. Como parte de la Inquisición mexicana, una extensión de la Inquisición española, fueron acusados alrededor de novecientos judíos de "herejía judaizante". Los castigos para tal crimen variaban entre el juicio y penitencia, la cárcel, o la ejecución en la hoguera, con sentencias de hasta diez años (Schechter & Winegarten, 1990: 3).

Uno de los casos más prominentes de acusación de herejía judaizante fue el de Luis Carvajal y de la Cueva, conquistador español de origen judío-portugués, conocido por haber fundado el Nuevo Reino de León y la ciudad de Monterrey en México. El dicho Nuevo Reino de León, en el norte de Nueva España, comprende también algunos territorios de lo que hoy en día es el sur de Texas, incluyendo la ciudad actual de San Antonio y también algunas partes del estado actual de Nuevo México. Muchos de los colonizadores del reino que Carvajal fundó

²⁷ Aquí con "Texans" me refiero a los tejanos, es decir los ciudadanos del estado de Tejas. No obstante, en este primer momento he optado por utilizar su nombre en inglés para poder resaltar los matices de las denominaciones Texan y Tejano en su uso en inglés. La palabra Tejano, utilizada en inglés, se refiere a los descendientes de conquistadores españoles que se asentaron en lo que es hoy el estado de Tejas. Los Tejanos hoy en día tienen mucho orgullo de su identidad, la cual no es precisamente anglosajona y tampoco es mexicana mestiza (Davis, 2013). Sin embargo, esta tesis no entra en el tema de la cultura Tejana, por lo cual a partir de ahora me referiré a los ciudadanos del Texas contemporáneo como tejanos y los Jewish Texans como tejanos judíos.

también tenían orígenes judíos portugueses y españoles que se habían convertido al catolicismo. Sin embargo, con la Inquisición, en México tal como en España, los cristianos nuevos, o conversos,²⁸ sufrieron bajo la sospecha constante de sus vecinos, compatriotas y las autoridades. En el año 1590, Carvajal y su familia fueron acusados de herejía judaizante y de ser criptojudíos. Muchos de los familiares de Luis Carvajal fueron torturados y ejecutados, incluyendo a su mujer e hijos, en el año 1596, aunque el propio Carvajal murió en 1590, en la cárcel, probablemente debido a las torturas que le infligieron (Stone, 2007; Schechter & Winegarten, 1990; Cohen, 2001).

Es importante destacar el caso de Luis Carvajal en cuanto a la cuestión de la llegada judía a Tejas porque nos demuestra la complejidad que he comentado antes: para responder a la pregunta de quién y cuándo llegó el primer judío a Texas, tenemos primero que entender qué es lo que definimos como Texas y qué es lo que definimos como judío. ¿Fueron Luis Carvajal y su familia y otros colonizadores conversos los primeros judíos en llegar a Texas? Para entonces, la entidad llamada "Texas" aún no existía en la historia europea y occidental. Y está por debatir si tanto él como su familia y compatriotas conversos pueden ser considerados de verdad judíos. Ciertamente es que tenían raíces judío-ibéricas, pero hasta qué punto rechazaron la religión y hasta qué punto seguían practicándola, cien años después de que empezara la Inquisición española y más de cincuenta años desde el principio de la Inquisición en Portugal es algo muy difícil de averiguar. Para algunos historiadores, Luis Carvajal y de la Cueva representa el primer judío en Tejas, pero para muchos otros no figuraba como judío ni como texano (Stone, 2007). En los años 1700 también hubo más llegadas de judíos conversos a territorios texanos, como las de los canarios conversos que formaron parte del primer asentamiento europeo en San Antonio en 1731. Existen muchos más casos de supuestos judíos conversos que se asentaron en el norte de Nueva España, hoy en día parte del estado de Tejas. El historiador Richard G. Santos, nativo de San Antonio, autor del *Chicanos of Jewish Descent in Texas* (1983) escribe que "...hundreds, if not thousands, of the Sephardic descendants of these early conversos now live along the Texas-Mexico border in South Texas" y que practican "rituals reminiscent of Jewish customs although practitioners are unaware of their origins" (Santos, 1983 citado en Schechter & Winegarten, 1990: 3).

²⁸ Los términos marranos, conversos, cristianos nuevos y *anusim* (en hebreo) son los términos utilizados en referencia a los judíos convertidos al catolicismo durante la Inquisición. El término criptojudío se refiere al judío que lo ha hecho pero en privado y, confidencialmente, sigue practicando elementos del judaísmo.

Más allá de los primeros judíos conversos que llegaron a Nueva España con la Conquista, la cuestión de los primeros judíos en llegar a Tejas cuando ya estaba establecida como territorio propio (aunque bajo gobierno de varios países) también es un asunto bastante controvertido. Se dice que antes del año 1836 había alrededor de doscientos judíos en Tejas (Schechter & Winegarten, 1990: 7). Entre los que se asentaron en Tejas de forma permanente encontramos a João de la Porta, un criptojudío portugués y comerciante que llegó a la Isla de Galveston, en el Golfo de México. Sin embargo, ya por supuesta conversión al cristianismo o por su falta de seguimiento y práctica de la religión judía, muchos dudan en considerar a De la Porta como el primer judío que se estableció en Tejas. En el año 1821, Samuel Isaaks llegó a Austin con Stephen F. Austin, quien le reclutó como uno de sus "Old Three Hundred," un término que se refiere a los trescientos colonizadores que Austin necesitaba para cumplir con el contrato que el gobierno español en México le había otorgado a su padre (Texas State Historical Association, sf). Isaaks, nativo de Tennessee, había llegado a Tejas con su familia, y se estaban asentando en el río Brazos cuando Stephen F. Austin le reclutó para establecer la ciudad que llevaría su nombre.

Muchos dicen que Samuel Isaaks, de raíces judías probablemente galesas, fue el primer judío que echó raíces en Tejas; y de todos los lugares posibles, se asentó en Austin. Aún siendo así, la cuestión de cuán judío era Isaaks, en cuanto a su práctica y seguimiento, continúa siendo un punto de debate. A pesar de la discusión, lo cierto es que después de la llegada de Isaaks (practicante o no) junto con los otros colonizadores que se asentaron en Austin, se abrió el camino para que llegaran muchos otros judíos, no sólo a la región central de Austin, sino también—y en algunos casos principalmente—a otras zonas de Tejas, como la de San Antonio, más al sur, y la zona costera de Galveston y Houston en el este.

Los judíos que llegaron a Tejas a mediados del siglo XIX lo hicieron por los mismos—o al menos muy similares—motivos que sus homólogos no judíos: sed de libertad, oportunidad, aventura, tierra abierta y abundante, terreno propio y negocio (Stone, 2007; Weiner, 2007, Schechter & Winegarten, 1990). Con la independencia de Texas en el año 1836, después de la revolución contra México, los tejanos querían atraer colonizadores anglosajones para asentar su territorio (Schechter & Winegarten, 1990). Sus lemas y declaraciones de gloria y oportunidad llegaron hasta los periódicos alemanes de otras regiones de Estados Unidos, incluyendo la gran metrópolis de Nueva

York, e incluso al otro lado del Atlántico, a la propia Alemania con el lema "*Geh mit uns Texas*" ("Ven con nosotros a Tejas") descrita como la tierra de la leche y la miel (*Ibid*). El siguiente extracto de un periódico neoyorquino del año 1850, también citado en Schechter y Winegarten (1990), nos da una noción de los alicientes que se ponían en marcha para atraer a Texas a cualquier aventurero o emprendedor de otros estados, especialmente los de la costa este:

Thousands of acres of land can be bought within settled portions of the state for the small sum of 0.25 cents to \$1.00 per acre...[Come to Texas] where a an can make his living to his liking, and [be] more independent than the Autocrat of Russia or the Emperor of Austria...(Schechter & Winegarten, 1990: Schechter, 7).

Winegarten y Schechter nos explican cómo la posibilidad de tener terreno propio, y además a bajo costo, atraería especialmente a judíos, ya que históricamente les había sido denegado el derecho de ser propietarios allí donde fueran. En 1848 Isaac Leeser, editor de *The Occident*, un periódico dedicado a la difusión de conocimiento sobre la literatura y religión judía, propuso la creación de una colonia judía en Texas para que los judíos rusos recién llegados pudieran criar ganadería y establecer sus granjas. De todos modos, a mediados del siglo XIX estaban llegando inmigrantes europeos, no únicamente judíos, la mayoría alemanes no-judíos, que en el año 1850 suponían más del 5% de la población total de Tejas (TSHA, sf). En cuanto a los judíos inmigrantes que llegaron a Tejas antes del cambio de siglo, estos procedían de Alemania, Polonia (que estaba bajo el dominio de Prusia), Holanda, Alsacia, e Inglaterra, además de otras ciudades estadounidenses como Philadelphia, Charleston, Baltimore, y New Orleans, entre otras.

Existe cierto solapamiento entre los motivos por los cuales los europeos no judíos y sus homólogos judíos decidieron embarcarse en el largo viaje a Estados Unidos y en particular a Tejas, pero también había catalizadores particulares en relación con la inmigración judía-alemana y judía-europea en Texas. En primer lugar, Alemania y el centro de Europa estaban viviendo importantes revueltas políticas en el año 1848. Entre 1856 y 1867 la guerra Austro-prusiana contribuyó a otra oleada de emigración y está claro que los pogromos del final del siglo XIX y de principios del siglo XX desencadenaron la salida de muchos judíos del este y centro de Europa. Antes de la década de 1880, la población judía en Texas consistía en inmigrantes principalmente procedentes de los principados alemanes, de los Países Bajos y de Francia. En cambio, entre 1885 y la Primera Guerra Mundial (1914), la mayoría de judíos llegados a Tejas

venían de los guetos polacos en Rusia, las estepas de Ucrania, y las comunidades rurales de la Prusia Oriental y de la Lituania rusa (*The Jewish Texans*, 1974, 1996). Después de 1945 hubo otra oleada de inmigración, pero más pequeña.

La mayoría de los judíos que llegaron a Tejas a finales del siglo XIX y a lo largo del siglo XX echaron raíces en la costa, en Galveston y Houston, pero también fueron a San Antonio y a otros pueblos más rurales del gran estado. Hasta las décadas más recientes, Austin no experimentó ningún *boom* notable en la inmigración judía, sino que fueron llegando los judíos que no querían una vida en el centro de las grandes ciudades como Houston, Dallas o San Antonio. Austin ofrecía un perfil más bajo, menos conspicuo (Schechter, 2007). Austin, una ciudad en la cual el judaísmo no se organizó de forma masiva hasta la construcción del campus Dell en el año 2000, también ofrecía una vida judía más libre, relajada, alternativa e independiente (*Ibid*).

Hoy en día Tejas tiene una gama de congregaciones judías, que varían entre los más ortodoxos de Jabad Lubavitch (que, como hemos visto, también podemos encontrar en Barcelona) hasta las comunidades reconstruccionistas y reformistas o los grupos laicos que se reúnen para celebrar más que nada su cultura judía y no tanto su religión. La primera congregación judía en Tejas fue la de Beth Israel, fundada en el año 1859 en Houston. Poco después nació la Hebrew Benevolent Society of Galveston, ciudad portuaria y vecina de Houston . En 1907, el filántropo judío neoyorquino Jacob Schiff financió The Jewish Immigrants Information Bureau en Galveston; el Rabino Henry Cohen, una figura prominente en la historia judía del Golfo de México y de Tejas en general, ejerció como director. Esta entidad sirvió como propulsora del Proyecto de Galveston, también conocido como el Plan de Galveston o el Movimiento de Galveston.

El Proyecto de Galveston consistió en abrir el puerto de la ciudad como principal entrada para judíos europeos—la mayoría del este— que huían de los pogromos y persecuciones antisemitas de Europa en el cambio del siglo XIX al XX. Las grandes ciudades de la costa este de Estados Unidos ya estaban inundadas de inmigrantes judíos, y suslíderes, en ciudades como Nueva York, temían una mayor restricción migratoria y peores condiciones de vida para los ya asentados . Buscaron, por lo tanto, una alternativa más atractiva y sostenible para los judíos que estaban llegando desde el otro lado del Atlántico. Como escribe el mismo Jacob Schiff en junio de 1914:

The so-called “Galveston movement” was initiated in 1907 for the purposes of deflecting some part of the large emigration which has been flowing practically exclusively into the North Atlantic seaports—notably into New York—and directing it toward the Gulf, with the view of distributing these immigrants over the American “Hinterland” west of the Mississippi. Galveston was chosen as the most available port of entrance (Schiff, sf).

El Movimiento de Galveston duró siete años (1907-1914) y el programa dejó de existir debido a una falta de interés en su continuación por parte del gobierno nacional tanto como de las comunidades locales, que no querían aceptar más judíos inmigrantes (Schiff, 1914; Best, 1978). En su carta de junio de 1914, Schiff explica las razones que motivaron el cese del programa. Dice:

(...)But what has proved the greatest handicap was the attitude of the Federal Government, which, having an immigration station at Galveston, did not always show itself as sympathetic as the committee believed it was justified in expecting. The committee had assumed that its efforts to deflect immigration from the congested centers of the North Atlantic Coast and open a new route leading directly into the American “Hinterland,” where the laborer is still much in demand, would meet with every encouragement on the part of the Federal authorities, who, however, to the contrary in recent times, since immigration has been transferred from the Department of Commerce and Labor to the newly created Labor Department, have shown what must be called a repressive policy, which has become most marked at Galveston, where the law is being now applied with a rigidity and deportation ordered for such slight reasons that the proportion of the excluded whose prompt deportation is insisted upon by the Government equals 5% as compared with an average of 1.21%, at all other American ports. Under such conditions, the committee, after careful deliberation, has concluded that it is useless to continue the effort for which it was organized—to deflect emigration from the congested centers at New York and other North Atlantic seaports—and it has decided to discontinue the Galveston Bureau after next September (Schiff, 1914).

A lo largo de sus siete años, el Proyecto de Galveston atrajo alrededor de diez mil inmigrantes hacia el puerto de Galveston, permitiendo posteriormente su paso a otros estados del medioeste, oeste y el suroeste, como Missouri, Minnesota, Iowa, Oklahoma, Nebraska, Wisconsin y—claro está—Tejas (Best, 1978, Weiner 2007). Durante el tiempo en que funcionó el proyecto, el Jewish Immigrants Information Board, muchas veces junto a la Jewish Territorial Organization (ITO), ayudaba a los inmigrantes judíos con sus pasajes a su destino final, y también les ponía en contacto con otros judíos en su comunidad y les ayudaba a encontrar un trabajo (Schiff, 1914).

El Proyecto de Galveston se vio bombardeado con problemas y complicaciones desde sus inicios hasta su final. Aunque, como hemos dicho anteriormente, diez mil inmigrantes judíos fueron admitidos en Galveston como parte del programa, los comités del proyecto se enfrentaron con dificultades y trabas a nivel doméstico en Estados Unidos—a escala nacional y local—y también a nivel de la burocracia en Europa, más específicamente en Bremen, Alemania, de donde partían principalmente los buques llenos de inmigrantes judíos, tanto como problemas con la compañía naviera, por el maltrato a los pasajeros y las condiciones de los barcos, que dejaban

mucho que desear durante el largo viaje desde Bremen hasta Galveston (Best, 1978). Quejas y rumores de insalubridad y ética laboral de los judíos les dejaron a muchos sin permiso de entrada al llegar a Galveston, y ya en los últimos años de su operación, el Proyecto Galveston admitía cada vez a un número menor de ellos. Los motivos que se argumentaron tras el cierre del programa son complejos e incluyen cuestiones de burocracia y política por ambos lados del Atlántico, tanto en Estados Unidos como en Alemania. Aunque el Proyecto de Galveston ha sido tildado en ocasiones como un fracaso o una decepción, es también importante recordar su impacto en la formación del mosaico judío que se empezó a construir en Texas en el cambio del siglo XIX al siglo XX. Y aunque el número de judíos austinienses que llegaron con el emprendimiento fuera bajo, el legado y la memoria del programa sigue vivo en la historia judía de Austin aún hoy en día.

3.5 Las primeras congregaciones judías en Austin

Aunque no haya sido la pionera en todo Texas, la primera congregación judía en Austin, la reformista Beth Israel, echó sus cimientos en 1876, varias décadas antes de que el Proyecto Galveston se pusiera en marcha. Le siguió la congregación conservadora Agudas Achim en 1924, y muchos años más tarde la pluralista Kol HaLev en 1992, la reformista Bet Shalom en 1999, y la ortodoxa moderna Tiferet Israel y la ultrortodoxa Chabad ya a principios del siglo XXI.²⁹

El 24 de septiembre de 1876, treinta judíos austinenses se reunieron en el Odd Fellow Hall, en la céntrica zona 6th Street and Congress, una reunión que años más tarde sería reconocida como el inicio de la primera congregación judía en la capital de Tejas. De esta primera reunión de judíos, la mayoría reformistas de orígenes alemanes, nació la congregación reformista de Beth Israel (Cortese, 1976; Beth Israel, 1976). Unos años atrás, en 1871, los ferrocarriles habían llegado a Austin, trayendo consigo a la región una gran expansión comercial y residencial, una oleada no carente de comerciantes y familias judías. Los judíos recién llegados a Austin se asentaron en el

²⁹ Información obtenida en las páginas web de las congregaciones, en visitas y charlas con archivistas en las mismas comunidades y en las entrevistas con algunos de sus miembros más mayores y líderes del comité de archivos e historia de la congregación, como la entrevista 16-012015-CG norteamericana asquenazí, 70s, Austin, entre otras no grabadas.

centro comercial de entonces—y más o menos de hoy también—de la ciudad, entre la cuarta y décima calle y la avenida del Congreso (Beth Israel, 1993).

Después de aquella reunión del otoño de 1876, las treinta familias judías dedicadas a la formación de una congregación y con ello un punto de encuentro tangible, cultural y religioso, para los judíos de Austin, no tardaron en ponerse manos a la obra. En mayo de 1877 compraron un terreno en la calle San Jacinto con la calle 11, y un año después, en mayo de 1878, celebraron la primera boda de la congregación Beth Israel, en un espacio provisional, con una ceremonia realizada tanto en inglés como en alemán (*Ibid*).

Tras varios obstáculos financieros, finalmente la construcción del templo se terminó en el año 1884, justo a tiempo para la observación de las fiestas más sagradas del calendario judío, Rosh ha'Shaná y Yom Kipur (Beth Israel, 1993). Los primeros años de la comunidad estuvieron marcados por cierta inestabilidad en cuanto a los líderes de la congregación, pero ya a la entrada del siglo XX, la comunidad se veía más fuerte, más estable que nunca. A lo largo del siglo XX, la congregación de Beth Israel fue creciendo, abriendo nuevos programas, nuevos edificios, y nuevas iniciativas que incluyeron el apoyo del liderazgo del templo a la nueva fundación de Texas Hillel, fundada en el año 1927 (Texas Hillel, sf), las iniciativas para dar apoyo a los soldados americanos y sus familias durante las Segunda Guerra Mundial en los años de la década de 1940, y la inauguración de un nuevo templo en la zona del Shoal Creek en el año 1953.

En 1954 nacieron las organizaciones del Brotherhood y Sisterhood, grupos formados por los hombres y mujeres de la congregación, respectivamente (*Ibid*). Estas agrupaciones de hombres y mujeres se juntaban periódicamente para preparar recaudaciones de fondos para la comunidad, cenas, eventos, ponencias, cursos, etc. Las mujeres del Sisterhood también solían cocinar juntas, una tradición que en algunas—aunque pocas—de las congregaciones se sigue manteniendo hoy en día. Se preparaban cenas, noches de películas, noches de fiesta temática, etc (archivos de AHC, varios)³⁰. Entre los años 1960 y 1970 el crecimiento de Beth Israel se ralentizó bastante, pero entre los años 1983 y 1992 volvió a crecer: su membresía aumentó de unas

³⁰ Se ha compilado esta información a partir de folletos, recortes de periódicos de las distintas congregaciones, etc., recuperados en los archivos del Austin History Center. Para los números específicos de los archivos y su localización, remítase a la bibliografía (AHC- Austin History Center). Asimismo, también se ha utilizado documentos de los archivos privados de la congregación Agudas Achim.

350 miembros a unos 650, un crecimiento significativo. En los años de la década de 1990 la congregación se vio algo obstaculizada por la falta de un liderazgo religioso estable, la inundación de su edificio en 1998, y el conflicto por la posibilidad de reunirse o no al nuevo Dell Jewish Community Campus que se fundó en el año 2000³¹. Después de un tiempo de debate, la congregación optó por buscar otra ubicación fuera del campus comunal. Hoy en día Beth Israel cuenta con el liderazgo espiritual de los rabinos Steven Folberg y Sam Rose y la rabina Rebecca Epstein.

Después de Beth Israel, la congregación más antigua de la capital tejana es la de Agudas Achim, fundada oficialmente en el año 1924. Su creación se vio catalizada por la repentina y abundante entrada de judíos ortodoxos del Este de Europa, un fenómeno que empezó a finales del siglo XXI. Estos nuevos judíos preferían seguir sus propias costumbres y prácticas religiosas en lugar de unirse a la otra (y única) congregación, una comunidad reformista con orígenes en la población alemana-judía y reformista de Austin (Beth Israel, 1993). Al principio del nuevo siglo, grupos de recién llegados del Este de Europa empezaron a reunirse para rezar y para celebrar el Shabat. Familias judías de los pueblos de los alrededores iban Austin y se quedaban entre las familias ortodoxas los fines de semana para poder celebrar el Shabat en comunidad. Cuando no había lugares públicos disponibles, los judíos se reunían en las casas de sus miembros para conmemorar las fiestas juntos. La congregación nació oficialmente en el año 1924, poniendo fin a más de una década de reuniones religiosas informales (Agudas Achim: AHC, sf). La nueva congregación se edificó en el centro comercial de Austin, en la calle San Jacinto y 11. Durante los años 1930s y 1940s, la comunidad estaba en pleno crecimiento. En 1948, influida por la llegada de una mayor cantidad de jóvenes judíos con un acercamiento menos ortodoxo al judaísmo, la congregación optó por cambiar y convertirse en una congregación conservadora en vez de ortodoxa (Agudas Achim, 1989). Después de varias mudanzas, Agudas Achim se unió al Dell Jewish Community Campus en el norte de Austin a principios del siglo XXI.³²

Parecida a la congregación Beth Israel en algunos aspectos organizativos, Agudas Achim también cuenta con un Brotherhood y un Sisterhood, ambos activos en

³¹ Entrevista 15-032014-CG norteamericana asquenazí de la costa oeste, mediana edad, Austin. Miembro de Beth Israel.

³² Entrevista 16-012015-CG norteamericana asquenazí, 70s, Austin. Miembro de Agudas Achim y el comité de archivos e historia de la congregación.

la actualidad. Sus rabinos son Neil Blumofe y Gail Swedroe, conocidos por ser vibrantes y dinámicos. El Rabino Blumofe también es cantante y músico de jazz, una profesión y hobby que le conecta con el corazón musical de la ciudad de Austin dentro y fuera de la comunidad judía.

3.6 La década de 1990: Una nueva época para Austin y sus judíos

Para la población judía en Austin, los años 90 desembocaron en una fase de cambios, crecimientos, fusiones, y rupturas entre las varias comunidades de esta pequeña, amable, y *weird*³³ ciudad. Estos cambios se llevaron a cabo no sólo dentro de ellas, sino también en la ciudad en general. En esta década, Austin empezó a crecer, y desde entonces no ha dejado de aumentar en tamaño, mostrando un boom a nivel comercial, social, y cultural en los últimos diez años (Schechter, 2007; Weissmann, 2015). Jóvenes estadounidenses y extranjeros se establecen constantemente en Austin, atraídos por su buen clima, personalidad relajada, su música y los trabajos que ofrece. Todo este crecimiento empezó a finales del siglo XX, y con ello también se desencadenó un gran incremento de la comunidad judía. De todos los jóvenes (los cuales a menudo traían con ellos a sus padres jubilados) que estaban entrando en la ciudad, había un cierto número de judíos buscando comunidad y un sentido de arraigo. Estos recién llegados, junto a algunos antiguos residentes judíos que buscaban una alternativa a las tres congregaciones más bien tradicionalistas de la ciudad, impulsaron la creación de nuevas congregaciones, proyectos, y programas entre la población judía de Austin.³⁴

En 1992 se fundó Kol Halev, una pequeña comunidad sin una adscripción muy definida a ninguna rama del judaísmo en particular, pero que tiene un tono reformista, reconstruccionista, pluralista, y que cuenta hasta con una pequeña membresía conservadora. El rabino actual de la comunidad, Lev Baesch, nos cuenta que la

³³ El lema de Austin es *Keep Austin Weird*, un lema que ha tomado aún más fuerza desde principios del siglo XXI, cuando los negocios locales se veían amenazados por el nuevo boom de las grandes empresas tecnológicas y la subsecuente inundación de nuevos residentes que los nuevos trabajos y bajos costos de la ciudad atrajeron. El lema refleja el orgullo de la excentricidad como punto central de la identidad de sus habitantes. Esta excentricidad y alternativismo aparecen también en el carácter de las comunidades judías de la ciudad.

³⁴ Entrevista 16-012015-CG nortamericana asquenazí, 70s, Austin y entrevista 23-042015-CG mujer tejana asquenazí, mediana edad, Austin.

comunidad fue fundada por un rabino reformista, músico y cantante, y que cuenta con unos afiliados que valoran el pensamiento crítico e intelectual, el juntarse para comer, cantar, filosofar, y celebrar juntos. La comunidad siempre ha mantenido sus raíces con la música y cuenta hoy en día con unas sesenta familias que se juntan para el Shabat y las fiestas con la intención de comer, cantar, debatir, y charlar juntos.³⁵

El año 1992 fue importante no solamente para la congregación Kol Halev, sino para toda la población judía—y participativa en las comunidades judías—de Austin, ya que fue el año en el cual Michael Dell y su mujer, Susan Dell, compraron el terreno del rancho de la familia Hart, en el norte de Austin. Se anunció que el terreno iba a ser dedicado a un campus para las comunidades y organizaciones judías de la ciudad. La construcción se llevó a cabo en los años siguientes y en 2000 se inauguró el Dell Jewish Community Campus en 7300 Hart Lane, un lugar que ahora da hogar a varias congregaciones judías de Austin, el colegio judío Austin Jewish Academy, la organización central Shalom Austin, y el JCC (Jewish Community Center). El campus, aunque alejado del centro de la ciudad, sirve como punto central de la comunidad, algo que ha traído complicaciones debido a la gran expansión de Austin en los últimos años y con la consiguiente dispersión de sus miembros judíos. Últimamente, el problema del tráfico y los tiempos prolongados para llegar de un extremo de la ciudad al otro también dificultan el establecimiento de un único punto de reunión para las comunidades judías de Austin.

Beth Shalom, la otra comunidad reformista de Austin, se fundó con la inauguración del Campus Dell, en los cambiantes tiempos de la comunidad de los años 1999-2000. En el 1999, doce judíos reformistas austinienses se juntaron para discutir la posibilidad de abrir una nueva comunidad reformista que formaría parte del Dell Jewish Community Campus. En 2000, el número de interesados había aumentado a sesenta, y se concretaron la misión y metas de la congregación. El primer Shabat de Beth Shalom tuvo lugar en el año 2000, atrayendo a unas 140 personas³⁶. Desde ese momento la congregación no ha parado de crecer. Con el paso de los años la comunidad ha entrado en la URJ, la Union para el Judaísmo Reformista, consiguió su propio cementerio, cosa que es crucial para cualquier comunidad judía oficial, se establecieron nuevos comités y una escuela religiosa, etc. La mayoría de los primeros miembros de Beth Shalom

³⁵ Entrevista 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.

³⁶ "Our History". *Beth Shalom*. <http://www.bethshalomaustin.org/about-us/our-history>.

venían de la comunidad Beth Israel, con ganas de formar una nueva y diferente congregación reformista, y de unirse a las otras comunidades en el Campus Dell. Gracias a su publicidad en el periódico judío de Austin, *The Jewish Outlook* (fundado en 1965), y otros medios, así también como el boca a oreja, Beth Shalom atrajo además a judíos no afiliados y otros recién llegados a la ciudad que buscaban una congregación. Hoy en día, cuenta con 500 familias (aproximadamente 1500 personas) que vienen de diferentes situaciones culturales—judío, mixto, autóctono, recién-llegado—y de toda edad. La comunidad enfatiza los aspectos comunitarios, espirituales, y educativos de la comunidad junto al rezo, el crecimiento personal y comunal y el activismo. Los rabinos Amy Cohen y Alan Freedman forman el liderazgo religioso de Beth Shalom en la actualidad.

A nivel congregacional, Austin cuenta hoy con una gran variedad - sorprendente para una ciudad de su tamaño- de opciones. Chabad Lubavitch, una organización mundial ultra ortodoxa que también está presente en Barcelona, tiene una rama en Austin. Está integrada por una congregación religiosa, una escuela, la única mikvah de Austin, un centro en el campus de la Universidad de Tejas en Austin, y un campamento de verano. Sus rabinos se encargan de la comida kosher del supermercado HEB, se organizan eventos, sederes de la Pascua Judía (Pésaj) cenas de Shabat, etc. La presencia de Chabad en Austin es, sin duda, muy marcada, aunque algo más separada del resto de las comunidades y actividades judías de la ciudad, ya que la suya es una llegada más reciente, no forma parte del Campus Dell, y cuenta con el apoyo de la asociación internacional de Chabad Lubavitch, la cual es más que nada una organización judía y no tanto una congregación.

Austin también cuenta con la congregación moderna-ortodoxa Tiferet Israel, la congregación reconstruccionista Congregation Shalom Rav, la Congregación Beth El, la Congregación Shir Ami, la Congregación Havurah Shalom, el Firepit Minyan, y algunas otras más pequeñas que ofrecen a los judíos de la ciudad formas diferentes a través de las cuales poder expresar, compartir y practicar su judaísmo (Shalom Austin, sf). La mera cantidad de congregaciones judías en Austin pone de manifiesto la gran diversidad de los judíos que viven allí, así como también una cierta fragmentación en la construcción de una identidad judía colectiva.

3.7 Puntos de encuentro judíos no religiosos en Austin

Además de congregaciones religiosas, la comunidad judía de Austin tiene una gran variedad de recursos culturales, sociales, y también de ocio. Éstos incluyen the Jewish Community Center (JCC), the Jewish Federation of Greater Austin, Jewish Family Service, Generations, The Jewish Outlook, Young Adult Division (YAD), Challahs for Hunger, Texas Hillel, programas educativos sobre el judaísmo, etc. Shalom Austin es la organización central que abarca todas las otras organizaciones, asociaciones, y proyectos judíos de la capital tejana, y sirve también para dar la bienvenida a los recién-llegados que buscan una orientación judía en Austin. La ciudad cuenta con cuatro escuelas judías, dos guarderías—CBI Child Development Center y el JCC Early Childhood Program—y dos escuelas que van hasta el octavo grado (alumnos de 13-14 años)—The Austin Jewish Academy y Hebrew Preparatory School. Aunque es difícil de calcular, la población judía del área metropolitana de Austin es de alrededor de 15.000-18.000 habitantes,³⁷ y se estima que sus números seguirán creciendo en los próximos años. Para una ciudad que apenas llega a un millón de habitantes (aunque incluyendo su área metropolitana, cuenta con casi dos millones), la capital cuenta con una sorprendente variedad de redes y programaciones judías. A pesar de esta abundancia, las distintas comunidades judías de Austin mantienen un carácter abierto y dinámico entre sí, con una considerable cantidad de miembros que asisten a servicios en más de una congregación, y un alto número de actividades que se llevan a cabo entre las distintas comunidades. Es decir, que aunque la ciudad sigue en crecimiento, los judíos austinienses mantienen un cierto nivel de carácter de ciudad pequeña y relajada que siempre tuvo Austin: generalmente son amables, abiertos y poco convencionales.

3.8 *Keep Austin Weird*: La lucha por preservar la *weirdness* de la capital tejana

Hay dos elementos principales por los cuales Austin es conocida: su música y su comida. Denominada la "capital musical" de Estados Unidos, Austin es el hogar de varios festivales musicales reconocidos”, así como de diferentes conciertos informales que se pueden encontrar en los bares y en la calle cualquier día de la semana, en cualquier época del año. En el ámbito culinario, Austin alardea de su cultura *foodie*, con sus calles salpicadas de *food trucks*,

³⁷ "New To Jewish Life in Austin?" *Shalom Austin*. <http://shalomaustin.org/connect>.

con sus barbacoas, su comida mexicana y su Tex-Mex. *Breakfast tacos* y tamales son comunes de ver, la cerveza artesana fluye por sus bares, la ciudad cuenta con más de una panadería de alta calidad, y la comida carnívora, tanto como la vegana, abunda. No es una gran sorpresa, entonces, que la identidad alimentaria de los judíos de Austin se vea un tanto influida de esta personalidad única que tiene la comida austiniense, no sólo en relación con lo que se come, sino también en la manera en que se lo hace.

Austin no tiene las plazas pintorescas bordeadas de árboles y bancos que tiene Barcelona, pero tiene su propio equivalente a esos lugares donde la gente se reúne al aire libre, donde la reunión gira en torno a la comida: los solares de *food trucks*. Los descampados equipados de mesas de madera de picnic, algo solitarios fuera de las horas de mayor concurrencia, se llenan de gente a la hora de comer y también por las noches. Algunos de los solares están en la calle, otros más escondidos, en los patios traseros de los bares. Las camionetas de comida, normalmente pintadas de colores vivaces, con música emanando desde su interior, sirven de todo. Desde tacos mexicanos hasta comida hindú o "barbacoa tejana" vegetariana. Los locales de "ladrillo y mortero"—así llaman a los restaurantes comunes—también abundan en la capital tejana, donde nunca falta algún lugar nuevo.

La importancia de la comida fresca y de proximidad se nota en esta ciudad, donde las granjas urbanas locales tienen su reino total en los *farmer's markets*, en las tiendas, e incluso en algún supermercado de cadenas grandes, como Whole Foods Market (la cadena nacional de "comida sana" que nació en Austin en 1980 con una tienda y sólo 19 empleados). Aunque han existido granjas urbanas anteriormente, ha habido un boom desde 1992, y también en los últimos años, con la fundación y crecimiento de granjas como Springdale Farm, Boggy Creek, Johnson's Backyard Garden, Urban Roots, y otras. La comida judía de Austin suele incorporar este énfasis en lo local, en el sabor tanto como en la procedencia de los productos, aún cuando mantienen un cierto nivel de fidelidad a su tradición alimentaria "original."³⁸

A pesar de la fama relajada, hippie, y musical de Austin, la nueva popularidad de esta ciudad debido a los trabajos tecnológicos que se ofrecen, su accesibilidad económica (o al menos la que tenía), su propia cultura alimentaria, y su buen clima y acceso a la naturaleza están transformando a Austin de una ciudad pequeña, con

³⁸ Hay que reconocer la polémica entre lo que quiere decir "comida tradicional", o recetas "auténticas" u originales. ¿Cómo podemos decir cuál es la receta original o tradicional de una comida si las recetas y modos de preparación están siempre cambiando? ¿Hasta qué punto podemos trazar los orígenes de una receta? ¿Los platos y sus recetas pertenecen exclusivamente a ciertas culturas? Todas estas preguntas son centrales—y también muy debatibles— en el campo de la antropología alimentaria. En esta tesis, cuando me refiero a un plato "tradicional" me refiero a lo que los participantes consideran "normal" y "ritual" para ellos y no a la originalidad ni autenticidad absoluta del plato (Weichselbaum, et. al 2009; Godoy, 2016; Ray, 2016).

personalidad propia, a una ciudad grande, que atrae jóvenes de fuera a los cuales les acompañan sus padres jubilados. Austin siempre ha sido un centro de atracción del estado de Tejas, conocida además por ser la ciudad más liberal en el mar de pueblos y ciudades ultra-conservadoras del resto del estado, y también por su universidad, UT Austin, un centro académico importante a nivel nacional tanto como internacional. Austin siempre ha tenido una rica mezcla entre fuertes culturas mexicanas, como también las texanas, y negras. Sin embargo, Austin se ha visto elevada a un nuevo nivel de perfil popular en los últimos años, haciendo de ella un destino popular para jóvenes estadounidenses de otros estados, para texanos de otras partes, y también para estudiantes y trabajadores internacionales. Con su nueva fama y crecimiento, y su nueva identidad *foodie* y *hipster*, muchos austinienses lamentan la pérdida del Austin de los días de antaño. Lamentan que el carácter *hippie*, *chill*, y *weird* se está convirtiendo en otro producto y vendiéndose a un alto precio. Los alquileres, impuestos, y los costos de vida están subiendo, muchos autóctonos se ven obligados a vender sus casas y mudarse a las afueras de la ciudad o a barrios más emergentes, y nuevas culturas gentrificadas están llegando. Esta sensación, que se ha convertido casi en otro lema de la ciudad, y que va de lamano con *Keep Austin Weird*, es percibida también entre los judíos, aunque las comunidades y organizaciones a la vez agradecen las nuevas oleadas de inmigrantes, ya que contribuyen al crecimiento y riqueza de sus comunidades. El boom de Austin le ha dado mucho a la población judía, sobretodo riqueza cultural, pero también más trabajo; los líderes de las comunidades judías intentan adaptarse a los cambios y buscar nuevos recursos, para seguir dando la bienvenida con los brazos abiertos a todos los judíos que llegan año tras año.

**CONVERSANDO, OBSERVANDO Y COMIENDO:
EL TRABAJO DE CAMPO Y RESULTADOS EN
BARCELONA Y AUSTIN**

"An immigrant travels with luggage of several kinds. There are suitcases packed with practical goods and memorabilia (for example, a handwritten cookbook, a lefse rolling pin, or a gefilte fish pot, such as those in the museum on Ellis Island), and there is the baggage carried only in the mind, which contains flavors, aromas, and images from the kitchen of homeland and family." (De Silva, 2009:5)

El no comer: Una nota sobre los ayunos

Aunque el hecho de no comer es tan importante como comer, he decidido no incluir los ayunos en el trabajo de campo para esta tesis, ya que su inclusión se refiere a un componente más bien religioso y menos cultural del judaísmo. Cabe decir que muchos de los informantes siguen el ayuno más grande, el de Yom Kipur, el día de penitencia, pero no lo hacen con los otros varios días de ayuno que hay en el judaísmo. Otros informantes no cumplen ningún tipo de abstinencia alimentaria. Este proyecto no se enfoca en los ayunos ni en las comidas que se hacen para romper los ayunos, ya que estas prácticas se vinculan a una creencia religiosa la cual, para los fines de este proyecto, que abarca el lado cultural de la identidad alimentaria judía, no figura como eje central.

Una nota sobre el rol de la mujer

La mujer es omnipresente en esta tesis y el tema de su rol en la cocina, y por lo tanto en la cultura, judía es transversal y tiene una presencia importante en *todos* los capítulos del trabajo de campo. Así que, y aunque se ha dedicado una parte del proyecto (el capítulo 8) expresamente al género en la cocina judía y el rol de la mujer en la transmisión de la cultura alimentaria judía, estos temas permean cada aspecto de la investigación. Por lo tanto, me gustaría enfatizar que diferentes aspectos de la mujer judía, como cocinera y transmisora cultural, aparecen a lo largo de toda la tesis, siendo uno de los temas más recurrentes del proyecto.

IV. LA CONCEPTUALIZACIÓN DEL TÉRMINO "COMIDA JUDÍA COMO INDICADOR CULTURAL

4.1. Definiendo la "comida judía"

Antes de abordar el tema del *cómo* se expresa la cultura judía a través de su alimentación hoy en día en Barcelona y Austin, hay que saber *qué* es la comida judía según los mismos judíos de ambas ciudades. Propuse la pregunta de la definición de la comida judía a cada uno de los entrevistados, ya que me interesaba cómo éstos definían la cocina de una comunidad con una diáspora tan diversa. Esta investigación se ha enfocado no solamente en la expresión de la cultura judía a través de la comida, sino también en la posible *falta* de esta expresión. Es decir, la comida judía como un conjunto de ingredientes, técnicas culinarias y presentación "única" no existe para todos los judíos. La antropóloga Laurence Faure nos señala que

[L]es usages culinaires sont nourris d'un imaginaire alimentaire et contribuent à construire et actualiser ce qui est susceptible de relever d'une appartenance identitaire dont la dimension religieuse ne constitue sans doute qu'un aspect bien qu'elle s'occupe une place centrale. (Faure, 2010).

El "imaginario alimentario", el cual guía los usos de ingredientes y formas de cocinar tanto como los sentimientos de pertenencia y también de desarraigo, forma una parte integral de la cultura judía. Sin embargo, lo que yo quería saber era si este imaginario alimentario existía como una entidad única y unificada entre los diferentes judíos no ortodoxos de dos ciudades totalmente dispares. La respuesta es sí y no. Mientras que muchos de los participantes aseguraron que para ellos existe la cocina judía de forma tangible e identificable al nivel gastronómico de ingredientes y modos de cocción, otros argumentaron que la comida judía en sí *no existe*, pero existe en cambio la *intención de transmitir* un mensaje judío, y así una cultura judía, a través del comer. En este sentido el concepto de la comida judía puede, en ciertas circunstancias, existir sin considerar el tipo de comida en sí.

Es decir, para las comunidades no ortodoxas, cualquier comida puede ser judía si cuenta con una consciencia y una intencionalidad específicamente judía y compartida entre un colectivo judío. Aunque muchas veces el kashrut juega un papel en esta intencionalidad, no es imprescindible que un plato sea kosher para que sea considerado judío (como es el caso con, por ejemplo, con el restaurante austinense que servía *gefilte fish* hecho de bagre³⁹, un pescado decidamente treif, para el Pésaj). La intencionalidad judía, expresada a través de la comida, suele ser más fuerte y

³⁹ Entrevista, 27-052015-CG hombre norteamericano asquenazí, de Memphis, 30s, Austin.

consciente durante las fiestas y las reuniones familiares, remitiendo al poder que tiene el "estar juntos" (Maffesoli, 2004:19) en el fortalecimiento del sentido de pertenencia. Es decir que aparte de esta intención, la reunión entre familiares o miembros de una comunidad sirve como el punto de inflexión más importante en la adherencia a un imaginario alimentario judío, ya que la comida sirve como una "encarnación de memorias corporales" (Mata-Codesal, 2014:147) que combate la fragmentación imaginaria y emocional inherente en el proceso de migración (Mata-Codesal, 2014).

4.2 La comida judía y la comida de los judíos: La intención judía que construye el *Jewishness*

Existe un debate acalorado entre los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin acerca de la conceptualización del término "comida judía". El debate gira en torno a la cuestión de si la comida judía es cualquier alimento que los judíos comen y/o han comido históricamente, o si "la comida judía" tiene que estar más vinculada a las fiestas y a las celebraciones que marcan momentos específicos en la historia judía. En general, se da un consenso en que la comida judía existe a nivel cultural. Sin embargo, hay quien dice que sólo existe al nivel religioso en cuanto al kashrut y las fiestas. Una señora barcelonesa de orígenes búlgaros asquenazíes y sefarditas señala:

Yo creo que la comida judía ha sido, primero una comida muy pobre porque tenían el talento de convertir [cualquier cosa] en un manjar. Porque con una patata, una cebolla, y un poco de harina ya hacían cosas. Y después que ha sido una comida muy asimilada. Los rusos [judíos] se han asimilado y hacían cosas muy parecidas a la comida rusa. Los búlgaros [judíos] hacían la comida turca. Y no creo que mi abuela, que era muy buena cocinera, hiciera comida judía. Ella hacía comida turca-búlgara. Pero no había una pureza de sangre. Precisamente es de la riqueza esta (...) la asimilación y el mestizaje hacen este efecto de que uno toma un poco de aquí, un poco de allá. No creo que exista una comida puramente judía. Existe el kosher que yo creo que, como norma religiosa, es muy importante. Allí sí que hay una ley judía que recae sobre la comida, una marca simbólica de lo que se puede comer, mezclar, o no mezclar...Mira, existe el humor judío. Existe el humor inglés. Pero yo me pregunto, porque estoy aquí hablando contigo y me has hecho pensar, si existe la comida judía. Y creo, personalmente, que no. Creo que es una asimilación, de cada uno con el país donde ha vivido..⁴⁰

Otro informante de Barcelona, un asquenazí de orígenes polacos, hace la interesante distinción entre lo que es, para él, "la comida judía" y lo que es "la comida de los judíos". Niega que exista una comida judía aparte de la comida de las fiestas, que

⁴⁰ Entrevista 12-032013-CG, mujer, búlgara asquenazí, 50 años, Barcelona.

normalmente simbolizan y recuerdan un momento histórico del pueblo judío. Se refiere a los ejemplos de comidas judías como el *hamantaschen* de Purim, el *kneidlach* y *jaroset* de Pésaj, y el cuscús judío-marroquí especial de *Rosh Ha'shanah*.⁴¹ Aclara también que para él estas comidas judías deben de ser sólo consumidas en las fechas de sus fiestas correspondientes, porque al no ser así, pierden su poder recordatorio y por lo tanto, eventualmente, su carácter judío. Este asquenazí barcelonés explica:

[P]ara mí hay una diferencia entre comida de judíos y comida judía. Para mí la comida judía es lo que te remite a momentos judíos. Para mí el gnocchi, que es la comida de todos los judíos de la comunidad de argentina o el *kreplach*⁴² es el *kreplach* y el gnocchi es el gnocchi. No me remite a nada *judío*. Por ejemplo hay una comida que hacía mi madre...el cómo se llama eso...que son las empanadas de pasta con patata hervida y cebolla refrita y hervida. Los *pierogi*! Y luego se tomaba con yogur. Es una comida...no para *Shavuot*⁴³, no. Para todo el año. Eso era una comida de judíos del centro de Europa pero para mí no es una comida judía porque no me remite a ninguna fiesta. Me remite al miércoles 27 de enero, yo qué sé. Es una comida de judíos pero no es una comida judía. Los judíos del centro de Europa lo comían y en Israel los judíos asquenazíes lo comen. Mientras que el *gefilte fish*⁴⁴ sí [es una comida judía] porque es para el sábado o para las fiestas y te remite a algo propiamente judío. Ésa es la diferencia. La comida judía y la comida de judíos...Es como con la literatura judía. Un libro de Bashevis Singer es literatura judía porque habla de historias de judíos. Pero un libro de, yo que sé, de Pasternak, pues no es literatura judía. Es un judío que escribe. Pues es lo mismo con la comida.⁴⁵

Por otro lado deja claro que para él la remisión a "algo judío" que convierte a una comida en judía sólo vale si ese "algo" está directamente vinculado a la historia judía, es decir la historia judía *antigua*. Disocia el carácter judío de platos "asimilados" como el *pierogi* y el *kreplach* o el humus, los cuales son y han sido comidos, pero a nivel cotidiano, por judíos.

La mujer de este participante, una sefardita nacida en Melilla, expone el concepto del "judíos de estómago" o "judíos culinarios". Dice:

El sábado hacemos una comida especial para ese día y esa comida podría durar toda la semana y se podría comer, nos gusta. Pero esa comida está vinculada al sábado y para muchos judíos que van dejando el resto de observaciones [religiosas] queda solamente en el recuerdo de las comidas. Y son judíos culinarios. Como están los judíos de cementerio, que quieren solamente que les entierren y esto es lo único que van a conservar de su judaísmo. Yo creo que el paso inmediatamente anterior es el judío de

⁴¹ Los *hamantaschen* (yiddish) o *oznei haman* (hebreo) son unas galletas de forma triangular y rellenas con mermelada de fruta, pasta de ciruelas pasas, o pasta de amapola. Se consumen en la fiesta de *Purim*, fiesta de disfraces la cual recuerda la salvación de los judíos durante el mandato del rey persa Asuero (fecha discutida, pero alrededor del año 450 a.C.)

⁴² *Kreplach* es una bola de masa hervida rellena de carne picada o puré de patata y normalmente se sirve en un caldo. El nombre viene del yiddish, y es una comida típica asquenazí, que es servida a diario pero también en las fiestas de Purim, Rosh ha'Shanah, para romper el ayuno de Yom Kippur, y en otras ocasiones.

⁴³ La fiesta judía en la cual se conmemora la entrega de la Torá a Moisés y el pueblo judío en Sinaí, y también en la cual se celebra la fiesta agrícola del comienzo de la primavera. Se suelen tomar productos lácteos, y platos y postres elaborados con quesos, leche, y crema.

⁴⁴ Albóndigas de pescado muy típicas de la tradición culinaria de los asquenazíes, tanto que se ha convertido en el plato emblemático asquenazí. Se comen en particular en la fiesta de Pésaj y a veces para el Shabat.

⁴⁵ Entrevista, 08-042013-CG, hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

estómago. Que cuando come tal comida que le recuerda a su abuela o a su tía que hacía esa comida, [le hace sentir judío].⁴⁶

La gran mayoría de los judíos entrevistados en ambas ciudades no niegan ser "judíos de estómago", y de hecho suele surgir cierto orgullo al respecto. Es decir, "los judíos de estómago" argumentan que para ellos la comida y la comunidad que se crea en su entorno es lo que más les lleva a sentirse cerca del judaísmo. Otros ponen en duda la idea de que una comida sólo puede ser judía si se remite a la historia judía antigua, la de la Torá y la de las festividades tradicionales. Estos judíos representan una gran mayoría de los judíos reformistas y no afiliados de ambas capitales. Son judíos que, como Horowitz (2000) bien lo describe, identifican su judaísmo con una serie de valores, historia y consciencia ("historical people-consciousness") y no tanto la observación de otras pautas judías (Horowitz, 2000: v). Horowitz también señala que hoy en día, y especialmente en Estados Unidos, "being Jewish has become a state of mind, and is not simply a matter of inherited membership in a religious or ethnic group" (Horowitz, 200: 2). Para muchos de los judíos no ortodoxos de Austin y Barcelona, esta consciencia judía o "state of mind" que les conecta al judaísmo es creada, mantenida y canalizada a través de la comida. Es así que para la gran mayoría de los participantes de este proyecto, la comida judía se define como la comida que reúne a los judíos y la que recuerda momentos judíos. A diferencia de la opinión del barcelonés asquenazí que comentábamos más arriba, para muchos otros estos momentos judíos no tienen que ser ni de la antigua historia judía ni particularmente vinculados a la religión.

Una informante uruguaya, la cual ha vivido en Ecuador e Israel y ahora reside en Cataluña, cuenta que para ella la comida judía no tiene tanto que ver con los platos que se preparan en sí, sino con el elemento de la comensalidad y el compartir la mesa entre judíos. Dice:

Es verdad que hay cocina judía desde hace muchos años. Pero las migraciones siguen y todo eso y al final sería un poco anacrónico que solo nos paremos en el *gefilte fish* y el *cholent*, no? Entonces para mí son tan judíos como el espagueti que come una familia judía cuando se sienta a comer y charla de sus cosas.⁴⁷

Otro informante, esta vez el rabino de la comunidad pluralista Kol Halev en Austin señala que incluso las comidas decididamente no judías pueden convertirse en comidas judías si se vinculan con la memoria y la tradición judía. Así, nos dice:

⁴⁶ Entrevista, 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años, Barcelona.

⁴⁷ Entrevista 11-052013-CG, mujer, uruguaya asquenazí, 45 años, Barcelona.

I come from a family of rabbis on one side and on the other side they were very learned socialists, so they, so my mother's parents were very steeped in story and Jewish tradition and ritual. They *loved* barbecued pork ribs. And shrimp. And Chinese food. And, like, relate to that kind of American Jewish food, you know after Sunday school we'd go to the deli and meet other families for bagels and lox. And Monday night, after Monday night school was always Chinese food with other families in the community. So, we were steeped in Jewish and we were steeped in Jewish community and all the food was sort of the custom of the American Jewish community but with deep ties to the [Jewish] storytelling element that we were raised with.⁴⁸

A su vez, una neoyorquina asquenazí de Austin reflexiona:

I think--Jewish food per sé, maybe *not*...Maybe doesn't exist. But the interpretation of a dish can be a Jewish interpretation. As far as some of the ingredients. Because you won't find pork, for instance, you won't find cheese in meat dishes. And you'll find certain dishes that are very traditional for either the sabbath or the holidays. And, they'll be, for instance, couscous is endemic to Algeria, Morocco, or not as much--Morocco serves it differently. The kind of couscous that we make for instance, the Morrocans don't make it that way, nor do the Tunisians nor the Libyans. But the Alegerians eat that kind of couscous, but the way a Jewish family prepares it, is going to be different as to some of the preparations. As to when it's *served*.⁴⁹

Otra dice:

I mean it's kind of two-fold. Some people say there's no such thing as Jewish food except for maybe a few things. I mean some people say that falafel isn't Jewish, it's Israeli. Or people get kind of angry about certain things. But I think that food that kind of defines where Jews have been and where they're going, I think makes what Jewish food is. It's the food of our culture, of our customs, the holidays, kosher definitely plays a part in it, but I don't think Jewish food has to be kosher to be Jewish.⁵⁰

Vemos, a través de estas declaraciones, cómo el poder de la *intención* personal y colectiva figura como factor primordial en el *Jewishness*⁵¹. De este modo, la definición de una comida o de una práctica como algo judío depende de una interpretación subjetiva y sumamente personalizada. A pesar de ser de ello, el elemento histórico colectivo tiene mucho peso a la hora del acto de interpretación. Es decir, que para muchos judíos no ortodoxos, la comida cuenta una narrativa subjetivamente judía, no basada en ningún texto ni ley de ese tipo, que vincula a ese judío a un pasado común (reciente o lejano), su familia y comunidad, o un lugar donde los judíos han vivido, pero que a la vez le vincula a su momento presente, el cual, normalmente, es un contexto de un judaísmo asimilado y adaptado. Este fenómeno también ha estado presente durante mi trabajo de campo en Barcelona y Austin, donde a menudo la reunión

⁴⁸ Entrevista 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.

⁴⁹ Entrevista 04-122014-CG neoyorquina asquenazí, antiguamente casada con un sefardí, vivido muchos años en Francia, aprox. 70 años, Austin.

⁵⁰ Entrevista 20-042014-CG mujer norteamericana asquenazí de Connecticut, blogger de *What Jew Wanna Eat, 30s, Austin*.

⁵¹ Horowitz define *Jewishness* como un sentimiento identitario que existe como una experiencia subjetiva. Dice: "Jewishness refers to the sets of beliefs, images, feelings, and practices that a person considers to be Jewish. This formulation may stand in sharp contrast with what policy makers, communal leaders, rabbis, or educators might respond with if asked to define the elements of Jewish identity" (2000: 3).

específicamente judía giraba entorno a una mesa de comida no exclusivamente judía, pero a través de la cual se cultivaba una interpretación e intención que sí lo era (como ha sido el caso con el Freedom Seder y Kosher Chili Cook-Off en Austin; véase al capítulo 9.4.2).

Uno de los rabinos de la comunidad conservadora Agudas Achim en Austin señala la importancia de la creación del contexto judío alrededor de una comida y no la importancia de la comida en sí.

On a most obvious basis, for *me*, [the definition of Jewish food] would be adhering to kashrut. So, that would be the main thing. And then out of that comes certain culture tropes like chicken soup, for example. Is that, you know, [specifically Jewish?] A bagel? Those things come out of a particular place. If I were living in, you know, Morocco, for example, a bagel would not necessarily resonate for me as much as something else might. So yeah, I think in particular contexts, you know...

En ese momento el rabino, también un renombrado músico de jazz en Austin, se levanta de su silla y se acerca al piano que está en su despacho. Toca un acorde y levanta su cabeza hacia mí, en pregunta.

For example, this isn't a particular chord, is it? But in a particular context, in a particular rhythm...

Y aquí el rabino empieza a tocar una melodía con un ritmo indudablemente klezmer.

(...) it becomes a Jewish sounding, sensibility, of a particular Jewish music. So, you know, same thing [with food]. Like gefilte fish, is what it is. And so you know, where is it served, how is it served, how is it celebrated, how is it despised, you know, all of those things, make it Jewish in a Jewish context. So in itself, it's just what it is. What you *call* a food is what it is. Noodle cake is different than noodle kugel, which is different than lokshen kugel.⁵² You know, those are all, different, they sound different. They all have a different resonance. Smoked salmon sounds different than lox.⁵³

El rabino destaca varios puntos de construcción del *Jewishness* de una comida, los cuales incluyen los factores cruciales del contexto en el cual uno la come y el nombre que uno le da. El nombre remite a una historia específicamente judía que representa dónde han estado los judíos que comían la comida en cuestión pero también alude al aspecto colectivo de la comida judía. El nombre "lox" en vez de "smoked salmon" y "kugel" en vez de "noodle cake" marca la pertenencia que la comida tiene en relación con una cierta población, y esa población se diferencia de otras llamando a su comida por un nombre determinado.

⁵² *Lokshen kugel* es un tipo de kugel tradicionalmente preparado con fideos de huevo. Puede ser dulce o salado.

⁵³ Entrevista 09-122014-CG, rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.

Los nombres de los platos, ya sean en yiddish, ladino, hebreo, árabe, castellano e inglés, son transmitidos de generación en generación. Aunque no sea automáticamente heredada, la "consciencia judía" y *Jewishness*, reflejada y expresada en la comida, es transmitida de padres a hijos y nietos. Como cualquier cultura intangible transmitida, está abierta a la reinterpretación y la readaptación (Lum & Ferrière de le Vayer, 2016; Carey, 1989; Bessièrre, 1998) y de esta forma, como bien señalan varios de los informantes, cuenta una narrativa no sólo sobre dónde han estado los judíos, sino también en cuanto adonde van.

4.3 La alteridad y la identidad cultural-alimentaria de los judíos

Los contextos y la comida como indicadora de alteridad (Contreras, 1992, 2007) también sirven para definir la comida judía según los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin. Muchos de los participantes definieron la comida judía por cómo se diferenciaba del modo en que comían sus vecinos y amigos no judíos; la distinción entre el *nosotros* y el *otro* en la comida judía es evidente. Hubert (2000) señala que a menudo se construye la identidad alimentaria por lo que *no* es y no solamente por lo que *es*. En su artículo *Cuisine et Politique : le plat national existe-t-il?*, Hubert explica:

La constitution d'un plat national serait une idée, une représentation de ce que consomment les autres, par opposition à nous. Nous nous sentons unis dans une même cuisine, face à ce que mangent les barbares, les étrangers, qui ne se nourrissent pas comme nous, leur alimentation illustrée par un plat que nous pensons caractéristique. L'identité culinaire se fait par l'exclusion en quelque sorte (Hubert, 2000: 10).

Aunque Hubert hable en este caso de la existencia o carencia de un 'plato nacional,' se pueden aplicar sus comentarios a la esencia de cualquier plato supuestamente emblemático de una cultura, etnia o grupo social. Muchos de los entrevistados postulan acercamientos que desvelan esta idea, relativa a que la semilla y esencia de la identidad alimentaria judía yace en cómo se la diferencia de las otras comidas no judías de su contexto geográfico. Este punto de vista se extiende por todos los grupos de los judíos entrevistados, desde el más practicante hasta el más secular. Dejando de lado el tema del kashrut, de las comidas de las fiestas y la familia, vemos que uno de los factores más mencionados en todas las entrevistas y por parte de gente de toda procedencia geográfica ha sido el factor de "comemos casi igual a nuestros compatriotas, pero no

comemos lo mismo"⁵⁴ Las comidas judías se definen en cuanto a su diferencia y su particularidad en relación con las comidas del país donde vive (o ha vivido) el judío. Como vemos en el caso de la austinense que remarca las diferencias entre las comidas características de Marruecos y Argelia, y las comidas kosher judías de estos países, estas diferencias muchas veces son debidas a los ajustes que los judíos han hecho para convertir un plato autóctono no kosher en un plato apto para judíos seguidores del kashrut. A menudo esto conlleva tanto la eliminación de la mezcla de lácteos y carne como la del cerdo y el marisco. El impacto del kashrut en estas recetas se mantiene incluso cuando los mismos judíos barceloneses y austinenses de hoy en día ya no lo cumplen. De esta forma la práctica judía religiosa se conserva, en forma de vestigio y de recuerdo, en el contexto de una cultura judía que ya no es tradicionalmente religiosa.

La evidencia de vestigios de las prácticas del kashrut son abundantes en las entrevistas realizadas para esta tesis. Una de las informantes de Barcelona, mexicana de orígenes sirios, comenta que lo que creció comiendo en su casa de infancia en México era judío y no sirio ni mexicano. Atribuye el *Jewishness* de su alimentación principalmente a las mezclas especiales que se crean y que *no* hacen ni los sirios ni los mexicanos. Así, otorga a la comida judía una identidad que en realidad consiste principalmente en destacarse como distinta a las otras. Dice:

[E]s judía porque no es la misma comida que la mexicana ni la comida siria. Para empezar, por las mezclas. Con la comida que yo comí siempre no se mezcló [carne y lácteos]. Aunque no fueras kosher no se mezclaba. Por ejemplo tu vas a un restaurante sirio y puedes comer el *kipe* con salsa de yogur. Pues allí no. El *kipe* se come con *tahini*⁵⁵ o con guacamole o con salsa picante pero no con yogur, porque no se mezcla.⁵⁶

Otro informante de Barcelona, de origen polaco, explica cómo su madre solía preparar el *borscht*, pero en vez de ponerle nata como se suele hacer en los países del Este de Europa, su madre le ponía un poco de harina blanca para que se espesara. De este modo, podrían comer la sopa con carne.

Pero la alteridad de las comidas judías no siempre se remite a las antiguas prácticas del kashrut, sino también a las historias migratorias de los judíos y a los diferentes países donde han vivido. Cualquier judío lleva consigo una historia familiar

⁵⁴ Entrevista, 17-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 37 años, Barcelona.

⁵⁵ *Kipe*, plato típico de Siria y Líbano y también de las tradiciones judías de estas zonas, es una especie de albóndiga o croqueta compuesta de carne picada, especias, y algún tipo de cereal (trigo, bulgur o arroz).

Tahini es una salsa de crema de semillas de sésamo. Se la mezcla con limón y a veces con ajo.

⁵⁶ Entrevista, 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

migratoria, y, por lo tanto, costumbres culinarias de un país (o varios países), diferentes a las del país donde nace. Las "vidas-mosaicos" (Mata-Codesal, 2016: 144) se traducen en mezclas de comidas específicamente vinculadas a los países donde la familia de uno ha vivido. Por ejemplo, una judía asquenazí argentina residente en Austin desde hace ya varios años, comenta sobre el *Jewishness* de un *knish* o del *pastrami* porque, según ella, en Argentina sólo los judíos comen esos platos. El hecho de tener que explicar de dónde vienen y por qué se comen, confiere a estos platos un elemento de alteridad que remite al pueblo judío del Este de Europa y, por lo tanto, a un *Jewishness* particular.

El knish es judío. Por el nombre, básicamente! Knish. Hay que explicar que es una cosa de papa. Para mí una comida judía [también] es el pastrami. En Argentina nadie compra eso si no sos judío.⁵⁷

Otra vez recurrimos a esta idea de la importancia del nombre de una comida en cuanto a sus vínculos y pertenencias alimentarias colectivas.

Otra entrevistada de Barcelona, una marroquí, señala las diferencias entre las *comidas judías* de su familia y la comida de sus vecinos no judíos, marcando así su propia identidad una vez más en términos de diferenciación, pero sin referirse a las prácticas del kashrut. Dice:

Creo que los judíos teníamos muchas tradiciones alimentarias, en parte diferentes de las árabes. Por ejemplo el cuscús es una comida marroquí. Pero el cuscús que hacían en casa es totalmente diferente del que yo vi que comía una amiga musulmana que tenía en el colegio. Su cuscús era con cordero y era muy grasoso, y el cuscús de casa estaba hecho con granos sueltos más *al dente* y se comía simultáneamente con calabaza endulzada. Y con almendra frita. Se sirve en bandejas aparte y se mezcla en el plato. Pones una olla de caldo, las almendras fritas, el caldo con garbanzos, y la calabaza endulzada. Y la otra costumbre era parecida a ésa, pero también se servía un plato de ensalada. Por lo tanto, aunque la comida que se come es del entorno, la forma en la que la cocinas no es exactamente igual..⁵⁸

Como vemos, la entrevistada no nos da ninguna explicación en sí por la cual el cuscús judío de Marruecos es como es, sino que lo describe y luego lo contrasta con el cuscús no judío. La comida judía en estos casos se define por marcar la frontera entre lo que hacen los judíos y lo que hacen los *otros*, cosa común en la construcción de cualquier identidad y aún más presente en la identidad alimentaria (Contreras, 2007).

Las ganas de expresar y de marcar la alteridad, plasmadas en las expresiones culinarias judías, también existen entre los propios judíos. La demarcación de alteridad

⁵⁷ Entrevista 05-102014-CG mujer argentina asquenazí, 30s, Austin.

⁵⁸ Entrevista, 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años.

más sobresaliente se produce entre de los propios judíos es entre las culturas alimentarias asquenazíes y las culturas alimentarias sefarditas, tema del que hablamos más detenidamente en el capítulo 6.

4.4 La conversión de lo festivo en lo cotidiano: Los "judíos de estómago"

La marroquí barcelonesa que utilizó el término de los "judíos de estómago" no lo decía como un elogio, sino con cierta tristeza frente a la pérdida de una identidad judía y un vínculo fuerte con la vida tradicional judía. Sin embargo, como hemos comentado, muchos judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin son "judíos de estómago" y están también orgullosos de serlo, considerando la cultura alimentaria un gran rasgo judío, junto al cual se transmiten valores y formas de ser. Por lo tanto, a continuación cuestiono si es de verdad posible ser puramente un "judío de estómago" y nada más, ya que las costumbres culinarias judías van de la mano con una serie de valores y de rasgos culturales.

Las comidas judías de las fiestas se convierten en cotidianas cuando se consumen y venden fuera de su calendario festivo, algo que ya puede verse con la venta durante todo el año del *hamantaschen*, que es tradición comer en la fiesta de Purim. Hoy en día en Austin se puede encontrar *hamentaschen* cualquier día del año y *jalá* cualquier día de la semana, los dos a la venta en la cadena más famosa y grande de comida y productos naturales de Estados Unidos: Whole Foods, fundada, como veíamos anteriormente, en la misma ciudad. Estos platos están viviendo un trayectoria semejante a la del bagel, aunque no tan "exitosa", desde la cultura específicamente judía hacia la cultura de corriente principal estadounidense (Balinska, 2008). Sin embargo, una gran diferencia entre el caso del *bagel* y los del *hamentaschen* y *jalá* es que estos últimos pertenecen al cumplimiento de unas fiestas judías en concreto, mientras el *bagel* era más "comida de judíos" y menos "comida judía".⁵⁹

Con la dilución de las creencias y el proceder religioso, las comidas que tradicionalmente aluden a un momento concreto en la historia bíblica de los judíos hoy

⁵⁹ Entrevista 08-042013-CG, hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

en día tienden a rememorar una identidad judía en general, que puede ser "consumida" y así reproducida cualquier día de la semana, cualquier mes del año. La remisión al judaísmo ya no requiere la especificidad de un momento, lugar, o espacio históricamente religioso, sino que la comida judía sirve para evocar una historia judía general, recuerdos de una infancia judía, y reuniones entre judíos. Una informante de Austin, argentina asquenazí, comenta:

Me parece medio ridículo decir que se diluye porque no se come en el día que debe ser. O sea a mí me gusta, yo tengo una receta de *jalá*, del kindergarten. *Super* buena. Y si tuviera tiempo quizás me lo haría toda la semana. Quizás, sí, quizás sería para el viernes pero si no, otro día, no sé. Es un pan rico. Y mi papá come matzá todo el año. Siempre tiene en su casa matzá...

Y cuando le comenté el concepto de judíos de estómago, me dijo, sonriendo, "nosotros somos más judíos de estómago..."⁶⁰

Dentro del tema de los alimentos de las fiestas judías, destaca el debate sobre qué es la esencia de la comida judía y si está vinculada a una religión o una cultura, incluso a una civilización judía. Para muchos de los entrevistados, las comidas festivas más mencionadas, como los *hamantaschen*, *latkes*, y *sufgoniyot*⁶¹ tienen un lugar especial en la conceptualización de la comida judía. Algunos dicen que estos platos deberían ser consumidos sólo en la fiesta a la cual pertenecen, y que al comer un *hamantaschen* o el *kneidlach* en cualquier época del año por puro gusto o placer "se desvirtúa el objetivo...de señalar un momento histórico"⁶² o que "it makes it not that special anymore".⁶³

Mientras estos informantes creen que el comer los alimentos especialmente judíos cualquier día de la semana diluye las tradiciones alimentarias, otros—de los menos observantes—argumentan que tiene el efecto contrario, que fortalece su conexión con su *Jewishness* (elemento identitario y subjetivo) y así también con una colectividad judía. Éstos dicen que aunque se desvirtúa el objetivo original de conmemorar un momento dado en el calendario judío, el hecho de mantener la tradición

⁶⁰ *Ibid.*

⁶¹ Los *latkes* son una comida típica de tradición asquenazí. Aunque existente en una gran variedad, la receta base se consiste en patatas ralladas, huevo, poca cantidad de harina, cebolla, pimienta, y sal. La mezcla se hace frita en forma de tortita y en la fiesta de Janucá se la come con compota de manzanas.

Los *sufganiyot*, plural en hebreo para *sufganiyá*, son unos bollos rellenos de mermelada de fruta, típicamente de frambuesa o fresa, comidos en la fiesta de Janucá.

⁶² Entrevista, 08-042013-CG, hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

⁶³ Entrevista 01-112014-CG, mujer mexicana asquenazí, mediana edad.

de comer los platos judíos, sea como fuere, fortalece la tradición judía y garantiza su transmisión continuada, aunque de forma alterada.

4.5 Una narrativa culinaria que preserva la memoria colectiva

Hemos visto que la comida judía es un elemento identitario no unívoco que representa y expresa un *Jewishness* sumamente subjetivo, que depende de una variedad de factores particulares y que remite al judío a varios aspectos de su identidad, incluyendo la comunidad, la familia, la cultura, la historia migratoria y, claro está, la religión (Horowitz, 2000:7). Sin embargo, lo que todas las versiones y tipos de *Jewishness* tienen en común, al menos en cuanto a la comida, es el deseo y la necesidad de recordar. Un fenómeno inequívocamente común de entre todas las entrevistas, observaciones participantes y actividades realizadas para esta investigación es el uso de la comida judía (cualquiera sea ésta) para conservar—y en algunos casos crear—una memoria colectiva que ha existido para el judío en cuestión, o para su familia y comunidad o, en otro orden, que el judío *quisiera* que haya existido o *quiere* que exista.

La transmisión de la memoria colectiva sirve como una comunicación ritual (Carey, 1989), basada en el compartir experiencias y creencias, la cual depende de la comunicación cultural entre los judíos. En su ensayo *A Cultural Approach to Communication*, Carey cita a Dewey en la explicación de la comunicación y transmisión de aspectos intangibles de la cultura. Dewey (1916) escribe:

There is more than a verbal tie between the words common, community, and communication. Men live in a community in virtue of the things they have in common; and communication is the way in which they come to possess things in common. What they must have in common...are aims, beliefs, aspirations, knowledge—a common understanding—likemindedness as sociologists say. Such things cannot be passed from one to another like bricks; they can not be shared as persons would share a pie by dividing it into physical pieces...Concensus demands communication (Dewey, 1916:5-6 citado en Carey, 1989:22).

Para los judíos no ortodoxos, los "food memories", o recuerdos alimentarios (Abarca & Colby, 2016), pueden servir como el principal modo de comunicación ritual y de transmisión del *Jewishness* de un judío a otro y de una generación a otra. Los recuerdos alimentarios dependen de la mezcla de los aspectos sensoriales, físicos y

emocionales de la comida, que se transmiten a través de actos sociales y culturales (Abarca & Colby, 2016: 5), creando así una experiencia nemotécnica.

La cocina sirve como una experiencia altamente multisensorial que lleva al cocinero y al comensal por una experiencia sinestésica (Sutton, 2001; Vázquez Medina, 2015) especialmente en cuanto a los olores que se producen en la cocina (Mata-Codesal) y que vincula a los ingredientes tangibles y los aromas específicos con la memoria intangible. Vázquez Medina señala que "en el contexto de migración transnacional, la preparación de alimentos y su capacidad evocativa favorece la puesta en marcha de una experiencia multisensorial a la hora de preparar los alimentos que actúa en conjunto con la memoria." (2015:117). El autor mexicano [?] destaca el hecho de esta experiencia de la cocina, en la cual los sentidos se mezclan en un fenómeno sinestésico a través del cual la comida despierta recuerdos y sentimientos en el cocinero y el comensal. Cita a una de las panaderas mexicana-americana de su trabajo de campo, quien dice:

El olor del pan es lo que guía a la gente. Mi esposo está en un centro comercial porque ahí tenemos otra panadería. La gente se acerca y le dice, huele a pan mexicano, y por eso allá siempre está lleno de gente (Vázquez Medina, 2015: 118).

Lo mismo sucedió en las entrevistas que realicé, donde los informantes se referían a menudo no solamente a los sentidos que están más vinculados con la comida—el olfato y el gusto—sino también a los sonidos de la cocina, el aspecto de los alimentos cuando se transforman de crudos a cocidos, de entero a pelado. . . El tacto de los ingredientes y de la comida en cocción también les servía como detonante de la memoria. El sabor y la textura de un *hamantaschen*, cómo la masa ligeramente dulzona de éste se derrumba y desintegra en la lengua y se mezcla con la dulzura de su relleno, es capaz de llevar a un comensal a un momento de la infancia, a un mercado en Israel donde sus abuelos solían comprar ingredientes, a una mesa judía compartida en familia (Gallin, 2016). Y al fin y al cabo, los judíos ansían estos momentos de la memoria a través de la comida. Y por eso también los informantes dan mucho valor a compartir sus recetas familiares, preservar los recuerdos de su familia a través de la alimentación y en un contexto de mayor colectividad, en el sentido de que el presente proyecto brinda a las diversas narrativas culinarias judías una cierta cohesión y colectivismo. Mata-Codesal (2014) explica, en su estudio sobre las costumbres alimentarias de la población

ecuatoriana en Santander, algunos de los nexos entre la comida, la memoria y la pertenencia:

En un contexto de migración, donde las amarras centrales tienen una naturaleza más temporal que geográfica (Rapport y Dawson, 1998: 3-4), mantener la habilidad de conectar el presente con un pasado recreado (imaginado) es vital [...] La comida familiar con todos sus atributos—sabor, olor, textura—tiene un fuerte poder para desencadenar sentimientos y sensaciones de pertenencia, de estar en casa [...] [L]as memorias corporales o memoria del cuerpo es el conocimiento almacenado en nuestro cuerpo sin ni siquiera ser conscientes de ello (Mata-Codesal, 2014: 148-149).

La intención e interpretación judía de una comida y, así, su relación con un *Jewishness* subjetivo, sirven para vincular la comida a una memoria colectiva más amplia de los judíos. Como hemos visto en el capítulo anterior, las antiguas prácticas del kashrut que han remodelado los platos autóctonos no kosher de los países de acogida de los judíos, sirven para dar una interpretación judía, y así un *Jewishness*, a comidas particularmente judías. El contextocomunal en el cual se come también contribuye a la preservación y a la creación de una memoria colectiva específicamente judía que incluye el contexto de la familia como factor integral, como he remarcado y expondré en el capítulo siguiente. Las técnicas culinarias (y el uso común de técnicas de larga cocción), originalmente derivadas en las prácticas del kashrut, también sirven para dar una narrativa judía y a su vez una memoria colectiva a las comidas.

Los platos considerados como más emblemáticos de la comida judía han sido, en Barcelona, los *hamantaschen*, *jalá*, *adafina*, el *gefilte fish*, el *cuscús marroquí* para el año nuevo judío, el *leikaj*, la *matzá*, los *sufganiyot*, el *kneidalaj*, y, en adición, en Austin también el *brisket*, el *schmaltz*, los *gribbeneh*, el *bagel con lox*, y el *kugel*. A continuación destacaré los platos descritos en las entrevistas que más dejan en evidencia el hecho de que las prácticas anteriormente religiosas—como el uso de la cocción larga a fuego lento la noche del viernes para tener comida el sábado, sin tener que romper el *mitzvá* de no cocinar ni encender el fuego durante el Shabat—han influido en la comida judía actual.

Muchos de los informantes, religiosos o no, señalan que siguen preparando los platos de larga cocción de Shabat, los cuales incluyen la *adafina* y la *oriza* sefardí, el *cholent* asquenazí y el *jijnun* yemenita. La *adafina* (que en árabe significa *enterrada*, dada la antigua costumbre de enterrar la olla debajo de las brasas del fuego) también conocida como el *hamin* (el cual significa *caliente*) es un tipo de

estofado típico de los pueblos sefardís del Norte de África, Yemen, y otras regiones de la cuenca mediterránea. Se emplea una larga cocción que normalmente consta de algún tipo de cereal (trigo, cebada, etc.), alguna legumbre como las alubias o los garbanzos, verduras, carne de ternera, patatas, y muchas especias como la canela, nuez moscada, pimienta, pimentón, sal, y otras. El *jijnun*, en cambio, es un pan enrollado de múltiples capas finas preparado con abundante aceite, que se come con la salsa *schug*, una salsa picante preparada con cilantro, pimienta, y tomate.⁶⁴ Como para la *adafina* y el *hamin*, en el *jijnun* también hay que utilizar una cazuela específicamente designada para su preparación. Algunas de las familias barcelonesas y austineses que siguen preparando estas recetas de larga cocción ya no respetan el kashrut, pero quieren conservar la memoria de sus antepasados a través de la preparación de sus recetas. Otros hablan con cariño de estos platos de larga cocción y recuerdan las recetas de sus madres, suegras y abuelas, pero señalan que les es imposible prepararlos debido a la falta de tiempo en nuestra sociedad activa, tan acelerada y siempre ocupada, lo que no les da lugar a muchos a preparar comidas elaboradas, ni siquiera en el fin de semana.

Para muchos, la comida judía pone en práctica la memoria colectiva de sus familias y sus comunidades, especialmente de las mujeres de estos grupos, quienes históricamente han estado en la delantera de la transmisión de tradiciones culinarias. Las comidas preparadas en una familia y las recetas heredadas cuentan la historia migratoria de la familia. Un joven catalán asquenazí-sefardita de orígenes argentinos y griegos, me muestra su recetario familiar, que cuenta con platos tan diversos como la *moussaka*, la *fainá*, los *panellets*, el humus y el *kneidalaj*,⁶⁵ preservando así, a través de las recetas, los pasos migratorios de su familia. Es a través de estas recetas y del acto cotidiano de comer, que la memoria de la familia y la comunidad judía se reproduce y se perpetúa, convirtiendo este acto efímero y repetido en una memoria perdurable (Sutton, 2001:2).

La mayoría de los judíos con los que he podido interactuar durante el trabajo de campo evidencian que la comida es un elemento identitario que está en transición constante, mutando una y otra vez según su contexto geográfico, las prácticas de las familias judías en cuestión, y los gustos personales de los individuos. Esta maleabilidad

⁶⁴ Entrevista, 07-052013-CG, mujer, israelí-yemenita, 40 años, Barcelona.

⁶⁵ Entrevista y recetario familiar aportado, 09-052013-CG, hombre, catalán (de familia argentina-griega asquenazí y sefardí), 24 años, Barcelona.

no se limita a la comida cotidiana, sino que también alcanza a las comidas judías de las festividades, aunque la mayoría de los entrevistados afirman que éstas son más puras e importantes en relación al mantenimiento de las prácticas judías. A pesar de esta maleabilidad, los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin también son conscientes de que la comida judía existe como herramienta principal para recordar. Entonces, ¿cómo puede algo tan intangible y cambiante como la cocina judía servir para conservar la memoria colectiva de los judíos, un elemento que representa el pasado y por lo tanto no es, en principio, mutable?

4.6 La nostalgia en la cocina, la nostalgia en la identidad

La historiadora Maria Balinska (2008) señala en su exhaustivo estudio sobre el *bagel*:

It comes back to the bagel's shape and the layers of meaning that can be found in the ring with no beginning and no end, and in the hole, which, as the Yiddish poets mused a century earlier, intimates both emptiness and eternity" (Balinska, 2008: 194).

Los poetas yiddish a los cuales se refiere Balinska hablaban del vacío en medio del *bagel* como la esencia en sí de la identidad del pan judío. El vacío, el cero infinito del agujero del *bagel*, consistía para ellos en la división y disección infinita de la esencia de algo judío, como la división del tiempo en años, meses, semanas, días, horas, etc. El agujero en medio del *bagel* puede ser esta división del tiempo y espacio, pero también podría, por otro lado, encarnar la nostalgia que forma parte de cualquier identidad judía—la nostalgia que persigue a cualquier grupo en migración constante. Es una nostalgia de hogares y recuerdos perdidos. La nostalgia de un lugar, espacio y tiempo perdido y también por personas que ya no están, sabores, sonidos y aromas que ya no forman parte de lo cotidiano. Esta nostalgia es inevitable para el inmigrante. Como Mata-Codesal remarca:

El vivir migrante del exiliado es una vida en mitad, fragmentada en el tiempo y espacio. La persona migrante se encuentra separada físicamente de aquellos familiares y amigos quienes conoce bien, en un presente fragmentado. Pero también se encuentra fragmentado de un pasado imaginado. La distancia modifica lo que se recuerda que fue. El pasado que se habitó se modifica por efecto de la distancia espacial y temporal. Si el vivir migrante implica vidas-mosaico, una existencia hecha de retazos de distintos tonos y texturas, como pequeñas teselas que rompen la continuidad del dibujo cuando se miran

de cerca, sentirse en casa por el contrario puede describirse como una sensación de plenitud. El yo está en casa cuando se siente formando parte de un todo. Perteneciendo (Mata-Codesal, 2014: 144).

Boym (2001, 2007) pondera la esencia de la nostalgia y los diferentes tipos de la misma, demarcando la diferencia entre la melancolía (que es personal) y la nostalgia (que es colectiva) y entre la nostalgia restaurativa y la nostalgia reflexiva. Boym escribe:

The word “nostalgia” comes from two Greek roots, *nostos* meaning “return home” and *algia* “longing.” I would define it as a longing for a home that no longer exists or has never existed. Nostalgia is a sentiment of loss and displacement, but it is also a romance with one’s own fantasy. Nostalgic love can only survive in a long-distance relationship. A cinematic image of nostalgia is a double exposure, or a superimposition of two images—of home and abroad, of past and present, of dream and everyday life... Nostalgia is not merely an expression of local longing, but a result of a new understanding of time and space. . . Second, nostalgia appears to be a longing for a place, but it is actually a yearning for a different time—the time of our childhood, the slower rhythms of our dreams. In a broader sense, nostalgia is a rebellion against the modern idea of time, the time of history and progress...Third, nostalgia, in my view, is not always retrospective; it can be prospective as well. The fantasies of the past, determined by the needs of the present, have a direct impact on the realities of the future. " (Boym, 2007: 7-9).

Las palabras de Boym tienen una gran resonancia en el contexto de la cultura alimentaria judía y de la reconstrucción de una memoria colectiva que muchos judíos nunca han conocido, del "pasado imaginado" que describe Mata-Codesal (2014: 144). Es así que el mismo objeto de añoranza, la misma identidad, se convierte en la nostalgia misma. La identidad judía no se construye sólo de los recuerdos en sí, sino también, y mayormente, de las *gananas de recordar*. Efectivamente, el profesor universitario e investigador sefardita Eliezer Papo lo dice claramente, refiriéndose al contexto del judaísmo sefardita:

Hay que entender que Sefarad, para los judíos, no es un lugar geográfico real. Cuando un judío sefardí dice Sefarad, realmente está pensando en un mundo mitológico. un país surreal, un país espiritual, un país al cual no se llega al pie, un país que existe en nuestra mente nacional (Papo en Nieto & Caparrós, *El último sefardí*, min 6:03-6:40).

Sin embargo, hay diferentes formas de recordar y diferentes formas de vivir la nostalgia. La distinción que Boym hace entre la nostalgia restaurativa y la nostalgia reflexiva es una distinción importante, que remite a las distinciones entre los acercamientos de la construcción y expresión de una identidad alimentaria judía en cuanto a su contribución a la memoria colectiva judía. Boym expone esta distinción:

I distinguish between two main types of nostalgia: the restorative and the reflective. Restorative nostalgia stresses *nostos* (home) and attempts a transhistorical reconstruction of the lost home. Reflective nostalgia thrives on *algia* (the longing itself) and delays the homecoming—wistfully, ironically, desperately.... Restorative nostalgia does not think of itself as nostalgia, but rather as truth and tradition. Reflective nostalgia dwells on the ambivalences of human longing and belonging and does not shy away from the contradictions of modernity. Restorative nostalgia protects the absolute truth, while reflective nostalgia calls it into doubt. . . Reflective nostalgia does not follow a single plot but explores ways of inhabiting many places at once and imagining different time zones. It loves details, not symbols. . . The rhetoric of

restorative nostalgia is not about “the past,” but rather about universal values, family, nature, homeland, truth. The rhetoric of reflective nostalgia is about taking time out of time and about grasping the fleeing present...Re-flection means new flexibility, not the reestablishment of stasis. The focus here is not on the recovery of what is perceived to be an absolute truth, but on the meditation on history and the passage of time. (Boym, 2007: 13-15).

Al aplicar el análisis de Boym al ámbito cultural-alimentario de los judíos, se podría decir que mientras el acercamiento puramente religioso y tradicionalista a la alimentación judía que toman los ortodoxos y algunos judíos conservadores de Barcelona y Austin consiste en un proceso de la nostalgia restaurativa, el acercamiento de los judíos reformistas y laicos (y también conservadores) constituye una nostalgia reflexiva. Esta última está basada en la construcción y expresión de una memoria colectiva que enfatiza la mutabilidad y la diversidad del judaísmo (del *Jewishness* subjetivo) y que procura conservar este *Jewishness* a través de comidas que evocan detalles compartidos entre el pasado y el presente: un *brisket* texano con guacamole y cilantro, un *zaatar* mexicano con hibiscus, *matzá* que se come durante todo el año. . . Son acercamientos a la comida judía que destacan la flexibilidad de su cultura, que rechazan el estancamiento y la historia unívoca y que, como Boym lo describe, prefiere la meditación sobre el paso del tiempo (Boym, 2007: 15). Boym destaca asimismo que las narrativas de inmigrantes encarnan la nostalgia porque es dentro del tiempo-espacio creado por el inmigrante, lo que ella denomina el "diasporic intimacy", que una nueva identidad nace (Mata-Codesal, 2014; El Hachmi, 2004). La identidad, fruto de la intimidad diaspórica, está compuesta de elecciones y mezclas entre la tierra dejada y el nuevo hogar, y es una identidad que encuentra tristeza y a la vez libertad dentro de la nostalgia (Boym, 2007: 18).

Esta tesis, a través de la exposición de las prácticas y tradiciones alimentarias comunales y familiares de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, muestra cómo la identidad contemporánea y cultural de los judíos se corresponde con una nostalgia reflexiva que se basa en la conservación y la creación de una colectividad judía a través de una memoria colectiva que recuerda no sólo el pasado, sino el presente de los judíos.

4.7 La familia

La familia y los recuerdos de la infancia y de los antepasados figuran como uno de los componentes más importantes de la memoria colectiva de los

judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin y, por lo tanto, de su identidad alimentaria judía. Entre todos los entrevistados, el elemento que más caracteriza la comida judía es el de los recuerdos de la familia y de las reuniones familiares. Dicho de otra manera, para muchos de los judíos de Barcelona, la comida judía tiene que ver sobretodo con la nostalgia reflexiva basada en las tradiciones familiares y los recuerdos de la infancia. Massefoli (2004) argumenta que el " 'regreso a la infancia' no es únicamente individual. Hace cultura" (2004: 19). Gran parte de la cultura alimentaria judía se construye sobre el concepto del "regreso a la infancia" individual, que se convierte en una cultura compartida y comunal.

Como hemos visto anteriormente en el caso de la propuesta de los espaguetis como una comida judía, muchos de los entrevistados identifican las comidas familiares como judías sin tomar particularmente en cuenta si éstas tienen un carácter exclusivo como tal. Otros entrevistados destacan la comida familiar y el momento de reunirse con su familia judía—en un momento judío o no—como el principal factor en la definición del *Jewishness* de la comida y de sus tradiciones alimentarias.

Una argentina en Austin, quien fue a la capital texana en principio para estudiar y ahora ha quedado más de diez años, al ser preguntada sobre si la comida judía existe, proclama que sí sin dudar un momento y recurre a los recuerdos de la cocina que le transmitió su madre, quien, a su vez, aprendió de cocinar de su abuela. El vínculo entre la comida judía y la comida familiar es, en este caso, indudablemente directo. La informante dice:

Sí, existe la comida judía...Mi mamá tenía un libro. Mi abuela murió cuando mi mamá tenía doce años. Sé que cocinaban mucho y tenían un libro de recetas escrito a mano y mi mamá poco a poco fue como copiando, y eso fueron las primeras cosas que yo cociné fueron de ese libro. De ese cuaderno, en realidad, no un libro. Un cuadernito con la letra de mi mamá y como poniendo como se hace una torta de miel, cómo se hace un leikaj...esas fueron las primeras cosas que cociné cuando tenía diez, doce años.⁶⁶

Un sirio sefardita de Austin define la comida judía de la siguiente manera:

Not so much spiritual, but every time I eat something my mother cooked, it ties me to my family...Food kept a connection with my family that I missed and had been away from for most of my life.⁶⁷

Y su mujer remarca:

I value continuity in food and tradition. Taste of childhood recurring. My past, my family's past and the place I came from.⁶⁸

⁶⁶ Entrevista, 05-102014-CG mujer argentina asquenazí, 30s, Austin.

⁶⁷ Entrevista, 17.18-012015-CG sefarditas sirios, hombre y mujer (pareja), 60s-70s, Austin.

Otra informante de Barcelona, marroquí, dice:

Claro que existe la comida judía. Y donde no haya comida judía, no hay reunión. Cuando hay una reunión, siempre hay una mesa puesta de comida. Claro que sí! La comida es muy importante. Es lo que también reúne a la familia, porque en realidad entre semana todo el mundo está que si los colegios, los estudios, cada uno en su trabajo o en sus cosas. En cambio cuando llega el viernes a la noche o el sábado, yo por lo menos en mi casa reúno a todos mis hijos siempre. Entonces, claro, en el momento en que tú les das la comida, disfrutan todos y están todos juntos. Es muy importante. Es que yo creo que no hay una reunión judía, no hay una mesa marroquí sin una comida puesta. No existe. No existe invitar y que tú no ofrezcas nada uofrezcas unos cacahuetes...[la comida judía] es la tradición de hacerla y de pasarla de madres a hijos, o a hijas. O a los nietos. Eso ha sido muy importante en todo el judaísmo.⁶⁹

Una estadounidense nacida en Israel de padres ucranianos y residente de Barcelona dice:

If you asked me to list what food means to me spiritual would probably be lower on the list than other things. Not to say that it doesn't play a part, but I mean I'm having a hard time connecting the two things. Food is much more to me about family, culture, the experience. Like just sitting at a table with your friends and enjoying it together.⁷⁰

Otra entrevistada de Barcelona, mexicana de orígenes sirios, cuenta que la comida judía es de familia y le remite a los momentos reunidos alrededor de la mesa con su familia judía:

Es de familia. No es espiritual. Y fíjate ahora que lo pienso, tiene mucho sentido con como es mi familia. Que lo vuelvo a decir, son tradicionalistas, no son religiosos, ni mi abuelita es kosher. Pero yo supongo que toda la vida general de la vida judía gira en torno de una mesa de comida. En mi experiencia de mi familia árabe más....Entonces además la comida de viernes es una comida específica. O sea, llegas a la casa de la abuelita y cada viernes es la misma comida, comida de viernes...las recetas de platillos de comida de viernes...uno es arroz con fideos. Otro es algo que se llama hamod, es agrio, bueno ácido... Es algo de familia judía. También porque es el fin de la semana, va a empezar el Shabat y puede ser en la tarde o en la noche, pero es comida de viernes fijo. Y es el día que se reúne toda la familia y entonces no sé, mi interpretación es que son *comfort foods*. Son caldos, ese arrocito, todo es calentito.⁷¹

Esta idea de la comida judía como "*comfort food*" es algo que surge una y otra vez en el trabajo de campo. Es un concepto que nos habla de una sensación de confort, consuelo y pertenencia, que recurre una vez más a la idea de la nostalgia reflexiva (Boym, 2007) y el uso de la comida para reconstituir una memoria colectiva basada en la nostalgia y la readaptación del presente. Sin embargo, cabe decir que no es sólo la familia de sangre que se considera como eje central la que alimenta la colectividad a través de esta nostalgia reflexiva. "La familia" de las comunidades judías

⁶⁸ *Ibid.*

⁶⁹ Entrevista, 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

⁷⁰ Entrevista, 13-052013-CG, mujer, estadounidense asquenazí (nacida en Israel de padres ucranios), 29 años, Barcelona.

⁷¹ Entrevista 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

(congregaciones, escuelas, clubs, etc.) también sirve para reforzar la colectividad que define la identidad alimentaria judía. La misma participante mexicana lo expresa:

Comida judía sería decir *el judío*. O sea no hay un judío igual...Hay de todo tipo, pues lo mismo con la comida, hay de todo tipo. Yo personalmente tengo una asociación, yo por mi familia, no [sólo] por mi familia, pero [también] algo en general. Porque también en la escuela, en las fiestas, o si había una fiesta grande, nos regalaban falafel, para todos. Entonces el falafel y los *blintzes* [para mí son comidas judías]. Aunque los *blintzes* no son de mi cultura siria, y el falafel tampoco realmente, es lo que comía en la escuela judía cuando se hablaba de la comida judía. El falafel, los blintzes, la *jalá*. Todo lo de las festividades típicas. Los *sufgnonyot*...Porque aunque fuera muy importante lo que viví en las casas de mis abuelos y todo, mi vida judía en la escuela fue súper importante.⁷²

Los momentos en la cocina en familia son los que más sirven en forma de experiencias multisensoriales y nemotécnicas (Sutton, 2001; Vázquez Medina, 2015; Abarca & Colby, 2016). Una argentina barcelonesa, la cual se considera totalmente secular, dice que la comida judía para ella es en gran parte lo que le "trae recuerdos de la familia. Olores y sabores que te iban entrando sin que te dieras cuenta".⁷³ Los hábitos alimentarios se encuentran entre aquellos aspectos más arraigados en nuestra identidad construida en la infancia. Han sido aprendidos directa e indirectamente, de manera explícita e implícita por conductas repetidas en el hogar, con los padres, y por tradiciones compartidas de modo intergeneracional e intrageneracional (Fischler, 1995: 90).

Una informante procedente de Melilla revela el efecto sinestésico y nemotécnico que tiene la cocina y sus recuerdos vinculados a su infancia judía en Marruecos. Cuenta, con una elocuencia poética:

No necesito estar cocinando para recordar a mis muertos. A lo que hacían mis muertos, mi abuela, mis bisabuelas. Pero hay muchos recuerdos que están vinculados a la cocina. Mis abuelas eran unas cocineras maravillosas y mi madre también. ..yo tengo muchos recuerdos de mis abuelas cocinando, de mi madre cocinando, del ruido de la cocina. No sólo los olores. Los ruidos, los sonidos, los colores. Cuando se pelaba una fruta, cómo cambiaba, yo recuerdo la fascinación de pequeña viendo cómo el color de algo cambiaba mientras lo pelaba. La patata que parecía tan fea y luego cuando la cortabas, tenía ese color tan limpio, tan bonito. El ruido que hacía cuando la metían en la sartén, y luego cómo se iba transformando la textura, cómo cambiaba de color. No son sólo los olores. Es todo lo que está vinculado, todo el proceso... Yo tengo muchos recuerdos agradables y vinculados a los sentidos, por lo tanto a la comida también. Hay muchos recuerdos muy desagradables vinculados a mi infancia, de la persecución judía, de las dificultades de ser judía, y hay otros vinculados al entorno familiar, la mesa de mi abuela, con la tetera. El té de mi abuela. Llenando, ese olor tan intenso a hierbabuena. Cuando lo ponían en los vasos lo ponía desde arriba para que tomara aire y entonces el olor se disparaba por toda la habitación. Yo tengo muchos

⁷² *Ibid.*

⁷³ Entrevista, 04-102013-CG, mujer, argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.

recuerdos. Todos ellos muy gratos, vinculados a la vida familia, al amor, y al cuidado. Y muchos vinculados a cosas que tienen que ver con la comida..⁷⁴

Aquí la entrevistada enfatiza en más de una ocasión que no sólo los olores o sabores le remiten a los recuerdos de su niñez, sino que los ruidos e imágenes de la cocina, de la cocción de un alimento, le llevan por una suerte de viaje sensorial a su infancia marroquí—que está fuertemente ligada a su identidad judía y a los primeros momentos de la formación de su *Jewishness*.

Las prácticas alimentarias judías también pueden ser utilizadas de manera explícita, no sólo implícita, para recordar a los antepasados. Así sucede con una texana asquenazí nacida en Houston y residente en Austin desde hace ya varias décadas. Ella recuerda el pan negro de su abuela, sus *hamantaschen* en forma de pastel danés, y sus sopas de remolacha. Dice que su abuela siempre estaba intentando mantener el kashrut en la casa, pero que su marido se lo ponía difícil, siempre llevando a la casa sobras de barbacoa (no kosher) desde el bar donde trabajaba. Relata que no fue hasta que tuvo casi sesenta años que empezó a seguir el kashrut, todo en honor de su abuela. Cuenta:

And I myself, though, keep kosher now because years later my grandmother died...my father's mother. As I said, my grandfather had a saloon and they cooked barbecue and he would bring it home. And of course it wasn't kosher. So they'd bring out the pieces of crab cake or, you know, the grocery bags and eat it on that. And she, my grandmother tried desperately to keep her house kosher. Of course, her husband was constantly bringing in *treif*. And so, in her memory, in her honor, I decided to keep kosher when I moved up near the Jewish Community Center campus after I retired from teaching. And they also had a kosher store open at that time. I was brought up as a meat eater and so you could get kosher meat so I decided to do it. And now I still keep kosher. Yeah, I've been keeping kosher since 2000. Yeah, you know, I always think of my grandmother when I think about kosher because she tried so desperately to keep the house kosher.⁷⁵

La preocupación por la preservación de las tradiciones culinarias va mucho más allá de la preservación de la cultura religiosa judía. La preocupación por el mantenimiento de las tradiciones alimentarias de los judíos se encuentra al fin y cabo conducida e inspirada por un miedo a la pérdida de la memoria colectiva de la familia, de la comunidad, y por lo tanto, del pasado y de las raíces de uno. Mientras que para algunos judíos de Barcelona y Austin lo más importante de la comida judía es que se conmemoren momentos claves en el judaísmo bíblico, para muchos otros la nostalgia reflexiva les aparta de la importancia de preservar una tradición, de mantener una inercia cultural, o de recordar un evento bíblico; a la vez, esta nostalgia, y con ella la

⁷⁴ Entrevista, 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años, Barcelona.

⁷⁵ 14-022014-CG tejana asquenazí de Houston, 70's, Austin.

"diasporic intimacy", les acerca a un modo poliédrico, multisensorial, de readaptación, y flexible de ver el *Jewishness* de su identidad alimentaria Tanto esta identificación como este *Jewishness* son procesos identitarios vinculados a la memoria, a la familia, y a la comunidad. No son elementos estancados, sino procesos que están cambiando constantemente. A través de la comida y todas las fusiones que ésta implica, los judíos describen y ponen en marcha nuevas formas de recordar el pasado sin por eso olvidar el presente.

**V. EL *KASHRUT*: LA CONSCIENCIA JUDÍA Y LA
COLECTIVIDAD**

5.1 El rol del kashrut en la alimentación y cultura judía

El tema del kashrut es, como se ha comentado al principio de esta tesis, un debate infinito y complejo no sólo entre los antropólogos, historiadores, y estudiosos, sino también entre los mismos judíos (laicos y religiosos). Como bien se ha visto, históricamente se ha dedicado mucho tiempo, estudio, y esfuerzo a entender el porqué del kashrut y las distintas maneras de llevarlo a cabo. Pero lo que nos interesa en cuanto a este proyecto es, sin embargo, quién lleva a cabo la práctica del kashrut, y cómo y por qué lo hace. ¿Cuáles son los motivos que se encuentran detrás del cumplimiento del kashrut para los judíos de Barcelona y Austin? ¿Estos motivos están basados principalmente en la religión, la tradición familiar y la nostalgia, o en la demarcación de diferencia que hemos comentado anteriormente (Contreras, 2007)? ¿Cuáles son los factores que contribuyen a seguir el kashrut? Todas estas preguntas nos ayudan a desvelar la realidad del kashrut hoy en día en Barcelona y Austin.

Después de los años de trabajo de campo para esta tesis, he llegado a la conclusión que los judíos no ortodoxos practican el kashrut de diversas maneras y con varias versiones adaptadas al contexto sociocultural de ambas ciudades en la actualidad, principalmente para mantenerse vinculados a una colectividad judía y a una memoria colectiva, y no por motivos religiosos.

Por lo tanto, esta tesis no abarca ni las manifestaciones ni los motivos religiosos del kashrut, sino que procura entender cómo esta práctica alimentaria contribuye al fortalecimiento de la colectividad judía (memoria y comunidad colectiva) en Barcelona y Austin de manera no religiosa, en un contexto de mayor asimilación. También indaga sobre nuevas expresiones del kashrut que contribuyen a un sentido de *Jewishness* no directamente vinculado con las prácticas bíblicas.

A continuación se examinarán las tres funciones culturales del kashrut que se han observado entre los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin:

- 1) el kashrut como herramienta de la memoria colectiva
- 2) el kashrut como una forma de fortalecer la comunidad judía
- 3) nuevas interpretaciones del kashrut que contribuyen a la intencionalidad judía y al *Jewishness*, incluyendo el ascenso de nuevas formas de seguirlo, como puede ser el eco-kashrut.

5.2 El kashrut: La nostalgia familiar y comunitaria

El kashrut, tanto en su práctica directa como en su presencia implícita en las costumbres alimentarias de los judíos, aparece como una de las voces más fuertes en el "food voice" (Hauck-Lawson, 1998 & 2009) de los judíos inmigrantes en Barcelona y Austin. Sin embargo, no es la única voz en la narrativa.

La mayoría de los entrevistados que hablan de la colectividad y de la importancia de conservar una suerte de identidad de grupo a través de los hábitos alimentarios, se refieren al kashrut no de forma directa, sino hablando de las recetas judías de sus familias—de sus madres, abuelas y bisabuelas—o a las de los platos especiales de los festivos judíos. Allí, en las recetas, yace la nostalgia por una memoria colectiva perdida o a punto de perderse, y crece una lucha por preservar las tradiciones de la familia, a menudo sin ninguna convicción en particular por defender los principios religiosos que se encuentran detrás de la tradición. Muchas veces, la preservación de las prácticas familiares del kashrut se expresan a través de una convicción de preservar per se, de mantener viva la memoria de la familia y con ella, la nostalgia. Es la nostalgia por sí misma aquello que promueven las versiones del kashrut no religiosas.

5.3 La colectividad vs. el individuo en la práctica del kashrut

Las comunidades judías de Barcelona y Austin siguen el kashrut independientemente de si los miembros de dichas comunidades lo hacen. Sin embargo, las congregaciones no lo practican de la misma forma. Los factores que contribuyen al grado y tipo de kashrut que se practica se basan no solamente en el grado de religiosidad de la comunidad (con el kashrut que practican los ortodoxos y conservadores siendo más estricto, y el de las congregaciones reformistas y pluralistas más laxo, adaptado y abierto a múltiples interpretaciones) sino también en los recursos económicos disponibles en las comunidades. Además, no todos los tipos de kashrut son iguales, ya que las pautas específicas del movimiento ortodoxo, el conservador, y el reformista se diferencian bastante. Dentro de estos mismos movimientos, también hay espacio para debatir. En cuanto a los sellos de certificación kosher (heksher), podemos decir que existen más de 1400 agencias de certificación kosher en el mundo, las cuales son

dirigidas por diferentes rabinatos y asociaciones, de las cuales no todas están de acuerdo sobre cómo debe llevarse la práctica del kashrut a cabo, y cuáles son las circunstancias que convierten una comida en kosher o treif. Aunque es importante apreciar esta gran diversidad de seguimientos, aquí no entraremos en los detalles de las diferentes pautas del kashrut ni de las peleas históricas entre los diferentes rabinos, ya que lo que interesa para este proyecto es la función sociocultural de la práctica del kashrut a nivel colectivo e individual en Barcelona y Austin.

Existe una cierta contradicción--una incoherencia aceptada y tolerada--entre la vida pública y colectiva de la comunidad como institución y la vida privada e individual de sus miembros. Se observa como patrón en casi todas las comunidades de ambas ciudades que la identidad alimentaria judía basada en el kashrut se conserva más a nivel colectivo que a nivel individual, lo cual sirve como otra demostración de que las prácticas alimentarias están fuertemente cargadas de implicaciones socioculturales colectivas (Fischler, 1995) y que un sentido de *Jewishness* es más identificable y tiene más fuerza cuando es llevado a cabo en la colectividad (Horowitz, 2000).

5.3.1 El kashrut dentro de las comunidades

Las congregaciones conservadoras de ambas ciudades, la Comunidad Israelita de Barcelona y la Congregation Agudas Achim de Austin, siguen las pautas del kashrut del movimiento conservador, las cuales permiten algo más de interpretación de la ley judía (*halajá*) por parte de los rabinos, pero no tanto como el movimiento reformista. Los rabinos de la CIB y de Agudas Achim reconocen que una gran mayoría de sus miembros no siguen el kashrut halájico con tanta rigidez como lo hacen en la comunidad, pero señalan que el cumplimiento del kashrut a ese nivel no es solamente un deber suyo como institución judía, sino también que un seguimiento más estricto, incluso en eventos no religiosos como el Kosher Chili Cook-Off,⁷⁶ también facilita la posibilidad de que todos sus miembros puedan reunirse para comer juntos, y que los más fieles al kosher no se queden fuera de la mesa. Es decir, los que no comen kosher pueden hacerlo, pero los que siguen el kashrut no "pueden", así que las comunidades

⁷⁶ El Kosher Chili Cook Off es un concurso, de carácter anual, de chili con carne kosher. El año 2017 será el duodécimo año del concurso, el cual reúne judíos de varias congregaciones en un día de comida, música y compañerismo. Para más información sobre el Kosher Chili Cook-Off, véase el capítulo 9.4.2.

optan por el modelo más inclusivo posible, el cual irónicamente acaba siendo el modelo más estricto. Este modelo de adopción del kashrut y otras prácticas judías produce cierta alteración e incoherencia entre el *Jewishness* del colectivo y el individual. Como uno de los entrevistados barceloneses señala, "la gente de la CIB no es ortodoxa, pero la institución, sí".⁷⁷ El pertenecer a una comunidad no significa compartir una filosofía monolítica con todos los otros socios. La imposición de cierta medida de kashrut, a nivel colectivo, permite que todos los miembros de una comunidad—los que comen kosher y los que no—puedan compartir la mesa juntos.

Este contraste entre el acercamiento colectivo de la congregación, y el acercamiento individual de los miembros al judaísmo, no es un rasgo exclusivo de la CIB, sino un patrón que se repite en todas las comunidades no ortodoxas de Barcelona y de Austin, incluyendo las congregaciones reformistas y pluralistas, y las escuelas Colegio Hatikva en Barcelona y el Austin Jewish Academy en Austin. Ambas escuelas siguen las mismas pautas de las congregaciones conservadoras con las cuales están vinculadas: Colegio Hatikva con la CIB en Barcelona y el AJA con Agudas Achim en Austin.

Los directores del Colegio Hatikva y del Austin Jewish Academy explican que cuentan con las restricciones del kashrut que eligen y supervisan los rabinos de la CIB y Agudas Achim, respectivamente. El cerdo, el marisco, la gelatina animal y la mezcla de carne y lácteo quedan prohibidos en la cocina de los colegios, igual que en las cocinas de las sinagogas (en el caso de Agudas Achim, se utiliza la misma cocina para ambas entidades, ya que la sinagoga y el colegio están ubicados en el mismo campus, a unos pasos el uno del otro). Una administradora del Colegio Hatikva comenta que aunque la mayoría de las familias del colegio no siguen un kashrut estricto dentro de sus propias casas, dentro del centro, sí se toma el tema en serio. Explica que "es un tema indiscutible como indicador de la identidad judía",⁷⁸ eso sí, al menos a nivel colectivo. La directora del Austin Jewish Academy también remarca que la escuela prioriza el kashrut, aunque la gran mayoría de sus familias no lo sigan:

Some of our families don't care about kashrut, but [the kitchen] is kosher...in the Conservative movement, it is considered a kosher kitchen. And then because it's Austin, and it's very challenging and I know it's a little hypocritical, or not hypocritical, but hard to understand, but we do order pizza on Fridays for our

⁷⁷ Entrevista, 15-052013-CG, hombre, catalán asquenazí, 50 años, Barcelona.

⁷⁸ Entrevista, 21-052013-CG, colombiana asquenazí, 35 años, Valldoreix.

lunch program and that does not come from a kosher pizza place because there *is* no kosher pizza place. So how we have supported this decision is that children are not required to order lunch. They can bring their own from home. If we are serving something to the whole class, it's supposed to be hechshered. So we try to enforce that even though sometimes parents and teachers forget...we are doing that because we are trying to meet the needs of some families that are more strict because we are a community school, we really need to be aware and respectful of our umbrella...Although the majority of our families don't keep kosher. Most families do not keep kosher. But again, I just feel like as a Jewish school and as a community school, it's educational. Let kids know and live what it means to have a kosher environment. And for orthodox families that want to come here, we need to be able to be supportive of their needs..⁷⁹

Ambos colegios consideran el kashrut como un elemento importante de la tradición judía, y por lo tanto de su misma identidad, que puede y debe ser cumplido a nivel colectivo e institucional. Para estas escuelas, que acogen alumnos judíos procedentes de familias de todo tipo, desde los más laicos hasta los ortodoxos, la práctica del kashrut perpetúa un aspecto importante de la continuidad de la colectividad judía y su identidad, y también sirve como una experiencia educativa para los niños.

Las comunidades y congregaciones reformistas y pluralistas de Barcelona y Austin, incluyendo ATID y Bet Shalom en Barcelona y Beth Shalom, Beth Israel y Kol Halve en Austin, siguen un kashrut más flexible y abierto a diversas interpretaciones. La base común de estas comunidades es el cumplimiento de las pautas básicas del kashrut bíblico y halájico: la prohibición de mezcla de carne y lácteos, y la prohibición del cerdo, marisco, la gelatina animal y conservantes no aptos. Sin embargo, el sello de certificación kosher pierde su fuerza entre los judíos reformistas de ambas ciudades. El reformismo y progresismo judío se definen en sí como acercamientos al judaísmo como una cultura y civilización viva y vibrante que, para sobrevivir y mantenerse coherente y cohesiva debería adaptarse a los tiempos actuales en vez de vivir las pautas judías exactamente como se vivían en la época bíblica. Una mujer joven norteamericana residente en Barcelona, judía nacida en Israel de padres ucranianos, explica acerca de su educación reformista en Estados Unidos, que:

I was raised extremely reform in a very liberal synagogue. I was always kind of taught that...not that you can pick and choose what you want to do but that no one is perfect and that if you consider yourself to be a good Jew by applying as much as you can, then that's great. And don't be hard on yourself for not. We were also kind of educated in a mind of progressive Jewish mentality. And what I mean is that what we learned about Judaism is not these are the rules of kashrut and you have to follow them... the point of view of the synagogue [temple] is that if we want to survive we have to evolve with society and a lot of

⁷⁹ Entrevista 23-042015-CG mujer tejana asquenazí mediana edad, Austin Jewish Academy, Austin.

rules including kashrut, are antiquated and maybe were in place more for health reasons than religious reasons and we need to evolved with the times.⁸⁰

Las dos comunidades reformistas y pluralistas de Barcelona y Austin siguen el kashrut con un acercamiento parecido al que describe esta informante de la ciudad catalana, destacando el aspecto de flexibilidad y adaptación dentro de la misma tradición judía. Entre las cuatro paredes de cada congregación se practica una forma u otra del kashrut, pero ni sus miembros ni las instituciones mismas dan una importancia irrevocable al seguimiento estricto de ello, en términos de *mashgiaj kashrut* y los sellos de certificación, como indicador integral de la identidad judía. En Barcelona, mientras que el director de ATID describe el seguimiento del kashrut de su comunidad como respetuoso y básico, el director de Bet Shalom afirma que su comunidad sigue el kashrut estricto, pero en su forma original de la Biblia, basada en las leyes básicas delineadas en la Torá misma, y no tanto en las obras de los comentaristas que sucedieron a la Torá. El representante de Bet Shalom argumenta que el kashrut más importante, la base de la alimentación judía, se encuentra en la misma Torá, en los libros de Devarim y Vayikrá, y no en los escritos de los comentaristas, ni en el Talmud y la *Mishná*. Por lo tanto, el kashrut que se sigue en la comunidad de Bet Shalom es un kashrut que no incluye necesariamente las leyes de *shejitá* (el conjunto de normas especiales para la matanza), del procedimiento especial para el vino, etc. De hecho, él enfatiza más la importancia de las motivaciones del kashrut y no tanto la certificación kosher de tal o cual rabinato, o la supervisión de un *shojet* o *mashgiaj kashrut* (inspectores y supervisores del procedimiento kosher en la matanza y la cocina).

El director de Bet Shalom en Barcelona y el rabino de la congregación pluralista de Kol Halev junto a varios miembros de diferentes congregaciones de Barcelona y Austin, también enfatizan la importancia del nuevo movimiento de eco-kashrut. El eco-kashrut extiende las pautas de lo que es apto y lo que no para comer, incluyendo los valores de sostenibilidad, derechos de los productores y trabajadores, el buen trato de los animales, y el priorizar los productos de proximidad.

⁸⁰ Entrevista, 13-052013-CG, mujer, estadounidense asquenazí (nacida en Israel de padres ucranios), 29 años, Barcelona.

5.3.2 El kashrut en el hogar y en la calle

A nivel individual, la práctica del kashrut entre los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin es altamente variable según su contexto. Se pueden dividir los acercamientos al kashrut entre estas dos poblaciones en cuatro sectores principales:

- 1) los que siguen el kashrut bíblico y halájico como guía religiosa y espiritual, así como elemento clave de su identidad judía,
- 2) los que siguen un kashrut básico y flexible con variaciones personales, por respeto a la tradición y la preservación de la identidad judía a nivel sociocultural (i.e., su *Jewishness*),
- 3) los que procuran seguir el kashrut hasta cierto nivel, pero lo ven difícil por temas de conveniencia,
- 4) los que no siguen ningún tipo de kashrut, porque no consideran que sea un elemento importante de su judaísmo.

Cabe decir que incluso entre los del primer sector, es decir, aquellos que mantienen un nivel estricto del kashrut por motivos religiosos, también reconocen que no lo hacen sólo por la religión, sino también por respeto a la tradición ya sus familias, sus antepasados y sus descendientes.

Una mujer socia de la CIB, nacida en Ceuta y residente en Barcelona desde hace ya unos cincuenta años, explica que ha seguido el kashrut durante toda su vida:

Kosher? Yo? Toda la vida! Sí, toda la vida. Desde chiquita en casa de mi madre, y cuando me he casado por supuesto y cuando he tenido los hijos por supuesto, todavía con más razón. Y ahora a rajatabla. Bueno, es algo espiritual. Algo de mantener las tradiciones que son la parte de la religión que habla de la comida..⁸¹

Esta informante subraya la importancia agregada de cumplir el kashrut cuando uno tiene hijos, para transmitirles la tradición y educarlos de una forma expresamente judía. Aunque menciona que para ella el seguimiento de las pautas kosher se basa en algo espiritual y religioso, su respuesta también presupone que tiene que ver con cierto tradicionalismo e interés por la preservación de dichas pautas, como he explicado en el capítulo del kashrut y la memoria colectiva. Incluso para muchos judíos practicantes, el aspecto *sociocultural* de la religión se antepone. El tema de la identidad comunitaria y

⁸¹ Entrevista, 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

colectiva sobresale como el más importante, con las pautas religiosas y sus motivos quedando más bien en un segundo plano. El kashrut, para muchos, es lo que reúne al grupo, como un elemento importante en la formación de la identidad, no por los mismos aspectos de la religión, sino por el mero hecho de que al seguir tales pautas, formas parte de un grupo, y además, es el mismo grupo del cual han formado parte tus padres, abuelos y bisabuelos. Como Fischler (1995:68) señala, las personas "marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros".

Pero este indicador identitario de la alteridad también puede tener un efecto aislador, por lo cual muchos judíos que siguen el kashrut lo modifican en ciertas ocasiones. Otra entrevistada marroquí de Barcelona señala:

Es decir que considero que no soy estricta en la observancia del kosher. Eso tiene que ver con mi ideología general de vida y también como judía. Y cómo ha sido un proceso. Inicialmente observaba porque me habían enseñado a observar. Dejé de hacerlo porque no tenía una razón personal para observar, y luego he ido adquiriendo razones personales estimuladas porque mis hijos querían, pero yo pensando por qué y cómo. Finalmente he llegado a un punto que observo lo que observo por razones que yo he alcanzado, y para mí no tiene sentido el que no coma en el restaurante, y que me aparte de mis amigos y de mi marido. Por tanto, pues no le doy importancia a eso. Así que como lo que puedo comer [kosher] pero en cualquier parte. En mi casa, en tu casa, en la casa de esa señora o en el restaurante..⁸²

Otra vez vemos el rol central que la familia y los amigos (los hijos que querían seguir el kashrut, la mujer que ajusta su cumplimiento del kashrut para poder comer con su marido y sus amigos que no lo siguen), es decir el aspecto social del kashrut, juegan en su práctica.

5.3.3 La prevalencia de variaciones personalizadas del kashrut

La transmisión de [las] estructuras culturales de la alimentación no se realiza de manera explícita. No es la enseñanza directa de los padres a sus hijos la que la concreta, sino la experiencia repetida de los niños, experiencia inducida por el hecho que las estructuras son consciente o inconscientemente aplicadas por los padres (Birch, 1988). (Fischler, 1995: 98).

⁸² Entrevista, 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años, Barcelona.

A nivel individual y familiar, el kashrut es una costumbre alimentaria que ha visto infinitas adaptaciones y versiones personalizadas que dependen de varios factores, los cuales incluyen el grado de religiosidad del individuo, el entorno social y el contexto geográfico. Estas versiones personalizadas son transmitidas, de forma implícita, de generación en generación, como Fischler señala. Las adaptaciones incluyen la incorporación del eco-kashrut, el comer kosher dentro del hogar pero no fuera, y el comer "kosher style", un término muy común entre los judíos no ortodoxos de Austin, el cual se refiere a no mezclar carne y lácticos y no comer marisco ni cerdo. El comer "kosher style" también se traduce a menudo en opciones vegetarianas o de pescado, para evitar ambigüedades y dudas.

Otras versiones y adaptaciones del kashrut practicado en Barcelona y Austin tienen que ver con el contexto geográfico y sociocultural. Más de un informante de Austin declara que sigue "Gulf kosher",⁸³ es decir, que comen gambas y otros mariscos, porque es lo que le ofrece su ambiente local. Entrevistados de Austin, tanto como de Barcelona, aluden a las adaptaciones del kashrut que hacen para poder seguir comiendo fuera con la familia y amigos judíos que no lo cumplen, y con amigos no judíos. Es decir, la gran mayoría de los judíos no ortodoxos, y especialmente los reformistas y laicos, no ven la práctica del kashrut como un aspecto unívoco del judaísmo, sino que lo consideran una costumbre importante, pero abierta a libre interpretación. A continuación se destacan, en las voces propias de los informantes, algunos acercamientos al kashrut.

Una yemenita israelí de Barcelona resalta una distinción muy frecuente entre judíos no ortodoxos: la que hay entre lo que se come dentro de la casa (kosher) y lo que se come fuera (no específicamente kosher). Dice:

So what is kosher anyway? It depends on how religious you are. I don't bring pork into my house, but my kids when we go out if they want *jamón* y *queso*, if they want a bikini, they'll have it.⁸⁴

Un asquenazí sureño de Austin también destaca la ambigüedad del kashrut, relativa no sólo a la distinción entre el dentro/fuera de la casa, sino por otro lado a la influencia de las prácticas del entorno social (los amigos y la familia) y el contexto geográfico de dónde uno está comiendo, y qué tiene que ofrecer el ambiente natural del lugar:

⁸³ Entrevista 04-122014-CG neoyorquina asquenazí, antiguamente casada con un sefardí, vivido muchos años en Francia, aprox. 70 años, Austin.

⁸⁴ Entrevista, 07-052013-CG, mujer, israelí-yemenita, 40 años, Barcelona.

I have my own version [of kosher], I'd guess I'd say...[kashrut] such a grey question, right? There was a restaurant here, it's no longer in business, but they tried to do kosher style food and they revamped their menu, and they had a matzah-incrusted catfish, and I remember I would see that and I was like, I don't know if that's going to be a big seller or not...but to answer your question, I grew up keeping kosher a little more strictly in the house, definitely. I still don't eat pork outside the house and I only eat shellfish , on a rare occasion if we're on vacation by the water. My wife always makes fun of me. If I'm by the water I'll eat oysters or something, but it's definitely not part of our diet or anything like that. And our house itself--we don't buy kosher meats in our house, not like with my parents. We grew up with kosher meats. But we definitely don't have any *treif* or anything like that. We do mix meat and milk. Growing up I didn't. But then going to college, overall I noticed that when I went to college my kosher aspect of me kind of dwindled..⁸⁵

Otra informante asquenazí de Austin explica:

Basically I don't have a kosher home because I don't have different sets of dishes and all of that, but I have a kosher style home and I don't bring anything in the house that's unkosher...Kosher-style...I don't mix milk with meat and I don't bring pork or shellfish into the house. [But I eat it outside the house]. It's Gulf Coast Kosher. You eat shrimp.⁸⁶

El kashrut mantenido sólo en el hogar depende de varios motivos, entre los más importantes se encuentra el alto grado de asimilación que disfrutaban los judíos no ortodoxos en la cultura no judía y las ganas de seguir participando en ella, comiendo fuera, etc. y el considerar la casa como el lugar sagrado donde las prácticas religiosas y culturales se cumplen en mayor grado, y también donde uno tiene mayor control. El motivo central, sin embargo, de descuidar las reglas de kosher fuera de la casa es para poder seguir disfrutando del aspecto social del comer, el poder hacerlo con los amigos.

Una texana asquenazí de más de setenta años cuenta que aunque mantiene el kashrut en la casa, no se veía capaz de renunciar a la posibilidad de salir a comer fuera con sus amigos:

I'm single and I'm one person and...I avoid cooking. I eat out more than I should. And when I eat out, as far as my kashrut, I'm kosher in my house and outside of my house my bottom line is I don't eat pork and I don't eat shellfish, but I'll eat other stuff, so...I'm social. I want to eat with my friends. And I don't love salads that much. You know. I like real food. So, it's hard...social aspect of eating, you know, it's *really* important and I guess I just wasn't willing to give that up. Chats my botón line.⁸⁷

El kashrut es una de las prácticas judías más influenciadas por la familia, cosa que se ha observado entre las poblaciones judías de Austin y Barcelona, donde muchos de los judíos no ortodoxos no cumplen un kashrut explícito, pero atestiguan que han heredado ciertos hábitos y gustos, de forma indirecta e implícita, en sus familias (Fischler, 1995). Una entrevistada de Barcelona, una sefardita mexicana de orígenes

⁸⁵ Entrevista 27-052015-CG hombre norteamericano asquenazí, de Memphis, 30s, Austin.

⁸⁶ Entrevista 04-122014-CG neoyorquina asquenazí, antiguamente casada con un sefardí, que ha vivido muchos años en Francia, aprox. 70 años, Austin.

⁸⁷ Entrevista 14-022014-CG mujer tejana asquenazí de Houston, 70's, Austin.

sirios, cuenta que aunque ya ha dejado de seguir las normas del kashrut practicadas en su casa de la infancia, explica que sigue sin comer jamón. Explica, "nunca me enseñaron, nunca me acostumbraron [a comer jamón]. No me atrae, no me gusta. No me llama la atención. Si llega una pizza con jamón me la como pero no es que me hace...mmmmm jamón! Ni jamón ni embutido ni nada de eso".⁸⁸

De hecho, para la mayoría de los entrevistados, el elemento de las costumbres alimentarias kosher que más demuestra la herencia implícita y familiar y la comunicación ritual (Carey, 1989) de la identidad cultural-alimentaria judía es el rechazo al cerdo. Entre ellos, esta resistencia tiene mayor prevalencia que el rechazo a cualquier otro alimento treif (marisco, carne y queso mezclados, etc.). Para muchos es un rechazo aprendido implícitamente, y se presenta como un descarte inconsciente del cual no encuentran mucha explicación concreta ni lógica.

Una sefardita-asquenazí de Austin dice:

I don't eat pork. But that's about it. But I'll eat shrimp and just about everything else. You know, it's so arbitrary. I think at this point if I ate it--because I've accidentally eaten bacon like if stuff has been on my food and I didn't realize it. It's just it...it doesn't taste right. Do you know what I mean?⁸⁹

A su vez, un informante asquenazí de Barcelona expone:

Cada uno tiene sus motivos. No todo el mundo lo sigue porque lo dice la Torá. Hay gente que lo sigue más por tradición. Yo sé que no lo tengo que hacer, pero por tradición de mi familia, pues a lo mejor no como jamón...no como cerdo. O no mezclo la leche con carne. Eso ya depende de cada uno.⁹⁰

Otra entrevistada israelí de orígenes yemenitas, la cual está casada con un neozelandés no judío, opina:

Personally I don't eat pork. I'm not a religious person...it's just not for me. It's a part of my identity. I don't eat pork and I never did. And it has to do with my family, my specific family. Because in my neighborhood in Tel Aviv, my boyfriend, his family would eat whatever. So it depends very much on the specific family.⁹¹

Variaciones del *estilo kosher/kosher style* abundan en ambas ciudades. El *estilo kosher* es un modelo del kashrut que permite honrar una tradición judía sin tener que practicarla "de verdad". Para los que siguen el *estilo kosher*, la tradición colectiva es más importante que las normas de la religión judía, pero no siempre tan importantes como los gustos y circunstancias personales.

⁸⁸ Entrevista, 02-122013-CG, mujer, sirio-mexicana sefardí, Barcelona.

⁸⁹ Entrevista 19-012015-CG *argelina-nortamericana nacida en Francia, sefardita-asquenazí, 30s, Austin.*

⁹⁰ Entrevista, 03-042013-CG, hombre, catalán-argentino asquenazí, 30 años, Barcelona.

⁹¹ Entrevista, 07-052013-CG, mujer, israelí-yemenita, Barcelona.

El rabino de Kol Halev en Austin destaca este punto cuando explica las prácticas alimentarias de sus congregantes,

Our congregation, they have weird rules. Like they're kosher style when it's a particularly Jewish event. But if they're socializing. Like if they're having a temple pool party at somebody's house, they can have hotdogs and pork, you know ribs, you know. It's like they doesn't--and I mean they differentiate between when the congregation is doing Jewish ritual and when they're doing social stuff. I think it has more to do with guilt and feeling like, I don't do. When I do Jewish, I want it to be authentic and as much as it can be, because when I don't do it, it's completely gone. So it's the same stuff that happens over Jewish events like Bar and Bat Mitzvah. The family puts so much energy into this one event because it is *all* there is instead of lifestyle. And so if they were living it every day, Bar and Bat Mitzvah become sort of ordinary and it's not a big production. I mean it can be a big party but it's not like there's so much emotional energy invested in this child...I think that same thing carries into the food rules. Like they feel like they're doing--like, I'm doing Jewish when I keep it kosher in style.⁹²

El rabino hace una clara distinción entre el "*doing Jewish*" y el "*being Jewish*" (Horowitz, 2000). Distingue entre lo que sus congregantes hacen para cumplir el acto de "doing Jewish", con su puesta en práctica de comer al estilo kosher sólo en los eventos específicamente judíos, como una fiesta judía o un Bar o Bat Mitzva. En cambio, lo contrasta con los actos repetidos y el sentimiento arraigado y estable de "*being Jewish*", que, según él, se podría reflejar en un estilo de vida más alineado con las pautas y valores judíos.

Otros judíos no ortodoxos de ambas ciudades adaptan el kashrut estricto para sus creencias, gustos y circunstancias. La práctica implícita del kashrut también funciona para muchos judíos al combinar el "*doing Jewish*" y el "*being Jewish*" en un sentido laxo pero intencional, a través del cual uno puede incorporar su propia interpretación de lo que quiere decir su identidad judía subjetiva. Entre estos judíos se encuentran los que practican una versión adaptada del kashrut, principalmente por la preservación de las prácticas no solamente judías, sino más específicamente familiares, ya que la memoria colectiva de la familia prima como elemento identitario en la definición y conceptualización de una identidad alimentaria judía (Horowitz, 2000: 108-112).

Una informante de Barcelona, una sefardita neoyorquina, habla del kashrut practicado en su casa de la infancia, diciendo:

We kept kosher in a secular way. There was none of the ritual, no two sets of dishes. I mean there was never going to be ham or pork chops, but you bet we ate bacon...no shellfish and no cooked pork, but no bacon, yes...I grew up eating ham and cheese. But there were certain things we would not cook at home. There were certain things that I didn't understand. You know my mother didn't either, they were just things that she had learned. Not like we were keeping kosher or not. For example when we were baking...my mother would open an egg and if she saw it was fertilized she would say "oh, no. We can't

⁹² 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.

use it," and she'd throw it out. And I just grew up knowing you can't use a fertilized egg. I knew you couldn't. But I just thought it was in our house.⁹³

El director de ATID⁹⁴ destaca la mentalidad judía y el *Jewishness* subjetivo plasmado en las elecciones alimentarias cuando dice que "el tema de la comida es muy personal, y cada uno sabe lo que tiene que comer y lo que come". Este catalán judío enfatiza un tema recurrente, sobre un rasgo decididamente judío, surgido en las entrevistas en Barcelona tanto como en Austin: la consciencia de lo que uno hace. La declaración del entonces director de ATID subraya esta consciencia: todo el mundo es consciente de cómo debería comer, sea siguiendo las pautas oficiales del kashrut o no.

5.3.4 El rechazo del kashrut, la preservación del *Jewishness*

Existen, en el mundo, muchísimos judíos que no siguen ningún modelo de kashrut y no obstante se consideran judíos y se identifican con la colectividad judía. A menudo se denominan como "judíos ateos", "judíos seculares", "judíos laicos" o "judíos culturales". Entre los entrevistados en Barcelona y Austin hay numerosos casos de judíos que no practican el kashrut en ninguna de sus variaciones.

Entre las reacciones al kashrut de judíos no ortodoxos (y mayormente seculares), se encuentran algunos de los siguientes testimonios:

Yo no lo sigo porque en primer lugar no me han criado así. Y segundo, si me dieran a elegir ahora tampoco lo seguiría y no lo sigo porque a mí me gusta comer de todo. No me gusta que me pongan limitaciones. Pero obviamente, yo respeto a todos los que lo quieran seguir.⁹⁵

Our bodies have evolved too over time and I don't think it makes me a bad Jew if I eat a cheeseburger. And I love cheeseburgers.⁹⁶

Yo fui kosher hasta mis 22 años. Y no comía ni cerdo ni carne en ningún lado que no fuera kosher. Toda mi familia también. En mi casa no entró nunca ni cerdo ni carne no kosher. Y después... ¿Por qué? Porque lo pensé y dije ¿es por convicción o porque es lo que se hace? Y decidí que no era por convicción. Ahora sólo mi papá sigue observándolo. ...en toda la familia, sólo mi papá.⁹⁷

Yo como de todo.⁹⁸

No hemos sido respetuosos con ese tipo de cosa. Por ejemplo, a mi padre le encanta hacer paella...con marisco. Y vamos, queso con carne. Y comemos cerdo. Creo que de pequeño también mi padre comía así.

⁹³ Entrevista, 10-092013-CG, mujer estadounidense sefardí (de familia turca-sefardí), Pineda de Mar.

⁹⁴ En el momento de la entrevista, era el director de ATID, aunque ya no trabaja en la Comunidad.

⁹⁵ Entrevista, 03-042013-CG, hombre, catalán-argentino asquenazí, 30 años, Barcelona.

⁹⁶ Entrevista 13-052013-CG, mujer, estadounidense asquenazí (nacida en Israel de padres ucranios), 29 años, Barcelona.

⁹⁷ Entrevista, 02-122013-CG, mujer, sirio-mexicana sefardí, Barcelona.

⁹⁸ Entrevista, 08-042013-CG, hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

Igual sus abuelos eran respetuosos con eso, pero sus padres, mis abuelos, no creo. Luego quiero decir que obviamente, si haces una festividad, no vas a poner allí la comida que no se puede.⁹⁹

Kosher? *Outdated*. Yo creo que pone muchas reglas para—no sé, no lo entiendo. No me criaron así, no lo entiendo. Pero sí que lo respeto. Porque hay gente que no lo entiende y lo critica, o quiere como convencer. ¡Pero no comés, que es sano!¹⁰⁰

Comer kosher no es, por lo tanto, sinónimo de ser judío, lo cual destaca la importancia de la conceptualización de la identidad judía como una entidad subjetiva que va mucho más allá de las meras prácticas observables desde fuera (Horowitz, 2000). Para los judíos no practicantes del kashrut, hay muchos más componentes de su identidad que les unen, y que incluyen la preservación de la memoria de una familia históricamente judía, como por ejemplo el *tikkun olam* (reparación del mundo a través de buenos actos y servicio a la comunidad), la valoración de la educación, y la intencionalidad y consciencia judía.

5.4 El auge del eco-kashrut

De entre las variaciones del kashrut, la que aparece como la más ligada a una esmerada intencionalidad y consciencia judía sería el eco-kashrut, el cual está cada vez más presente en las mentes de los judíos no ortodoxos (y algunos ortodoxos también). El término y la teoría de eco-kashrut fue fundado por el rabino ucraniano Zalman Schachter-Shalomi, quien anteriormente pertenecía al movimiento jasídico del Lubavitch, en la década de 1970, cuando empezó a interesarse por el movimiento de la renovación judía, liderada por rabinos como Abraham Joshua Heschel. El eco-kashrut se convirtió rápidamente en parte de un movimiento más grande, que incluía la eco-espiritualidad y que hoy en día ha tomado fuerza con el aumento en las preocupaciones sobre el calentamiento global, la sostenibilidad, los productos ecológicos y de proximidad y movimientos como el *Slow Food*. El eco-kashrut se basa en tres ejes principales: 1) se preocupa del resultado general de cómo nuestros actos alimentarios pueden afectar al mundo y al medio ambiente, 2) no depende de una definición binaria de kashrut (apto y no apto) y 3) es una práctica interdisciplinaria basada en la consciencia y la decisión personal, en vez de la ley judía, como lo es el kashrut tradicional halájico (Schachter-Shalomi & Segel, 2013: 158-159).

⁹⁹ Entrevista, 05-032013-CG, hombre, catalán-argentino asquenazí, 31 años, Barcelona.

¹⁰⁰ Entrevista 05-102014-CG mujer argentina asquenazí, 30s, Austin.

La variación de eco-kashrut es la más común practicada entre los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin. El movimiento ha tomado aún más fuerza después del año 2009 y el escándalo de Rubashkin, el propietario de Agriprocessors, antiguamente uno de los mataderos y productores de carne kosher (ternera) más grandes del mundo. En ese año se destaparon una serie de delitos y fraude por parte de Rubashkin y su negocio, incluyendo el maltrato animal, el maltrato de los trabajadores, el fraude financiero o el trabajo infantil, entre otros.

El eco-kashrut tiene más fuerza a nivel individual, pero algunas congregaciones están empezando a utilizarlo también a nivel colectivo, entre las cuales se destacan Bet Shalom en Barcelona y Kol Halev en Austin. El director de Bet Shalom explica que lo importante en relación con el eco-kashrut es la aplicación de la base del kashrut bíblico—vivir en armonía con nuestro entorno y que el animal sacrificado no sufra—a nuestros tiempos contemporáneos. Por lo tanto, para él, la certificación kosher no garantiza necesariamente el kashrut (en el sentido ético) de un producto. Explica que aunque un paté de pato lleve el sello de *heksher* de un rabinato estricto, él no lo comería, porque sabe que el pato sufre durante el proceso forzado que se utiliza para la elaboración del paté. El rabino reconoce que "es difícil casar la modernidad y la *halajá*" y que "el judaísmo está en constante progreso, movimiento, continuación".¹⁰¹ Se refiere al significado de la palabra Torá como "enseñanza" e "instrucción", no como verdad absoluta, y destaca el elemento guía de la Torá. Dice que la Torá "te ilumina el camino", pero no tiene que ser seguida al pie de la letra, ya que nuestros tiempos están cambiando constantemente y nosotros con ellos.

El rabino de Kol Halev estaría de acuerdo. Explica que para él, el kashrut tiene que ser mucho más una guía y un proceso de intencionalidad y constante aprendizaje y menos una serie de reglas que uno debe seguir ciegamente y a rajatabla. Explica que en su congregación enseña que el kashrut (eco-kashrut) tiene que ver con un conjunto de factores que están interactuando constantemente, no solamente en los mataderos y en la mesa. Así, nos cuenta:

I see kashrut as a teaching tool and if it becomes, if it's irrelevant..if it's just about maintaining standards that you don't have any attachment to..you're only holding on to them because the way it used to be done or the way you imagine it used to be done, then it's irrelevant. It doesn't have any power. So, I teach about..you know kind of what, what are your ethics around sustainable living and how does that play out in food, and where does art fit in your life, and how does that play out around food, and where does

¹⁰¹ Entrevista, 15-052013-CG, hombre, catalán asquenazí, 50 años, Barcelona.

community fit, and how does that play out around food, and that to me is what kashrut is about. It's like, how do you determine who's going to sit at your table- What are you going to put on the table and what are you going to when you're done? And are you taking care of the poor while you're eating? Like, all kinds of things. There's this pizza place out...it's about 8 miles west of town, it's called Pieous...it has the best banana cream pie in the world and their pizza's phenomenal. And it's a husband and wife and their kids and then they hire other people because they're getting so busy and...they pay their employees \$20 an hour. In a pizza joint! And I'm like, that's insane. I mean, you know, they're doing it right. So that's a place I want to support...So that's kosher for me.¹⁰²

Otros judíos de Barcelona y Austin que siguen el eco-kashrut afirman que les ayuda vivir una vida más consciente, más consecuente con sus acciones, más judía y a la vez más integrada con su propio contexto local. Es otra manera en la que la nostalgia reflexiva (Boym, 2007) se expresa: es el maridaje, caracterizado por la flexibilidad y los nuevos aprendizajes, entre una consciencia del pasado y una consciencia del presente.

5.5 Las limitaciones socioculturales y económicas del kashrut en Barcelona y Austin

Las limitaciones que propone el kashrut en las poblaciones de judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin se basan en los aspectos socioculturales y económicos de la práctica. Por un lado, el kashrut, especialmente el kashrut bíblico y halájico, une a los judíos que lo practican, pero también sirve como un marcador de alteridad con un efecto aislador, que limita los contextos en los cuales un judío practicante puede comer. Por otro lado, el kashrut también supone un gasto extra de dinero y en el tiempo.

Las limitaciones que dispone el kashrut en las poblaciones de judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin se basan en los aspectos socioculturales y económicos de la práctica. Por un lado, el kashrut, especialmente el bíblico y halájico, une a los judíos que lo practican, pero también sirve como un indicador de alteridad con un efecto aislador, que limita los contextos en los cuales un judío practicante puede comer. Por otro lado, el kashrut también supone un gasto extra de dinero y tiempo.

La práctica del kashrut es cara y, en ciudades como Barcelona y Austin, también es inconveniente su logística. Ante estas dificultades, no todas las comunidades ni los individuos priorizan su cumplimiento como indicador identitario del judaísmo.

¹⁰² Entrevista, 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.

Los productos kosher son más caros, y exigen un mayor cuidado de elaboración y supervisión a lo largo de todo el proceso de producción, con técnicas especiales de matanza, embalaje, y manejo. Muchos de los productos kosher en Barcelona, aparte de la carne, son importados de Francia¹⁰³, Israel e Italia.¹⁰⁴ En Austin también hay muchos productos importados a nivel nacional y también internacional. El *mashgiaj kashrut* de The Kosher Store de HEB, reconoce que el supermercado HEB no acepta las condiciones del matadero kosher de Dallas, lo que significa que mucha de la carne viene de mucho más lejos, incluso de México u otros estados del gran país,¹⁰⁵ lo cual resulta en un aumento del precio para el consumidor. Además del coste elevado de los productos en sí, también hay que tener en cuenta los sueldos de todos los empleados que llevan a cabo la elaboración y supervisión especial de los productos y de las cocinas. En teoría, según las pautas más estrictas del kashrut, cada institución judía debería tener un *mashgiaj kashrut*, el inspector que supervisa todo lo que pasa en la cocina, desde el primer momento en que se abre la puerta por la mañana, hasta que se apagan las luces por la noche. Como el *mashgiaj kashrut* de la comunidad de Jabad y su nuevo restaurante *Shalom* dice, "yo trabajo con el rabino y lo que hacemos es comprobar que todo sea kosher. Todo, *todo*. Desde que se abre la puerta, todo el tiempo que el restaurante esté abierto. O sea no hay nadie, no entra nadie si yo no estoy".¹⁰⁶ El *mashgiaj kashrut* es el encargado no solamente de la supervisión, sino también de algunas acciones clave en cualquier cocina. En un restaurante es él quien tiene que encender el fuego de los hornillos y el horno, el que tiene que lavar las lechugas y verduras para comprobar que no haya ningún insecto, y el que tiene que abrir y manipular el vino. En algunas tradiciones, él es también quien tiene que meter la carne dentro del horno. No todas las comunidades judías tienen *mashgiaj kashrut*.

A nivel individual, muchas familias, especialmente en Barcelona, donde los sueldos no son tan altos como en Estados Unidos, dicen que no les alcanza para comprar productos exclusivamente kosher, especialmente la carne. Una argentina asquenazí en Barcelona, lo explica así:

¹⁰³ Entrevista, 19-052013, CG, marroquí sefardí, 45 años, Barcelona.

¹⁰⁴ Entrevista, 17-052013-CG, argentina asquenazí, 37 años, Barcelona.

¹⁰⁵ Entrevista 21-042015-CG norteamericano asquenazí de California, 30s, Austin.

¹⁰⁶ Entrevista, 18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona.

El hecho que pongo algún tipo de carne en la mesa, para que mis hijos crezcan bien y tengan la proteína que necesitan, ya es mucho en esta época de crisis. Y que me vengan a decir que no, que tiene que ser kosher...no. Es imposible. Es muy caro".¹⁰⁷

A parte del coste económico del kashrut, los residentes de ambas ciudades señalan que puede hacerse bastante difícil logísticamente. En las dos localidades hay sólo una carnicería y tienda exclusivamente kosher (Isamar Kosher en Barcelona y The Kosher Store de HEB en Austin) y además cuentan con pocas opciones para comer fuera y para pedir catering kosher. La directora del Austin Jewish Academy explica las dificultades de proveer una comida kosher en la cafetería escolar, señalando que esa dificultad forma parte de un problema mucho más amplio en la ciudad, en el sentido de la falta de accesibilidad de productos y lugares kosher:

Our [kosher] lunch program is just a struggle, it's just a struggle. We don't have many kosher options, it's not affordable...We still have such limitations living in Austin, being a Jewish school, that it's just not always easy, it's just not easy...There was a kosher food truck, didn't make it. There was another restaurant, it just closed. There's just not enough of a market here for them to make it...It's hard because we can't even go to another restaurant and say, would you consider doing a lunch program for us...I was at a Jewish day school in LA for a long time...I was a middle school principal. So there, there was a kosher caterer. But there are also so many restaurants. That was something special. You could go to a kosher restaurant. They're not here to offer that.¹⁰⁸

Los directores del Colegio Hatikva en Valldoreix (Barcelona) también señalan el aspecto restrictivo del kashrut en cuanto a actividades culinarias que se pueden o no realizar en el colegio. Comentan que aunque les encantaría profundizar más el tema de la alimentación en general a nivel interdisciplinario con los niños como fuente de aprendizaje sobre distintas culturas, el kashrut a menudo presenta ciertos obstáculos en tales proyectos. Por ejemplo, dicen que a veces los niños se acercan preguntando a los profesores si pueden traer un determinado plato de Colombia, Marruecos, o del sitio que sea que estén trabajando en la clase. Desafortunadamente, muchas veces el profesor tiene que denegar la propuesta, ya que tal vez el plato en cuestión se elabora con productos no-kosher. Lo mismo pasa con las ferias internacionales de comida que muchos centros educativos introducen en su currículo como aspecto multicultural o intercultural. Los directores lamentan no poder hacer más actividades semejantes, pero señalan que simplemente no es posible hacer una gran variedad de platos internacionales con sus recetas 'originales' dadas las limitaciones del kashrut.

¹⁰⁷ Entrevista, 14-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 50 años, Barcelona

¹⁰⁸ Entrevista 23-042015-CG mujer tejana mediana edad, Austin Jewish Academy, Austin.

El rabino de Agudas Achim en Austin también comenta que, aunque el kashrut sea un elemento integral de las tradiciones de la congregación, y con ella el movimiento conservador, las prácticas de kashrut también les impiden la posibilidad de hacer comidas comunitarias al estilo *potluck*, con cada miembro contribuyendo con un plato cocinado en la casa. El rabino admite que le gustaría hacer actividades de ese tipo, que fortalecen el tejido comunitario de una comunidad, pero que no puede porque es imposible saber si las cocinas de los congregantes están *kasherizadas*.¹⁰⁹

Este aspecto aislante del kashrut se ubica en la otra cara de la moneda de cualquier práctica que construye una identidad comunitaria basada en la alteridad (Fischler, 1995; Contreras, 2007). Para algunos, el indicador de diferencia del kashrut o de ser judío no les parece nada negativo. Así lo expresa una marroquí de Barcelona:

Cada uno es dueño de su ideología y de su estómago. Por lo tanto, que cada uno haga lo que quiera. Pero algunas personas sienten que los estás señalando, diciendo que hacen mal [cuando comen kosher]. Y por otra parte como que no judíos sienten que estás recordando que somos judíos, que hay una diferencia. Quieren transmitir que todos somos iguales. Y yo soy de la opinión al contrario. Todos somos desiguales. Mi única diferencia no es que soy judía. Eso es una pequeñita si la comparamos con otras grandes que también tengo. No me importa estar con alguien y que sepa que soy diferente. Yo también sé que él es diferente. Y no es ningún delito ni en contra de nadie. Compartimos muchas cosas, vamos vestidos de forma parecida. Hablamos idiomas para entenderse, etcétera, etcétera, pero somos diferentes. No tiene ningún peligro..¹¹⁰

Sin embargo, muchos encuentran dificultades socioculturales a la hora de seguir una práctica de kashrut como, hemos visto, la limitación de eventos sociales que giran en torno a la comida, la inviabilidad de comidas comunitarias como los *potluck* y las limitaciones en programas educativos. Y para muchos otros la principal limitación del kashrut es que remite a un pasado sufrido por la guetoización de los judíos, y también a una tradición obstinada, que separa y no unifica a los judíos y a los seres humanos en general. Dos argentinas asquenazíes de Barcelona explican que para ellas el kashrut no tiene mucho lugar en sus vidas cotidianas, porque lo ven como una fuerza separadora, arraigado en una ideología con la cual no están de acuerdo:

Kashrut estricto, no, que mi familia no lo hacía...de buscarte carnicerías especiales...es un problema económico. Y no vivimos en guetos en la ciudad de Buenos Aires. Sí que íbamos por allá en comunidades. Se ha alejado mucho de todo eso.¹¹¹

¹⁰⁹ Aparte del seguimiento de la separación de los productos cárnicos y lácteos (y en algunos casos el uso de dos fregaderos y platos diferentes para cada uno), otras partes de la cocina (como utensilios, ollas, etc.) pueden ser *kasherizadas* según una variedad de métodos, incluyendo diferentes tipos de calefacción a temperaturas altas. (Información de Entrevista 21-042015-CG norteamericano asquenazí de California, 30s, Austin, Entrevista 18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona y Chabad, http://www.chabad.org/library/article_cdo/aid/82667/jewish/Koshering-Your-Kitchen.htm)

¹¹⁰ Entrevista, 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años, Barcelona.

¹¹¹ Entrevista, 14-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.

Lo de kosher...me parece una locura. Como me parece una locura lo de los musulmanes, obviamente...halal, claro. Bueno, yo se los respeto, pero...Hay gente que lleva eso a extremos. De no invitar a la gente a la casa, o no ir porque no tiene la vajilla y el horno. Y familias que se dejan de ver porque uno se casó con un tal no sé-cuanto- que está en los Lubavitch y ya no va más a la casa de su tío queridísimo. ¹¹²

Estas dos argentinas señalan el hecho de que la práctica del kashrut es solamente *uno* de los elementos de la identidad alimentaria judía.

5.6 Conclusiones sobre el papel del kashrut en la identidad alimentaria

El kashrut estricto y halájico (derivado de la ley judía) se practica con mucha más frecuencia en colectividad que a nivel individual. De este modo, parece que, como Contreras (2007:4), sugiere, la práctica del kashrut en estas comunidades nace de la disciplina y no de la doctrina, y que aunque algunos judíos no ortodoxos de ambas ciudades expresan que para ellos el kashrut se trata de una práctica espiritual, la gran mayoría lo practica por otros motivos. De ahí, y observando el mayor cumplimiento del kashrut a nivel comunitario, podemos deducir que el kashrut sí sirve como un indicador social e identitario (Contreras, 2007), el cual también contribuye a la preservación de una cierta sintaxis cultural (Douglas, 1966; Soler, 2006, Lévi-Strauss, 1979, 1997) y ayuda a mantener una estructura y cohesión dentro de las comunidades judías. Sin embargo, las motivaciones de la observación del kashrut entre estas poblaciones no ortodoxas se alejan, en cierta medida, de las teorías de pureza y santidad de Douglas (1966). En cambio, el kashrut está vinculado a la vida y a la estructura comunitaria, las tradiciones familiares, y a la memoria individual y colectiva.

Las prácticas del kashrut personalizadas en las poblaciones judías no ortodoxas de Barcelona son múltiples e infinitamente diversas, ya que se basan no tanto en las creencias religiosas (aunque a veces también), sino en las creencias morales y socioculturales, y en los sentimientos personales que se relacionan con el vínculo entre pasado y presente. De este modo, las prácticas del kashrut son otra forma de narrativa alimentaria, que expresa la nostalgia reflexiva descrita por Boym (2007) como una nostalgia arraigada en la añoranza en sí, y no en la recuperación del hogar físico ni un tiempo pasado específico. El kashrut adaptado y personalizado figura como uno de los

¹¹² Entrevista, 04-102013-CG, mujer, argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.

"detalles" (Boym, 2007: 13) que a la vez crea, alimenta y perpetúa la nostalgia. Aunque finalmente cada individuo decide por propia voluntad si va a seguir el kashrut o no, también se ha visto que su decisión está sumamente influida por su propia crianza y las costumbres que le fueron transmitidas de forma implícita por parte de sus padres (Fischler, 1995).

Los judíos de ambas ciudades que no practican el kashrut no ven su práctica como algo imprescindible para su identidad (*Jewishness*) o su pertenencia a una colectividad judía. Al contrario, lo ven como un fútil intento de cuadrar las prácticas de otros tiempos con las realidades de sus vidas cotidianas actuales. La práctica del kashrut en Barcelona y Austin también se dificulta por la falta de recursos kosher en estas ciudades, sin grandes poblaciones judías. El costo, la inconveniencia logística y el efecto socialmente aislador del kashrut son los principales obstáculos para los judíos que optan por no practicarlo.

Por otro lado, los judíos de Barcelona y Austin que practican el kashrut enfatizan dos motivos principales para su decisión: la preservación de la memoria de la familia y los valores judíos de *tikkun olam* llevados a cabo en la práctica del eco-kashrut.

VI. LOS ASQUENAZÍES, SEFARDÍES Y MIZRAJÍES DE BARCELONA Y AUSTIN

6.1 Introducción: Los informantes asquenazíes, sefardíes y mizarajíes

Los tipos de *culturas* judías son innumerables, variados y diversos. Los factores que influyen en una identidad judía son infinitos, abarcando el lugar de nacimiento, culturas familiares, adscripción a un movimiento o denominación particular (reformista, conservador, ortodoxo, etc.); pero un gran factor en la autodefinición de la cultura judía son los orígenes geográficos de uno. Y en este sentido, no hablamos solamente de si uno es "asquenazí", "sefardí", o mizrají, sino también de dónde proviene la familia. Los judíos yemenitas tienen una cultura diferente a la de los sirios, los cuales practican su judaísmo de una forma muy diferente a los marroquíes. Dentro de los propios judíos magrebíes, por ejemplo, no existe una fórmula única del judaísmo: han existido y siguen existiendo fricciones entre las costumbres de los judíos marroquíes, argelinos o tunecinos.¹¹³ Se puede decir lo mismo para los judíos asquenazíes; aunque se suele considerar a los judíos del este y norte de Europa como un grupo bastante homogéneo, existen también algunas divisiones históricas, aunque actualmente no tan marcadas, por ejemplo entre los Litvaks de la región lituana y los polacos y galitzianos (procedentes de Galitzia, ubicada entre lo que hoy en día es Polonia y Ucrania).

De todas formas, hoy en día una de las divisiones generales más remarcadas entre los judíos es la de los asquenazíes y sefarditas. Además, lo más común es que los judíos del este y norte de Europa se clasifiquen como asquenazíes, y que encasillen a todo el resto—es decir árabes, magrebíes, sefarditas—como sefarditas, aunque en muchos casos sus familias no hayan pisado nunca Sefarad, la Península Ibérica. En su libro *The Jews: Their Religious Beliefs and Practices*, Alan Unterman explica:

According to a popular, but over-simplistic notion, Jews from Central and Eastern Europe are Ashkenazim, having migrated there from Germany, and Jews from North Africa, the Levant, and the East are Sefardim, having come from the Iberian peninsula. In fact, however, while most Ashkenazi Jews share a common culture once based on Yiddish which was the Ashkenazi lingua franca, it is not possible to lump all other Jewish communities together as Sefardim. The Jews of Italy, Yemen, and Soviet Georgia all have preserved a distinctive Jewish culture of their own which cannot simply be classified as Sefardi... (Unterman, 1996:197)

La generalización y simplificación de lo que son las culturas sefarditas tiene una influencia muy marcada en cuanto a la identidad alimentaria judía. A lo largo de esta

¹¹³ Hecho que se confirma en una entrevista con una joven judía argelina-francesa-americana en Austin. Entrevista 19-012015-CG, Austin, *argelina-nortamericana nacida en Francia, sefardita-asquenazí, 30s*
Or even in Paris where, I don't know if my Mom told you, but where my cousins go to synagogue it is a Moroccan synagogue. And then you have your Tunisians and your Algerians and all, I mean there's really. Segrega--it's separated."

investigación, se ha visto que los matices entre lo que es una comida israelí, marroquí, siria, o yemenita se ven a menudo extinguidos y las tonalidades de las diferentes culturas no asquenazíes se ven mezcladas y etiquetadas con el simple nombre "sefardí". Mientras tanto, hay que reconocer que las relaciones entre los propios sefarditas y las que tienen con los asquenazíes, no se encuentran carentes de jerarquías múltiples. Algunas de estas jerarquías son más evidentes en la sociedad israelí, donde el racismo contra los no asquenazíes está bien arraigado en la historia del desarrollo del propio país. En Israel se percibe, evidentemente, una gran mezcla de judíos de todas procedencias, aunque los asquenazíes dominan, sin duda, la vida política educativa y sociocultural de los ciudadanos israelíes, y los judíos árabes, orientales, y magrebís muchas veces se ven marginados.¹¹⁴ El caso de Israel a un lado, cabe destacar aquí una gran diferencia que existe entre las poblaciones judías de Austin y Barcelona, una que es derivada claramente de la historia de las migraciones judías en Estados Unidos y en España. Aunque los primeros judíos que llegaron a las Américas, y en particular a lo que se convirtió en los Estados Unidos, eran sefarditas, se dice que tan pronto como en el año 1730 la mayoría de judíos en las colonias eran asquenazíes, no sefarditas (Zollman, 2013). Hoy en día, aunque haya ciudades estadounidenses con fuertes comunidades sefarditas, la mayoría de judíos del país siguen siendo asquenazíes, y los sefardim continúan siendo una minoría. En cambio, la cultura sefardita en España siempre ha tenido una fuerte influencia, y su población, aunque pequeña, ha tenido una mayor presencia en las grandes ciudades de España que en Estados Unidos. En los últimos años, la población sefardita con nacionalidad española ha ido en aumento, con la entrada en vigor, el 1 de octubre de 2015, de la ley que otorga esta nacionalidad a los judíos sefarditas que también demuestren una especial vinculación con España. Tras su puesta en vigor, las demandas más altas de nacionalidad por parte de judíos sefarditas han provenido de Argentina, Israel y Venezuela y muchas otras procedieron de países como Estados Unidos, México, Turquía, etc.¹¹⁵

La presencia de una comunidad sefardita en Barcelona, y una población cohesiva de judíos sefarditas, particularmente en la Comunidad Israelita de Barcelona (la CIB) y sobretodo de procedencia marroquí, ha marcado una diferencia importante en oposición a la carencia de una comunidad cohesiva de sefarditas en Austin. Sefarditas

¹¹⁴ Acosta, 2011 y Entrevista 17.18-012015-CG, Austin.

¹¹⁵ "Más de 2.000 sefardíes han solicitado ya la nacionalidad española", *El País*, 29.06.2016. http://politica.elpais.com/politica/2016/06/29/actualidad/1467197826_237344.html. Accedido el 13.07.2016.

austinenses hay, sin dudas, pero sin una comunidad con mayor influencia sefardita, se ven—algunos "obligados", y otros con gusto—con pocas opciones a la hora de elegir una comunidad que celebre sus costumbres y sus culturas. Neil Blumofe, el rabino de la congregación conservadora de Austin Agudas Achim, explica que los líderes de la comunidad, y también sus miembros, hacen todo lo que está a su alcance para hacer sentir cómodos a los judíos sefarditas, árabes, y de toda procedencia, aunque reconoce que las costumbres de la congregación son mayormente asquenazíes, por la composición de la población judía en Austin en general y en su sinagoga en particular.¹¹⁶

La incidencia de informantes sefarditas en este proyecto ha sido mayor en Barcelona que en Austin, con un total de ocho entrevistados en la primera y cuatro en la segunda. Este hecho puede deberse también a que al enfocarnos mayormente en las congregaciones y comunidades reformistas y laicas de las dos ciudades, nos hemos centrado inherentemente en las poblaciones más asquenazíes, ya que la mayoría de los miembros de las comunidades reformistas y laicas han compartido esa procedencia. De los cuatro entrevistados sefarditas en Austin, dos participantes con orígenes sirios han expresado que han sentido un nivel bastante alto de discriminación entre la población judía local por sus raíces árabes, mientras las otras entrevistadas, con orígenes argelinos, expresaron que aunque son conscientes de su diferencia cultural, no lo han vivido de forma peyorativa en Austin. En cambio, el asunto de cualquier tipo de discriminación por ser sefardita no apareció en las conversaciones con ellos en Barcelona; reconocieron sus diferencias culturales en cuanto a la población asquenazí, reconocieron su tendencia a aferrarse a sus propias culturas sefarditas, pero se sentían cómodos y en casa en sus comunidades. Se puede deducir que, al tener una mayor población sefardita, y específicamente marroquí, en Barcelona, los sefarditas barceloneses no se ven tan obligados como sus equivalentes austinenses a pensar en su diferencia, en el hecho de que pertenecen a un *Otro* interno, dentro de la misma población judía.

¹¹⁶ Entrevista 09-122014-CG , Austin. *rabino norteamericano asquenazí, mediana edad.*

6.2 Ñora y sal: Culturas alimentarias de los sefarditas y los asquenazíes

Aunque hemos visto que la simplificación binaria de las culturas judías entre los asquenazíes y los sefarditas no es correcta, también hemos podido comprobar cómo esta misma simplificación es utilizada por muchos de los propios judíos asquenazíes y sefarditas entrevistados para este proyecto. Por lo tanto, para representar mejor las propias voces de los entrevistados, a partir de este capítulo, nos referiremos a los sefarditas y mizrajíes de diferentes nacionalidades y procedencias como *sefarditas/sefardíes* y a los procedentes del este, centro y norte de Europa como los *asquenazíes*, salvo en el caso de que los informantes destaquen claramente su diferenciación dentro de los supuestos y generalizados grupos de sefarditas y/o asquenazíes.

Contrariamente a lo esperado en mi hipótesis inicial, en la cual, tomando en cuenta el relativo pequeño tamaño de las poblaciones judías de ambas ciudades, esperaba un alto nivel de fusión asquenazí-sefardita, los resultados del trabajo de campo señalan un resultado bastante opuesto: aunque está claro que entre familias mixtas (asquenazí-sefarditas) existe un cierto nivel de hibridación de la comida judía de ambas culturas, por lo general los asquenazíes suelen comer y cocinar asquenazí, y los sefarditas suelen comer y cocinar comida sefardita. Donde sí que hay una mayor incidencia de grupos que practican costumbres alimentarias diferentes de las de su procedencia ha sido entre los asquenazíes, tanto en Barcelona como en Austin, los cuales exhiben un mayor interés, curiosidad e incluso adoración, en ocasiones, por la comida sefardita. Mientras tanto, el gusto por la comida asquenazí por parte de los sefarditas ha sido prácticamente nulo en las dos ciudades.

Antes de seguir, hay que decir que, por lo mucho o poco que les importe a los judíos conservadores, reformistas, y laicos de Barcelona y Austin la "comida judía", se observa que, a nivel cotidiano, la mayoría de las familias judías de ambas ciudades sirven la comida que les sea más práctica y fácil de preparar. Para algunos de los asquenazíes de Argentina esto puede ser "el típico pollo con miel de la *yiddishe mamá*"¹¹⁷, mientras que los que tienen raíces sirias se refieren al plato de arroz con lentejas servido con yogur, y otros de origen argentino también hablan de la milanesa y de los asados de carne, y los que vienen de Marruecos y Argelia hablan de sus distintas

¹¹⁷ Entrevista, 14-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.

maneras de preparar el cuscús, las ensaladas y el pescado. Otros judíos han incorporado platos de la comida catalana-española y texana-norteamericana en sus dietas diarias, que incluyen comidas como la tortilla española (o de patatas), la paella, el pan con tomate y los bocadillos en el caso de Barcelona, y los tacos, tortillas mexicanas, hierbas y especias mexicanas, la barbacoa o el chili en el caso de Austin. El tema de las influencias locales en la comida judía se explicará con más detalle en el capítulo XI.

Los judíos entrevistados en Barcelona y Austin están de acuerdo sobre las limitaciones de la comida asquenazí y la diversidad de sabores, platos, y condimentación en el ámbito de la comida sefardí. A través de la recolección de recetas familiares, las entrevistas, y las distintas observaciones participantes, vemos una mayor preservación de las recetas sefarditas tradicionales para eventos especiales, reuniones y fiestas, mientras la comida asquenazí se mantiene a nivel cotidiano, aunque más atenuada culturalmente, especialmente en Austin, donde muchos cocinan al estilo que el *food blogger* David Latt del *New York Times* describe como "...a hybrid of traditional Jewish and modern convenience cooking" (Latt, 2008), y en el cual *egg salad*, *tuna salad*, y *bagel and lox*¹¹⁸ se convierten en comidas judías asquenazíes. Algo similar sucede con la comida supuestamente sefardita, en la cual el humus, el babaganoush o el falafel se convierten en comidas judías (con un toque sefardita), aunque en realidad son israelíes,¹¹⁹ una idea que casi todos los entrevistados, de hecho, negaron.

Los sefarditas y los asquenazíes de ambas ciudades hablan con orgullo de su propia comida; los sefarditas, de la amplia variedad, los matices culinarios y lo sabrosa que es, y los asquenazíes sobre la sensación de confort, consuelo y nostalgia que les proporciona. Los informantes sefarditas destacaron el uso de especias y hierbas como la canela, la nuez moscada, el pimentón, la ñora, el cilantro, el perejil, y otras, mientras los asquenazíes no hablaron más que del uso de la sal, la pimienta, la cebolla, y quizás el limón y/o la miel. La comida tradicional de los informantes asquenazíes es una comida sencilla, mientras que la sefardita es descrita con mucho color, sabor, recetas más elaboradas, con varios pasos de preparación, etc. La *blogger* argentina judía Miriam Becker dice:

¹¹⁸ *Egg salad*: huevo duro con mayonesa; *tuna salad*: atún con mayonesa, a veces con apio también; *lox*: salmón ahumado.

¹¹⁹ Al decir que estas comidas son israelíes, no excluyo el hecho de que también son comidas palestinas, libanesas y de otros países del Medio Oriente. La reclamación de los platos como "comidas nacionales" despierta un debate feroz sobre la apropiación cultural y la "pertenencia" que un país puede exigir de algo que se comparte transnacionalmente. La comida es a menudo determinada por el contexto geográfico, y no por las fronteras políticas.

Las recetas asquenazíes son más sencillas, de pocos pasos y limitados ingredientes, a diferencia de las recetas sefardíes que son más trabajosas y perfumadas con canela, camino, cardamomo, menta, pimentón, mucho azúcar en los postres, agua de azahar, clavo de olor y todas las verduras.

Las recetas tradicionales de ambas vertientes responden a los productos propios de cada región. Así es como la cocina judía proveniente de Europa Central y del Este, ante la falta de tomates, recurría a las papas y cebollas que se agregaban a la carne, sumada a un toque de azúcar y agua caliente, y mucha cocción.¹²⁰

Esta sencillez de la comida asquenazí, al menos a nivel de ingredientes, y la complejidad y variedad de la comida sefardita, sobresale en casi todas las entrevistas en ambas ciudades. Las comidas más mencionadas entre los asquenazíes han sido el pollo asado, la sopa de *kneidalaj*, el pan de miel *leikaj*, la matzá, los *blintzes*, el *gribbeneh* y el *brisket*, todas ellas comidas bastante sencillas en cuanto a ingredientes y preparaciones. Los informantes asquenazíes de este proyecto, cuando me hablaron de sus comidas tradicionales, destacaron el uso de patatas, cebolla, limón, grasa animal, la *maztá*, la sal y la pimienta. Otras comidas como el bagel, el salmón ahumado (*lox*), el *tuna salad* y *egg salad*, y la ensalada de pasta también han dominando las conversaciones, comidas que algunos asquenazíes no están tan de acuerdo que sean específicamente judías, sino resultado de una cultura alimentaria basada en la rapidez y conveniencia. El rabino de una de las congregaciones progresistas más pequeñas de Austin, Kol Ha Lev, explica,

It's about easy. It's not about religion—it's not about historical flavors, it's about easy. And it's funny because I'm a big foodie and my whole kind of experience about Judaism has always been at the table. I'm from a rabbinic family and I come from a family where the women were amazing cooks and I learned how to cook and so a lot of food was passed down...food was big. And I got to [Austin] where there's so much really good food and when people eat at home or in these groups it's always like Costco¹²¹, like store-bought, packaged stuff and hardboiled eggs and you know devilled eggs¹²². And it's salads that are not that interesting and--it's kinds of like, there's not a lot of energy put into it, it's just. It's just food. Anyway, so it's that--it is an odd thing. When I was in New Hampshire with my congregation for 12 years, I tried to do more kind of healthy food. But it was really about easy. That was what people could handle...Like the big synagogues that do Saturday Oneg and like food after the services. It's like tuna fish and egg salad and, you know again, it's easy, it feeds a lot of people, it satisfies that vegetarian palette, it keeps the kosher style...¹²³

Y aunque algunas de las comunidades judías de Austin muestran una comida más ecléctica, aunque no necesariamente más tradicionalmente asquenazí, también es cierto

¹²⁰ "La cocina judía de Miriam Becker, transmisora de identidad," La Capital, 27 de abril de 2008, accedido 14.07.2016

¹²¹ Costco es un gran almacén, un supermercado de escala industrial, donde venden todo tipo de producto en gran cantidad.

¹²² *Devilled eggs* es un plato típico de Estados Unidos, normalmente servido como aperitivo. Los huevos son hervidos y partidos en medio, la yema extraída y mezclada con mayonesa, mostaza, pimienta, etc. Luego se rellena la mitad del huevo duro otra vez con la mezcla de yema. Pimentón y perejil son utilizados de guarnición.

¹²³ Entrevista 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Ha Lev, Austin.

que durante distintas observaciones participantes que hice en sinagogas y eventos en esa ciudad pude comprobar la existencia de la famosa mesa de *egg and tuna salad* y *bagels*. ¿Es esto la disolución de una cultura alimentaria judía, o la creación de una nueva? La verdad es que pueden ser ambas cosas.

El rabino Neil Blumofe, de la congregación Agudas Achim, tiene otra perspectiva sobre las comidas 'fáciles' que se sirven en muchas sinagogas norteamericanas asquenazíes hoy en día, incluyendo las de Austin. En nuestra reunión en su despacho, un templado día de diciembre, como suelen ser los inviernos de la capital tejana, el rabino comentaba:

I believe that part of the purpose, even subconsciously, with the food is to have a sense of comfort for people, and familiarity for people. You know, I mean, if the food were all, you know, hydroponic, you know, certain things that people may or may not get. You know, if it's just kombucha¹²⁴, I mean some people would love it, and some people would be like, I mean, what's going on here? So, I mean I think the grammar of food. There are certain grammars that are in common with other synagogues. Like the Kiddish wine or the grape juice or the herring and the lox. Uh, I don't think that egg salad is particularly Jewish.¹²⁵

El rabino Blumofe menciona dos temas importantes: la tensión entre la neofilia y la neofobia alimentaria (Fischler, 1988, 1995) y la tensión entre la innovación culinaria y la necesidad de alimentar la nostalgia reflexiva de una comunidad (Boym, 2007). Entonces, mientras algunos pueden considerar la comida de sábado de *egg salad* como una renuncia a la tradición y una cesión a la conveniencia, también puede ser la celebración del confort de una comida de fácil preparación, que garantiza satisfacción y sirve como un lenguaje común para varios tipos de judíos.

Sin embargo, el carácter supuestamente diluido de la identidad judía alimentaria de los asquenazíes, específicamente de Estados Unidos, ha sido tema de varios estudios, como, por ejemplo, el de Gross (2013), que explica algunos aspectos de la americanización de la comida judía en la década de 1950 y el de Balinska (2008), que traza la historia del *bagel* y su asimilación en la cultura no judía y predominante en Estados Unidos. La situación de la mayoría de los judíos asquenazíes entrevistados en Austin también se diferencia de la de los asquenazíes y sefarditas entrevistados en Barcelona, los cuales son casi todos inmigrantes ellos mismos, o como mucho son

¹²⁴ Kombucha es un té fermentado con azúcar de caña. En los últimos años se ha puesto muy de moda en el ámbito de la comida sana, siendo aplaudido por su alto contenido de 'bacterias buenas', vitaminas y minerales. Austin es una ciudad donde la comida sana y local tiene mucha importancia, y por eso el rabino se refiere a las lechugas hidropónicas y a la bebida de kombucha como elementos de moda en el mundo de la salud y la comida natural y local.

¹²⁵ Entrevista 09-122014-CG rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.

segunda generación. Así para ellos, marcadores culturales como la lengua y la comida son aún mucho más potentes que para la mayoría de los judíos asquenazíes entrevistados en Austin, muchos de los cuales no son nativos de Austin ni de Texas, pero cuyas familias llevan, generalmente, más de una o dos generaciones en Estados Unidos. Conforme al modelo de aculturación y asimilación de los judíos de Estados Unidos, y más en los suburbios y urbes menos grandes, las culturas alimentarias judías también se han ido diluyendo, como describen autores como Balinska (2008) con su historia del bagel en Estados Unidos. Con el paso del tiempo y la asimilación de cada generación, la comida judía asquenazí, al menos a nivel cotidiano, se va despojando de capas identitarias, asimilándose más y más a la corriente dominante estadounidense. Este fenómeno se ve plasmado a través del uso del yiddish, que se ha observado entre las comunidades asquenazíes de Austin y Barcelona. En Barcelona, tanto por parte de judíos mayores o jóvenes, el uso del yiddish para describir platos como el *kneidalaj*, el *leikaj*, y el *kreplaj*, ha estado mucho más presente que en Austin, donde sólo algunos judíos, de edad avanzada, nombraban su comida en esta lengua. En Barcelona aprendí muchos más nombres de comidas en yiddish, ya que los participantes los utilizaban, y así distinguían, con el mismo vocabulario, entre la comida de sus países autóctonos (por ejemplo Argentina) y las comidas judías que habían traído sus familias de Europa.

En su capítulo en el libro *Religion, Food, and Eating in North America*, Rachel Gross también destaca el modelo de disolución que ha trastornado muchas comunidades judías de Estados Unidos en las últimas décadas. Gross escribe,

In the years following World War II, middle-class migration to the suburbs had an indelible impact on the communal structure of American Judaism. Though Jews suburbanized more rapidly and in larger numbers than other Americans and tended to live in neighborhoods surrounded by other Jews, they viewed their move from the ethnic neighborhoods of the city as a demonstration of their participation in mainstream American culture. In its new suburban context, the Jewish community had more organizations, especially denominationally affiliated synagogues and Jewish community centers, but despite the numbers, many Jews saw their suburban communities as 'diluted and pallid' and 'less Jewish' than the urban Jewish life of an earlier era (Gross, 94: 2014).

Gross también subraya un hecho bien visible en las culturas alimentarias judías de Austin, gran parte de las cuales siguen un modelo más de suburbio que urbano, y es que la mezcla de culturas en la comida (comida mexicana, china, etc., en su modelo estadounidense) empieza a ser también considerada como comida estadounidense. La mayoría de los entrevistados asquenazíes dijeron que expresan sus identidades asquenazíes judías a través de la comida más bien en las grandes fiestas como Pésaj y

quizás Shabat, y que a nivel cotidiano puede ser que tengan un gusto algo menos específico. En fin, en Austin ya se pueden encontrar *hamantaschen* todo el año en Whole Foods, y un buen bocadillo de deli ya se considera comida judía. Sin embargo, a la hora de las fiestas, los asquenazíes de Austin suelen preparar recetas más trabajosas y tradicionales, como el *matzah ball soup* (kneidalaj, aunque en Austin rara vez se refieren a él por el nombre yiddish).

Aunque los asquenazíes estén muy orgullosos de su comida, hay una especie de acuerdo general sobre el hecho de que la comida sefardita es más sabrosa y rica. Una *blogger* asquenazí en Austin me explicó, que en su blog, me explicó que le gusta darles un toque alternativo a las recetas tradicionales que cuelga, las cuales son casi todas asquenazíes. Y añadió, bromeando, que todos sabemos que las recetas asquenazíes son las que más 'ayuda' y 'retoque' necesitan.¹²⁶ No fue ésa la primera vez que haya escuchado una broma así a lo largo de mis años de trabajo de campo en ambas ciudades. Las críticas vienen cariñosamente de los mismos asquenazíes, pero también de los sefarditas, que han demostrado una gran preferencia por su propia cocina. Las comidas más mencionadas entre los participantes sefarditas en Barcelona y en Austin han sido los *yabrak* y *dolma* de todo tipo, el cuscús, los calzones árabes, el arroz con lentejas, el *hamod*, la *oriza* y *adafina*, el *tahini*, el fuerte y ubicuo uso de las especias, las salsas de yogur, y las ensaladitas y *mezze*. Además destacaron una comida variada y diversa, que también se diferenciaba mucho según la región de origen.

Una de las entrevistadas de Austin, una mujer siria de más de setenta años, que creció en Filipinas en una comunidad siria judía y vivió también parte de su infancia en Nueva York, dijo que al llegar a esa ciudad y compartir comida con una compañera judía asquenazí de Bulgaria, notó que "the Ashkenazis ate stuff that we thought was inferior...it was so limited, not like our [Sephardic] wide range [of food]."¹²⁷ Otros sefardís entrevistados en Barcelona dicen en broma, mientras hacen muecas con la cara ante la mera mención del *gefilte fish*, "claro, ¡a los asquenazíes les gusta nuestra comida porque es mejor! ¡Más sabrosa!" Otra informante, una mexicana residente de Barcelona y de abuelos sirios, explica:

Casi todos mis amigos [en México] eran asquenazim...yo no probaba mucho la comida de ellos porque la probé una vez y no me gustó tanto, pero a ellos, les encantaba la de mi familia! Venían más a mi casa que yo a las suyas...[la comida asquenazí] me cuesta, me cuesta un poquito porque no estoy tan acostumbrada.

¹²⁶ Entrevista 20-042014-CG nortamericana asquenazí de Connecticut, 30s, Austin.

¹²⁷ Entrevista 17.18-012015-CG sefarditas sirios, hombre y mujer (pareja), 60s-70s, Austin

Es *muy* diferente. Porque yo estoy acostumbrada a una comida con *muchas* especias. O sea no sólo por la parte siria, sino por la parte mexicana. Y su cocina es muy...suave, *muy* suave...Bueno, la verdad es que para la comida soy bastante abierta pero sí, es un hecho que soy la típica persona que igual puedo arruinar un platillo porque le quiera poner limón o salsa, pero es que no lo puedo evitar! Lo tengo así en las venas!¹²⁸

Por otro lado, aunque muchos de los asquenazíes entrevistados se declararon admiradores de la comida sefardita, están también los que explicaron, de la misma forma que esta joven mexicana, que mantienen su cultura culinaria asquenazí porque así han estado comiendo durante toda la vida. Una mujer asquenazí argentina de mediana edad, residente de Barcelona, me decía:

No, nada de comida sefardí. Son demasiados genes asquenazíes. Somos, mi marido y yo somos cien por cien asquenazí, los dos. O sea él tiene sus abuelos ruso-polacos y los míos rusos y polacos. Todo asquenazí. Bueno, tampoco nunca me ha llamado la atención de ir a Israel para quedarme. Lo conozco pero no. Mis hijos ahora que fueron les encanta el humus, me dicen. mamá, así es de fácil! Pero no me pica la idea. A lo mejor un día por allí me picaré, pero no...no tengo problema [compartiendo la mesa con sefarditas]. Lo que pasa es que no es la comida a que yo estoy habituada. Es como muy opuesta, *muy* opuesta. Y más picante. Es distinta, es distinta. Las especias son totalmente distintas. Nosotros por ejemplo de especias, hasta mismo en la familia hay alérgicos a los pimientos. O sea a las cosas así picantes. Y yo uso la páprika, el pimentón dulce y ya está. Y poca cosa más. Y sal. Sal y *limené*, el limón para todo!¹²⁹

La labor requerida para los platos luce en las propias recetas y las descripciones de éstos de los entrevistados mismos. Una señora de entre 70 y 80 años, marroquí y socia de la CIB en Barcelona, me describió su receta favorita del cuscús para Rosh Hashanah, Shavuot, y Sukkot¹³⁰ (ver apartado 13.4), la cual incluye varios pasos: primero cortar la calabaza y la cebolla, luego dorarlas, después añadir el azúcar para caramelizarlas, luego añadir las ciruelas, que han sido previamente lavadas y dejadas en remojo, etc.¹³¹ Una mujer siria sefardita de Austin admite que por falta de tiempo, paciencia y coordinación culinaria, ya no prepara muchos de los *mezze* y platillos que antes preparaba su madre. Nombra el tabulé, humus, babaganoush, ensalada de remolacha con limón, ensalada de fava, los tomates y berenjenas rellenas y el *yabrak*¹³² como comidas que le gustan y que la llevan a su infancia, pero que ya no prepara con regularidad. Dice, "[I] dropped all the stuffed things because I'm slow and

¹²⁸ Entrevista 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

¹²⁹ *Ibid.*

¹³⁰ Shavuot es la fiesta que celebra la entrega de la Torá en el Monte Sinaí. Se suele celebrar en la primavera o principios del verano. En el ámbito gastronómico, es conocida como la fiesta de los lácteos, en la cual se sirve todo tipo de platos lácteos como los *blintzes* y la tarta de queso. Sukkot es la fiesta de la cosecha, celebrada en el otoño. Aunque esta fiesta es una de las pocas que no tiene una comida específica vinculada a ella, es destacable en el mundo gastronómico porque durante una semana se comen todas las comidas dentro del *sukká*, una cabaña con ramas de árboles como tejado. En las ciudades se construyen estas cabañas en las terrazas y azoteas de los edificios, y en los céspedes y patios individuales y comunitarios.

¹³¹ Entrevista 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

¹³² Hojas de parra rellenas de arroz, hierbas y frutos secos. También conocidos como *dolma*.

not coordinated for rolling...you spend hours making these things and then we eat them in half an hour!"

De hecho, el énfasis en el tiempo invertido por parte de las mujeres, normalmente un recuerdo relatado con mucho cariño y un toque de nostalgia asomando en los ojos, ha surgido en todas las entrevistas con sefarditas en Barcelona y en Austin. Este recuerdo de los largos ratos vividos en la cocina entre mujeres, elaborando platos en conjunto, ha sido un factor común entre los sefarditas de ambas ciudades y de todas las culturas: de orígenes sirios, marroquíes, griegos, argelinos, yemenitas. . Una mujer norteamericana, *blogger* sobre la comida sefardita y ex-propietaria de un restaurante con toques judíos en el pueblo catalán costero de Pineda de Mar, recuerda:

So my mother made these things, you know, and my family got together. Very typical Spanish style, Jewish style too. And we got together on weekends and all the relatives, parties, we would get together and have an assembly line in the kitchen of you know, my grandparents and me, my cousins, my sister, brother, mother, aunt, and we would all make these *yabrak* in assembly line fashion. Because you know, you'd make platters of them. We'd spend twelve hours together, you know nobody would want to go home we were having so much fun. So I grew up in that way, in the 1960s on Long Island, you know it was *very* unusual, you know. And I mean my Jewish friends were all Ashkenazi. And we were very aware of this difference. And actually we loved it. We felt proud of it because it was a very loving family.¹³³

Otra de las mexicanas de Barcelona, de orígenes sirios, también cuenta:

Yo desde que estoy chiquita me acuerdo de eso de entrar en la cocina y que mi abuela está allí con sus hermanas, cocinando la comida para todo el mundo, para guardar en los congeladores. Como comemos los mexicanos...todos los mexicanos y además los árabes igual. Porque en casa de mi abuela está la mesa grandota. Allí millones de cositos, bueno como ir a un lugar israelí de ensaladitas, miles de cosas así con tahini, con humus, babaganoush, con salsa picante con chile, con guacamole, todo en medida. Pan árabe, de todo...entonces te sirves tu plato, todo mezclado, todo junto, y vas picando de todo. No paras, es una actividad constante, no te sientas a comer normal... supongo que toda la vida general de la vida judía, gira en torno de una mesa de comida. En mi experiencia de mi familia árabe más. Porque mi amigos asquenazim, por ejemplo, ellos se veían cada mes con la familia, cada rato. Nosotros, y en general mis amigos árabes, era cada semana, igual dos veces a la semana. O sea que tenemos comida de viernes, cena de Shabat, comida de fin de semana. Entonces además de la comida de viernes es una comida específica. O sea llegas a la casa de la abuelita y cada viernes es la misma comida, comida de viernes...las recetas de platillos de comida de viernes...uno es arroz con fideos. Algo que se llama hamod, que es agrio...ácido.¹³⁴

Como un hecho que trasciende fronteras y nacionalidades y que se manifiesta igual en Austin que en Barcelona, observamos que la diferenciación entre las culturas alimentarias sefarditas y asquenazíes llega más allá del mero hecho de *qué* es lo que comen; estas culturas dispares judías también se definen, en gran parte, por el *cómo* comen y el *cómo* cocinan. ¿En qué entorno comen? ¿Cuánto duran las comidas y cuán formales son? ¿Quién cocina y quién limpia? ¿Quién se reúne para comer y cuán a

¹³³ Entrevista 10-092013-CG, mujer estadounidense sefardí (de familia turca-sefardí), 4 años, Pineda del Mar.

¹³⁴ Entrevista 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

menudo? Este *cómo* omnipresente del comer es clave en la formación de cualquier identidad alimentaria, (Contreras 1992, 2007; Medina 2002, 2014) y se extiende mucho más allá de los simples ingredientes.

A través de las entrevistas y las recetas, hemos visto que mientras que cada informante sefardita habla sobre sus recuerdos de la infancia, de estar entre mujeres que cocinaban durante horas, en un entorno vibrante, ruidoso, vivaz, de comida variada, de lo laboriosa y trabajosa, aunque también placentera y llena de amor que era la tarea de cocinar, de la variedad de platos sabrosos en la mesa; los informantes asquenazíes no hablaban de sus recuerdos culinarios de la misma forma. Hablaban de las recetas que preparaban una madre, una abuela, una tía, a veces un padre, y también tenían el mismo énfasis sobre el acto comunitario de cocinar, pero en cuanto al acto en sí de comer, sólo lo abordaban por encima. En cambio, los sefarditas muchas veces relataron las conversaciones que tenían lugar a la hora de comer, cómo era la sobremesa, los recuerdos de sabores se entrelazaron más fácilmente con recuerdos de sonidos, ruidos, palabras en árabe, en ladino, todo lo cual remite a la experiencia sinestésica¹³⁵ de la cocina (Sutton, 2001).

6.3 Las culturas mixtas

Los sefarditas participantes en este proyecto han demostrado una gran consciencia de su diferencia, de su "otredad" en cuanto a sus amigos, escuela, comunidad judía asquenazí. Al mismo tiempo, todos los judíos asquenazíes participantes en este proyecto, la mayoría habiendo crecido en entornos de mayorías asquenazíes en Estados Unidos o Argentina, han considerado su cultura como la corriente dominante del judaísmo, el *mainstream*, destacando la comida sefardita como sabrosa, hasta exótica, pero no propia de su cultura. Desafortunadamente, éste es un concepto dominante entre muchos judíos en Estados Unidos, Israel y otros países donde la mayoría asquenazí a menudo mira por encima del hombro a los judíos de culturas árabes, orientales y sefarditas. Este punto de vista se encuentra algo más suavizado en

¹³⁵ La sinestesia es, descrita en las palabras de Vázquez Medina (2015: 117): "Entendido como una experiencia que involucra la percepción a través de varios sentidos al mismo tiempo".

lugares como España, cuna del sefardismo y, por lo tanto, donde la cultura sefardita está muy presente y celebrada.

Todos los sefarditas entrevistados demostraron un contacto familiar con las culturas asquenazíes, fuera a través de la escuela, la comunidad, o la propia familia, es decir, en matrimonios 'mixtos' entre sefarditas y asquenazíes. La cultura alimentaria mestiza que surge de la mezcla de culturas sefardí-asquenazí se expresa de formas diferentes, dependiendo de varios factores. Algunos de estos matrimonios mezclan las comidas asquenazíes y sefardíes en la misma mesa, otros hacen alguna fiesta *a la sefardí*, o *a la asquenazí*, algunos cocinan sefardí para la familia sefardita pero asquenazí para los familiares o amigos de esos orígenes. Como nos explica una mujer sefardí, nacida en Melilla pero residente de Barcelona, con sus casi setenta años:

[E]n casa la tradición es mestiza. Hay un mestizaje culinario también. Yo soy de origen norteafricano, entonces, norteafricano sefardí y oriental porque en casa había las dos tradiciones, una más parecida a la cocina árabe, del lado de mi padre, y otra más parecida a, bueno, otra especialmente sefardí más parecida a la de los Balcanes o la del Turquía sefardí. Y española. Y después [mi marido] es de origen polaco y por tanto también se hace la tradición que me enseñó mi suegra de las comidas asquenazíes, pues todas ellas.¹³⁶

A la vez, explica que generalmente en la misma mesa no se mezclaban comidas asquenazíes y sefarditas. Y que la única vez que sirven comida de las dos tradiciones en la mesa es en *Rosh Hashaná*, el año nuevo judío. En esta fiesta es tradición comer cosas dulces, como el *jala*¹³⁷ redondo con pasas y manzana con miel o azúcar, para brindar por el año nuevo y desear a los demás dulzura para los meses que vienen. La pareja explica que en su casa siguen ambas costumbres judías: la tradición de mojar la manzana en miel, como hacen los asquenazíes, y también en azúcar con hinojo, como hacen los sefardís de Marruecos. Dicen que cada uno de sus hijos ya tiene una preferencia, ya saben lo que les gusta, pero cuando vienen invitados a cenar normalmente prueban las dos cosas. Aparte de este caso, la misma pareja dice que en la casa casi siempre siguen la tradición asquenazí en las fiestas importantes, aparte de *Rosh Hashaná* y alguna otra ocasión especial. La mujer dice que según ella, aunque el judaísmo sigue la línea de la madre, la herencia de las tradiciones asquenazí o sefardí viene por el lado del padre, con lo cual ella ha aprendido a preparar platos

¹³⁶ Entrevista 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, sobre los 60 años, Barcelona.

¹³⁷ Pan esponjoso, preparado con huevo y horneado en forma de trenza larga o trenza redonda, dependiendo de la fiesta para la cual se la prepara. Tradicionalmente se la come en Shabat y el año nuevo judío, aunque en ciertos sitios se ha convertido en un pan cotidiano. Se la puede preparar de modo salado o dulce.

asquenazíes para fiestas como el Pésaj y el Shabat. Sin embargo, mantienen la tradición de preparar un cuscús especial *a la marroquí* para el año nuevo.

Otra entrevistada, también de origen marroquí, nos cuenta que, de vez en cuando, intenta preparar platos asquenazíes para sus yernos y nueras de esa ascendencia. Dice que una vez preparó el *gefilte fish*, pero que aunque quedaba bien al final, el sabor, la textura, toda el alma del plato no era igual a lo que sus yernos están acostumbrados a comer. En cambio, la misma entrevistada hablaba con emoción y un centelleo en los ojos de la agilidad con la cual se mueve por su cocina sefardí, preparando cuscús con pollo o con calabaza endulzada, dulces de frutos secos, *laadafina* de Shabat, *el pescado cocho* o *la ensalada cocha*. Se nota que, cuando está cocinando sus platos sefardís de toda la vida, está en su salsa, mientras que, aunque sea una gran cocinera, apenas resulta correcta en el mundo de la cocina asquenazí.

En cambio, otra informante sefardita, argelina-francesa, hija de padre argelino sefardita y de madre asquenazí de Nueva York, creció entre Francia y Tejas y actualmente reside en Austin desde hace más de una década. Ella cuenta con una cultura mestiza, y explica que sí que mezcla comida asquenazí y platos sefarditas en la misma mesa. Nos explica:

[H]ow [my mixed culture] translates to *food* is that , you know, there's everything on our table. Everything from the mezze courses, the different salads and stuff to roasted chicken that is made very traditionally [Ashkenazi], you know... At the same meal, absolutely. I mean, I'll make--if I have people over for Friday night dinner I'll do everything...my favorite [is] *shoushouka*, it's like a roasted red pepper, green pepper salad that's boiled down with tomatoes, it's really like my favorite thing...[but] I think about Passover and I think, well why wouldn't you have matzah ball soup? *Of course* you would! It's not a holiday without chicken matzah ball soup, right? But then we had Passover one year in Paris with my [Algerian] family and it was nowhere on the table. But I was taken aback by that. I was like, I don't understand, why wouldn't this be—and it's those moments that I realize, oh I grew up in a duality. I didn't grow up with one [culture], you know, so I have to sit there and explain to my French family: this is what gefilte fish is. You know, this is what a bagel is. And it's things that I've always taken for granted but as a by-product of it, I don't have depth in either one. I don't feel like I have depth in either one, right? So it's very odd. So I mix it all up because it's like I'm going to serve what I like to eat.¹³⁸

Mientras que algunos optan por mantener las tradiciones de ambas culturas, pero por separado, vemos que otros dejan que su identidad tome una forma más orgánica, mezclando naturalmente sus dos culturas—asquenazí y sefardí, estadounidense y francoargelina—en la misma mesa, quizás hasta en el mismo plato.

¹³⁸ Entrevista 19-012015-CG mujer sefardita-asquenazí, argelina-nortamericana nacida en Francia, crecida en Tejas, 30s, Austin.

Otros participantes sefarditas, aunque no tengan familia asquenazí, reconocen que la comida asquenazí, y a veces israelí, también forma parte de su cultura. La mujer estadounidense turca-sefardí que me describió cómo su familia solía pasar horas y horas rellenando y enrollando *yabrak*, y que de pequeña estaba consciente de ser muy diferente a sus otros amigos judíos en Long Island, todos de orígenes asquenazíes, explica que cuando los amigos de sus padres venían a su casa para las *cocktail parties* de los fines de semana, su madre solía preparar una ensalada cremosa de arenque, plato común entre los asquenazíes. La participante destaca que su madre cocinaba a la sefardí sólo para la familia y para las grandes fiestas, pero que además, sabía hacer comida asquenazí y solía prepararla para sus invitados judíos.¹³⁹ Y esta misma participante relata que para Pésaj su madre solía comprar unos botes de *gefilte fish*. Dice, " ...on Passover she would always buy that awful jar of Manischewitz gefilte fish...I liked it also, but that's not our tradition. The funny thing is that in a way it is and I now make something like it..."¹⁴⁰ Otras informantes sefarditas, de orígenes argelinos y sirios, admiten que aunque no sea la comida de su propia cultura judía, cuando alguien les dice 'comida judía', comidas asquenazíes como los *blintzes* y comidas israelíes y del Medio Oriente como el *falafel*, les vienen a la mente, por la influencia de entidades asquenazíes de la comunidad, como la sinagoga o la escuela y las celebraciones de festividades en tales entidades. Por lo mucho que hayamos visto que la comida judía esté vinculada al entorno específico de una familia específica, también hay que reconocer el rol que la colectividad de la comunidad más grande juega a la hora de definir qué es la comida judía y cómo se come.

Sin embargo, sería una generalización ciega decir que no hay ninguna interacción entre las culturas alimentarias geográficas del judaísmo. Aunque esta interacción no se manifieste en la fusión misma, hay judíos de Barcelona que han optado por adoptar tradiciones de otras culturas alimentarias. Dicho esto, cabe decir que la mayoría de las adaptaciones anotadas son de asquenazíes, adoptando formas sefardíes o de sefardíes y asquenazíes incorporando la comida israelí en su dieta; este último hecho se explica por el movimiento del sionismo y las grandes cantidades de judíos que viven en 'la diáspora', pero que visitan Israel y conocen la gran diversidad vibrante de comida que existe allí, la mayoría con gran influencia de las cultura árabes que se

¹³⁹ Entrevista 10-092013-CG, mujer estadounidense sefardí (de familia turca-sefardí), alrededor de 40 años, Pineda de Mar.

¹⁴⁰ *Ibid.*

encuentran en la misma zona. Es en gran parte por la influencia del nacimiento del Estado de Israel que hoy en día judíos de todo el mundo se identifican con el falafel, humus, ensalada de pepino, tomate, cebolla, y cilantro, el *tahini* (salsa de crema de sésamo), y el *babaganoush* (crema de berenjena) aunque no sean de Israel ni del Medio Oriente (Hirsch, 2012; Raviv, 2001; The Kitchen Sisters, 2016).

También hay ejemplos de judíos asquenazíes que han cambiado su receta de *jaroset* por la versión sefardí, un plato que se come en la fiesta de Pésaj y que los asquenazíes normalmente elaboran con nueces, manzanas y pasas, todas picadas juntas y mezcladas con vino tinto, canela, nuez moscada, y miel o azúcar. En cambio, los sefardíes son famosos por el uso de dátiles en lugar de manzanas. También encontramos casos de judíos asquenazíes que señalan que les gusta más la comida sefardí y si pudieran elegir, dicen, no comerían su comida. Uno, un argentino asquenazí dice, "la comida asquenazí, con la cual me crié en mi casa...la base era patata, cebolla, huevo, pollo, *gefilte fish*...nunca me gustó mucho...pero la comida sefardí, sí".¹⁴¹

6.4 El nacimiento de nuevas comidas

Un elemento que, particularmente, permite el nacimiento de una nueva comida híbrida, si no de fusión, es la frecuente falta de los ingredientes apropiados para preparar un plato. Esta falta es un problema que afecta, de un modo u otro, a buena parte de las poblaciones migrantes, sea cual sea su origen, religión, y nacionalidad (Calvo, 1982). Aunque vivimos en una sociedad globalizada, en la cual es bastante fácil encontrar productos alimentarios de todas partes, también es verdad que si vienes de otro país no puedes tener acceso a todos los productos con los cuales trabajaba tu familia, y si los puedes conseguir, es posible que no sean iguales, ya que probablemente los habrán importado de otro lugar. Este fenómeno de sustitución de ingredientes puede aportar nuevas formas de comer, y nuevos gustos a los platos nostálgicos de los inmigrantes. La circunstancia juega un papel clave también en la adaptación de platos judíos por el mundo entero.

¹⁴¹ Entrevista, 18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona.

Una de las argentinas entrevistadas comenta que, aunque su receta favorita, una que cocinaba su abuela, exige almendras, en Argentina ella siempre utilizaba nueces, porque las almendras son muy escasas y por lo tanto caras en Argentina. Dijo que cuando llegó a Barcelona y vio lo baratas que estaban las almendras, cambió la receta otra vez a la de su abuela. Aquí vemos una curiosa partida y luego regreso a la receta original, todo dependiendo de las circunstancias geográficas del entorno. La entrevistada comenta la obligación de adaptarse no sólo a los contextos geográficos, sino también a los tiempos contemporáneos. Dice,

No es lo mismo hacerlo allí que aquí. Los huevos de allí son distintos a los huevos de aquí. Y la harina de allí y la harina de aquí. Entonces son veinte años [desde que llegue aquí] de tratar de hacer las cosas para que salgan. El tema es que las harinas no les van igual. Los huevos son de distintos tamaños entonces cuando te dicen uno, dos huevos...¿qué es un huevo grande, qué es un huevo pequeño? También para la receta del *leikaj* [bizcocho de miel], ¡te dicen de darle a la masa con la palote durante tres horas! Hoy en día, ¿quién tiene el tiempo para eso? ¡Nadie!¹⁴²

Los migrantes se ven obligados a adaptarse y, así, adoptar nuevas formas de cocinar y nuevos ingredientes. Otra entrevistada explica cómo nació el nuevo tipo de comida de los judíos sirios en México, una tradición culinaria que ella sigue manteniendo en Barcelona hoy en día, aunque su paladar y sus formas de cocinar también se han ido adaptando a comidas españolas, como la tortilla de patatas, las croquetas de pollo o la paella. El ejemplo que nos da esta informante sirve para enseñar casos de nacimientos de comidas mestizas no sólo por aculturación, sino también por la carencia de ingredientes requeridos y la incorporación de nuevos ingredientes en las recetas y en el repertorio culinario. Mónica nos habla sobre la llegada de sus abuelos a México:

Los judíos sirios llegaron al principio del siglo XX o finales del XIX, casi al principios del XX, y entonces tienen una cultura muy de la comida. Porque también es una cultura muy en donde la mujer cocina y el hombre trabaja. Y entonces pues empezaron a cocinar y había cosas igual que no iban a encontrar [en México] que necesitaban. Entonces empezaban a sustituir. Y luego también conociendo sabores de México, empezaron a mezclar. Entonces hay muchas recetas que tienen chile. Hay muchas recetas que van acompañadas de guacamole o de salsa picante. Por ejemplo el zaatar mexicano se hace con hoja de jamaica, de hibiscus. Y para mí es el mejor, porque tiene ese sabor ácido. No tienen otros zaatars. Y se hace rojo. Cuando tú lo mezclas, se pone rojizo. Y entonces empezaron, ahora ya se encuentra todo lo que quieras. Pero ya hay recetas que son con cosas mexicanas. Por ejemplo hay uno que es, bueno esto no es de mi familia pero el *gefilte fish*, muchos de mis amigos lo comían como pescado a la veracruzana. O sea en vez de comer *gefilte fish* en Rosh Hashanah comían pescado a la veracruzana, que es una receta mexicana...es el *gefilte fish* mismo, las croquetitas y la salsa es a la veracruzana...¹⁴³

¹⁴² Entrevista, 14-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.

¹⁴³ Entrevista 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

En la cocina, es común que lo que al principio se ve como una carencia, un defecto, al final es catalizador de cambio gracias a las improvisaciones de los cocineros, en este caso los migrantes: Éstos, que al encontrarse lejos de su tierra y querer recrear ese sentido de hogar, de casa, de raíces, van creando nuevas recetas, nuevas tradiciones y nuevos sabores, así cambiando y moldeando sus culturas e identidades alimentarias.

Debido a la gran diversidad de las poblaciones judías de Barcelona y Austin, existe una plétora de mezclas entre los judíos, asquenazíes y sefardís. Como el director del colegio judío (Colegio Hatikva) de Vallldoreix, en Barcelona, me dijo, hablando de las diversas culturas de las familias del colegio: "todo es una mezcla. Ya no hay puras etnias".¹⁴⁴ A pesar de la existencia de mezclas entre las culturas culinarias de los sefarditas y los asquenazíes, otro aspecto que sigue firme es que la mayoría de estas mezclas, al menos en Barcelona y Austin, se forman a partir de un modelo de mosaico y no de una nueva tonalidad de pintura. Es decir que, en general, la diversidad culinaria asquenazí y sefardí coexisten, una al lado de la otra y a veces en la misma mesa, pero sin fundirse para crear un nuevo modelo de comida híbrida, cosa que se podría haber esperado, ya que la población judía de Barcelona no es tan grande, y los asquenazíes y sefardís acaban conviviendo. Pero si la nostalgia, como Boym señala (Boym, 2007), es la añoranza de otro espacio y tiempo, el deseo de recrear el hogar como espacio y a la vez la sensación del hogar como sentimiento, y si la cocina es una de las mayores herramientas para alimentar esta nostalgia, a la vez restaurativa y reflexiva, pues entonces es de esperar que cada cultura—sefardita, asquenazí, mizrají—tienda a aferrarse, al menos en las primeras generaciones de inmigrantes, a sus culturas alimentarias propias.

6.5 Prejuicios

Las diferencias culturales alimentarias de los judíos asquenazíes y sefardís de Barcelona y Austin, aquí demarcadas y analizadas, por lo general tienen lugar en un contexto de respeto mutuo entre asquenazíes y sefarditas. En ciertos casos, por ejemplo entre ciertos miembros de la CIB, ATID y Bet Shalom en Barcelona, estas diferencias

¹⁴⁴ Entrevista, 20-052013-CG, israelí sefardí, 55 años, Barcelona.

no han sido del todo amigables, pero en general los judíos de ambas ciudades reportaron que se sentían en casa en su comunidad, que han podido encontrar su nicho entre los judíos de su ciudad, y que no habían sufrido discriminaciones o prejuicios en base a su nacionalidad, lengua materna, o etnia. Sin embargo, uno de los resultados más interesantes de esta investigación ha sido el número de mini-fracturas que han salido a la luz, entre los diferentes tipos de judíos de ambas ciudades. A veces estas fracturas se manifestaron por comentarios supuestamente inofensivos sobre los sirios, los asquenazíes, los marroquíes, los tunecinos, los argelinos, los argentinos, los catalanes. Quiero poner énfasis en que dichas diferencias no se muestran aparentemente de manera agresiva o irreconciliable, sino que, en ocasiones, hay gente de cada grupo que habla de manera peyorativa sobre los otros. A la vez, queda claro que estos comentarios son algo de lo que los entrevistados no estaban orgullosos, y que rápidamente les añaden un "pero yo les respeto", o "lo digo con todo el respeto del mundo", etc.

Sólo ha habido un caso singular en el cual unos informantes, una pareja siria, mayor, residentes en Austin desde hace ya décadas, delinearon muy claramente que habían sentido prejuicios dirigidos hacia ellos por parte de otros miembros de la propia comunidad judía, por ser judíos árabes. Me comentaron que aparte de sentir las dificultades de adaptación a lo que para entonces, cuando llegaron, era un Austin mucho más pequeño, menos urbano, menos cosmopolita y mucho más suburbio, también siendo la población judía de la capital texana mayormente asquenazí, les costó integrarse a todos los niveles—las comidas eran diferentes, las liturgias y melodías en los servicios de la sinagoga, y el idioma del judaísmo también lo era, tendiendo entonces a inglés, yiddish, y un poco de hebreo, mientras que ellos estaban acostumbrados al árabe, ladino, y hebreo. Pero además de que les costara por su parte, también explicaron incidentes de comentarios ofensivos, no tanto sobre su comida, sino sobre el hecho de que hablaran en árabe o que tuvieran familiares con nombre árabes. La historia de esta pareja cuenta una historia más grande, que muestra las diferencias culturales e históricas entre algunas de las comunidades judías en el mundo árabe y sus co-religionarios en el mundo "europeo". El marido explicó que le sorprendió y le *chirrió* el énfasis que los judíos asquenazíes, en Austin tanto como en Israel, donde había vivido la mayor parte de su infancia después de emigrar de Alepo (Siria) ponían sobre la persecución y el antisemitismo, cuando en realidad él

siempre ha sido muy judío y a la vez muy parte de la cultura árabe, y no sentía ese mismo abismo entre su cultura judía y la cultura del país donde nació.

Aunque de los cincuenta casos de entrevistados para este proyecto, sólo dos personas de la misma familia reportan algún prejuicio (y hasta racismo) entre sus comunidades y congregaciones judías, considerando la multitud de comentarios supuestamente 'inofensivos' que me hicieron varios participantes sobre otras etnias judías a lo largo de la investigación, vemos que posiblemente el caso de esta pareja siria no es, tristemente, un caso aislado, sino una situación que, si no pasa más a menudo, tiene todos los ingredientes para reproducirse en varios casos. Por lo tanto, es un recordatorio de que el 'pueblo' judío no es un único pueblo, ni son sus culturas monolíticas, ni están necesariamente unidas. Hay trabajo por hacer, no sólo entre las sociedades y comunidades judías y las no judías, sino también entre los propios judíos, quienes pueden quizás compartir la mesa, pero no siempre son capaces de mirarse a los ojos como *iguales*.

VII. LA COMENSALIDAD JUDÍA

7.1 La comensalidad en la vida judía comunitaria

Como bien se ha destacado, el acto de comer es un acto *social*, uno que normalmente se goza en compañía de otros, y no en soledad. Y en cuanto a la cultura judía, ya hemos visto que la comida juega un papel muy importante; de hecho, para muchos de los participantes, la comida judía tiene un rol central, integral y crucial en la construcción de su judaísmo. A lo largo de mi investigación, varios participantes me comentaron que sin una mesa puesta y comida compartida, no hay reunión, y sin reunión, no hay judaísmo. Por lo tanto, no nos debería sorprender que la comida tenga un rol fundamental en cada una de las comunidades judías de Barcelona y Austin. Examinado desde un punto de vista un poco más amplio, que va más allá de la mera práctica del kashrut, en este capítulo analizaremos cómo la comida se adentra en la vida colectiva de las comunidades judías de ambas capitales.

El judaísmo es una religión sumamente social, basada en el colectivismo, la celebración en comunidad y la memoria colectiva. De hecho, hace falta un *minyan*, o congregación de diez personas adultas (mayores de trece años)¹⁴⁵ para poder completar ciertos rituales, rezos y actos judíos. Sin esas diez personas, no se pueden llevar a cabo algunos de ellos, un hecho que destaca la importancia de lo colectivo en la vida judía religiosa. Este énfasis en el colectivismo también se traslada a la vida cultural de los judíos, no sólo la religiosa. El escritor e historiador Bryan Edward Stone escribe en su ensayo "On the Frontier: Jews without Judaism":

There have been Jews in Texas since the earliest of European settlement in the state, but until the 1850s there really was no Judaism. Individuals tied to the Jewish faith by parentage or by personal belief entered the Texas frontier seeking adventure and commercial gain, but never religious opportunity. Indeed, given how strongly rooted Judaism is in communal activity and shared history, it is probably safe to say that anyone willing to enter a place as remote as frontier Texas, as far removed from active Jewish communities and resources, was by definition someone for whom Jewish religious practice was not especially important (Stone, 2007:18).

Aunque uno no parta de la conceptualización del judaísmo como una expresión exclusivamente comunal, es verdad que la creencia judía es diferente a la práctica judía y lo último en realidad sólo puede llevarse a cabo en grupo. Las costumbres alimentarias son primordiales en la expresión del judaísmo colectivo, ya que, como hemos visto, cada alimento cuenta una historia y cada ingrediente tiene una voz en la narrativa de la historia judía.

¹⁴⁵ Los ortodoxos suelen excluir las mujeres de la cuenta de diez mientras los no ortodoxos (de distintas denominaciones) cuentan mujeres y hombres.

7.2 La celebración semanal de Shabat

Para empezar, el momento más importante de la semana—tanto culinaria como espiritualmente—es el Shabat. Cada comunidad tiene su manera de celebrar este día especial, que empieza el viernes por la noche y termina la noche del sábado, pero algo que todas las congregaciones de Austin y de Barcelona tienen en común es incluir la comida en su celebración. Cada viernes, después del servicio de rezo, se celebra la *Kabalat Shabat*, la cual marca el comienzo de Shabat, y normalmente consiste en encender las dos velas de shabat con la bendición que les corresponde, la bendición del vino, y algún tipo de cena o pica-pica. En el caso de Barcelona, las comunidades de la CIB y ATID normalmente hacen un pica-pica después del rezo, mientras que Jabad y Bet Shalom siempre hacen una cena completa.

Según el director de Bet Shalom, los miembros de esta comunidad normalmente se reúnen en su propio edificio, donde ponen unas mesas y usan la cocina que tienen, aunque sea una modesta, equipada sólo con los electrodomésticos más básicos, para recalentar la comida que cada uno se ha preparado en casa. La señora que se encarga de los asuntos de la comida normalmente se organiza con los miembros de la comunidad para ver quién lleva qué. En las cenas de Bet Shalom figura todo tipo de comida, desde los espaguetis hasta la tortilla de patatas o el humus, siempre que todo siga las pautas básicas del kashrut de no mezclar carne y lácteos y de no llevar cerdo ni marisco. Sus cenas de Shabat son grandes, vivas y gastronómicamente ricas



Una cena comunitaria en Bet Shalom, Barcelona. Foto: <http://www.betshalom.cat/>.

n cambio, las cenas de Jabad de Barcelona son algo más elaboradas, según cuenta el *meshgiaj kashrut* de esta comunidad. Después del servicio, se divide a los que han asistido en dos grupos, y se dirigen a dos casas particulares distintas, para que haya sitio para todos los comensales. Cada sábado por la mañana, Jabad de Barcelona también sirve una mesa bien elaborada de cosas para picar después del servicio de rezo. Este evento del sábado es completamente abierto al público y gratuito, sin necesidad de previo aviso ni reserva, cosa poco común en las otras comunidades. Jabad de Barcelona también cuenta con un servicio de catering, del que se encarga la mujer del rabino de la comunidad. La mezcla de comida presente en la mesa, según lo que cuentan los miembros, es variada y diversa e incluye lo que se puede considerar más tradicionalmente 'judío', pero también más español o estándar.

Las comunidades de ATID y la CIB también otorgan un rol importante a la comida. Cada viernes, la CIB, que cuenta con una cocina propia y bien equipada, también organiza una cena para celebrar la *kabalat Shabat*. El aperitivo que se sirve en la CIB para la *kabalat Shabat*, explica uno de los directivos, es variado y oscila entre tortilla de patatas, aceitunas, ensaladas de verdura fresca picada al estilo israelí, humus, y 'cualquier otra cosita'.¹⁴⁶ En ATID también se sirve un aperitivo, poniendo una mesa en la misma sala donde se llevan a cabo los rezos. Después de que se termina la oración, los miembros sacan una mesa desplegable, la ponen en medio de la sala, y la llenan con la comida. Hay una o dos mujeres que se encargan de hacer las *jalot*¹⁴⁷ para la ceremonia, que se guardan en el congelador de la comunidad por si una de ellas no puede acudir a la ceremonia del viernes. Aparte de las *jalot*, que son la clave de la celebración de Shabat, especialmente entre los asquenazíes, los miembros de la congregación traen comida que han preparado en casa, al estilo *potluck*. Durante mi trabajo de campo, en los servicios de Shabat en ATID, he visto todo tipo de comidas en la mesa servida: frutos secos para picar, tortilla de patatas, tarta de *choclo* (maíz) y queso, humus, galletas al estilo *chocolate chip cookies* americanas, kipe, guacamole, y muchas más cosas. Se pone una bandeja de vasos pequeños de vino tinto o blanco, y se pasa la bandeja de vinitos por la sala hasta que todo el mundo tenga una copita para hacer la bendición del vino juntos. Después, alguien se encarga de bendecir la *jalá* y se la va repartiendo, rompiéndola con la mano. A veces se sigue la costumbre de mojar la *jalá* en sal antes de comerla. La comida presente en las mesas de *kabalat Shabat* de

¹⁴⁶ Entrevista, 23-052013, hombre sefardí, Barcelona.

¹⁴⁷ Plural, en hebreo, de *jalá*, el pan de brioche en forma de trenza, típicamente consumida en Shabat.

las comunidades representa las comidas variadas de los miembros de cada uno, tendiendo a comidas más sefarditas o asquenazíes dependiendo de la comunidad en cuestión. Además, la comida considerada como israelí (falafel, babaganoush, humus, ensaladas de pepino y tomate, etc.) también tiene su sitio en la mesa de todas las comunidades, igual a la comida típicamente española y catalana, como la tortilla de patatas, la *esqueixada*, la escalivada, etc. Las grandes fiestas judías como Pésaj, Purim, Janucá y Shavuot, traen con ellas comidas muy específicas a la mesa. Sin embargo, para el Shabat y otras comidas colectivas de las comunidades, parece que los congregantes ponen más énfasis en el acto de compartir la comida juntos o con sus compañeros judíos—y a veces invitados no judíos— que en la comida en sí.

Lo mismo pasa con las comunidades judías de Austin, las cuales también están orgullosas de lo que ofrecen en cuanto a comensalidad entre sus miembros. La comunidad de Agudas Achim ofrece una comida cada sábado después de los servicios religiosos. El evento es abierto al público, gratuito y el rabino Neil Blumofe enfatiza que se la sirve a todos los que acudan a ella, independientemente de si asistieron a los servicios religiosos en la sinagoga o no. De hecho, revela que hay miembros de la comunidad que casi nunca pisan la sinagoga para un servicio de Shabat, pero que siempre están en las comidas posteriores. Este hecho es explicado por el rabino con orgullo, no con desprecio, destacando que su comunidad utiliza el momento de compartir la comida como una herramienta para fortalecer los vínculos que hay entre sus miembros y sostener la cohesión de su comunidad. Así, dice:

[Agudas Achim is] a community that prides itself on presenting to the community, every Shabbat, a meal that's open to everybody and *anybody* can show up and it's *free*. And it's not just like a typical Shabbat, sort of like, bagel and done. It's a sit-down lunch and it's something that has been a priority since at least I've been here, which is to center our communal gatherings, center our quest for, you know, spirituality, quest for some sort of Jewish practice and locating it within a meal that shared together. So in addition to whatever the food is, it enables, as you know, conversation, the rituals of *birkat hamazon*¹⁴⁸ and the singing and the opportunity to really sit together and to get to know each other in a variety of ways that you wouldn't certainly get to do in a sanctuary setting and you wouldn't get to do if people were on their way to their own lunches and things, 'cause people would sort of, you know, take a few minutes [to eat and chat] and then take off... as this community continues to change and people move here, that quest for a sense of self, a sense of place, a sense of community, becomes even more prized.¹⁴⁹

El antropólogo David Sutton, en sus indagaciones sobre la cultura alimentaria en el contexto de la memoria colectiva y la nostalgia en Kalymnos, Grecia, escribe que: "objects can shift levels of identity when experienced in new contexts, becoming a

¹⁴⁸ Largo rezo cantado después de comer.

¹⁴⁹ Entrevista 09-122014-CG rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.

symbol not just of home or a place, but of countries or perhaps regions" (Sutton, 2001: 74). Lo mismo se ve en las congregaciones y comunidades judías de Austin y Barcelona: éstas crean su propia comida con un simbolismo, a veces conscientemente, a veces de manera inconsciente, de un sentido de hogar específico de las culturas de los miembros de la comunidad y la región donde están viviendo, donde hayan echado raíces (Texas o Cataluña).

Otras comunidades de Austin también celebran su membresía a través de la comida. Algunas congregaciones celebran con cenas comunitarias en conjunto, como la cena de Beth Shalom en septiembre de 2014, que era un evento especial porque, aparte de comer juntos, los comensales también preparaban la cena juntos, cortando, enrollando y rellenando las verduras y la carne para preparar humus, carne envuelta en berenjena, ensalada y otros ingredientes.



Cena israelí en la congregación Beth Shalom, Austin. Los ingredientes listos en la mesa; una de los comensales preparando la carne con berenjena y albahaca. Fotos: Catherine S. Gallin

En cambio, Beth Israel, una de las congregaciones reformistas de la ciudad, ofrece una cena mensual para sus miembros e invitados de la comunidad. Esta cena, normalmente el primer viernes de cada mes, es 'patrocinada' por el organismo Beth Israel Sisterhood, una organización de la congregación de Beth Israel que está compuesta de mujeres de la comunidad. Previo al encuentro, se juntan en la cocina de la comunidad para cocinar y preparar la cena comunitaria. Las comidas también pueden ser patrocinadas y preparadas por diferentes organizaciones de la comunidad, (por ejemplo, por el Brotherhood).

Yo asistí a los servicios y cena del primer viernes de marzo de 2015. Después de un servicio animado en una sinagoga llena, con una variedad de miembros de todas

edades, tanto estos como los invitados salimos a una sala espaciosa, donde habían puesto unas mesas grandes y largas al estilo bufé. El resto de la sala estaba llena de mesas redondas, para que los comensales se reuniesen y comiesen juntos. La cena de ese viernes tenía varias opciones: consistió, por un lado, en una ensalada mixta con opciones de aliñado (una vinagreta balsámica y un aderezo ranch)¹⁵⁰, tortellinis con pesto, lasaña de queso (sin carne) y también una opción de pasta sin gluten, 'ziti style'¹⁵¹: penne con una salsa de tomate comprada en el único supermercado común que vende productos kosher (HEB). También tenían una sopa cremosa de tomate. En otra mesa, un tanto alejada, había dos neveras, una con agua con hielo y otra con una limonada rosa. De postre había dos tartas grandes cubiertas de un glaseado de chocolate y vainilla, y dos platos colmados con hamantaschen caseros: uno de albaricoque y coco, de amapola y de chocolate. Aparte también había un plato de matzá recubierto de chocolate y caramelo de dulce de leche, junto a una máquina de café. Mis compañeros de mesa eran un grupo ecléctico, unos texanos, una pareja de Carolina del Sur y de California y un israelí. Uno de los comensales, un texano, exclamó:

Judaism, it's all about the food! Everything we do revolves around food. Whenever we gather together, it's always around food. My mother always said, 'the best thing about being Jewish is the food.

Y mientras estaba allí comiendo mi plato de pasta sin gluten con salsa de tomate y ensalada, me volvieron a la mente las palabras del rabino Blumofe de Agudas Achim y de muchos otros participantes en mi proyecto, de que muchas veces lo importante no es lo que se come en sí, sino el significado que se da al momento de comer, y como se expresa el judaísmo a través del compartir la mesa en ese momento.

Otra institución que se encarga de organizar una cena de Shabat cada viernes es, no una sinagoga en sí, sino la casa de Texas Hillel, una entidad clave para la población judía estudiantil de Austin. Fundada en el año 1927, Texas Hillel sirve a los alumnos judíos de la Universidad de Texas en Austin, así como a la comunidad judía más amplia. La organización ha trabajado con varios rabinos a lo largo de sus casi noventa años de existencia, pero su misión principal es la educación y el fomento de las relaciones entre judíos, y entre la comunidad judía y la austinense. Hacen cenas de Shabat seguidas de charlas educativas, ofrecen pasantías y trabajos para estudiantes,

¹⁵⁰ El aderezo "ranch", muy popular en Estados Unidos, es un aliñado de ensalada que consiste en una mezcla de suero de leche, mayonesa y/ nata agria con vinagre y otros ingredientes (cada tipo del aderezo varia).

¹⁵¹ El plato popular de *baked ziti* consiste en una fuente de pasta de forma cilíndrica cocinada en el horno con queso o carne. Aunque no es un "plato judío", para mucha gente se ha convertido en ello, ya que es común en muchas familias servirlo para la cena de Shabat.

publicitan becas educativas, tienen programas de voluntariado basados en los principios de la justicia social, dejan su cocina a organizaciones como Challah for Hunger, un grupo estudiantil que hornea y vende jalot para donar las ganancias a ONGs que combaten el hambre. En mi reunión con una de las líderes de la organización, me comentó que su meta, si fuera posible, sería la de conocer y hablar con cada judío en el campus universitario, y que la organización dé la bienvenida a todo tipo de acercamiento judío, desde lo más estrictamente religioso hasta lo más cultural. Según esta informante, las cenas de Hillel son casi siempre de tipo "*chicken-based menu*", aunque asegura que la cocinera siempre tiene algo para los celíacos y los vegetarianos.¹⁵² También cuenta que en las otras comidas sirven todo tipo de alimentos: "I mean, everyone loves falafel. I guess that can be considered Jewish. Hummus. Other than that just *food*, you know? Pizza. . ." ¹⁵³ En cuanto a las comidas más festivas, se adhieren, por lo general, a las tradiciones asquenazíes, sirviendo manzanas con miel en Rosh Hashanah, *gefilte fish* en Pésaj, etc.

Aunque todas las congregaciones judías de Barcelona y Austin respetan alguna u otra versión del kashrut, el liderazgo de las congregaciones conservadoras y ortodoxas de ambas ciudades reconoce que el cumplimiento de un kashrut más estricto también les impide organizar eventos al estilo potluck, como hacen otras congregaciones reformistas y progresistas como Bet Shalom en Barcelona y Kol Ha Lev en Austin, cuyos miembros aportan un plato cada uno a las cenas de Shabat en comunidad.

7.3 El caso de Barcelona: La comida en otras festividades judías

De hecho, en las celebraciones colectivas de las fiestas, todas las comunidades suelen preocuparse por lo que ponen sobre sus mesas, siendo el calendario festivo crucial en relación con la comida judía . Todos los entrevistados, cuando hablan de las comidas festivas, destacan Pésaj, la gran fiesta que marca el éxodo de los judíos de Egipto. Ya que en esta fiesta no se puede comer ningún alimento que lleve levadura ni ningún agente fermentado, se presta atención especial a lo que se sirve en la mesa. Es también en esta celebración que las tradiciones asquenazíes y sefardíes se diferencian de

¹⁵² Entrevista 23-042015-CG norteamericana, Texas Hillel, aprox 55 años, Austin.

¹⁵³ *Ibid.*

manera más evidente. Por ejemplo, por las distintas preparaciones de las recetas tradicionales como el *jaroset*, el plato asquenazí hecho a base de manzanas (y el sefardita de dátiles), o por el diferente tipo de carne que se sirve.

Los asquenazíes también excluyen el arroz y las legumbres de su menú durante la semana de Pésaj, mientras muchas veces estos platos siguen teniendo un rol importante en las mesas sefardíes de esta fiesta.

El Pésaj es una fiesta importante para todas las comunidades y congregaciones judías. En Barcelona se suele celebrar en el mismo local de la comunidad o, si el aforo sobrepasa la capacidad de las salas de estas, pasan a celebrarlo en una sala alquilada en un hotel de la ciudad, práctica que es común entre las comunidades más grandes. Mientras las comunidades del Jabad y la CIB toman las medidas apropiadas para *kasherizar* (hacer kosher) las cocinas de los hoteles en los cuales toman lugar las celebraciones, ATID y Bet Shalom no ven la necesidad ni la posibilidad de *kasherizarlas*, ya que es un proceso laborioso y caro, y los miembros de sus comunidades no suelen dar tanta importancia al tema del kashrut estricto si el *estilo kosher* sigue en pie. En Austin, las comunidades celebran el Pésaj en las mismas salas de su sinagoga o en las instalaciones del Jewish Community Center en el campus Dell, en el norte de la ciudad.

Para su *seder* (cena festiva especial), la comunidad de Jabad de Barcelona acoge una gran cantidad de turistas y extranjeros que están en Barcelona temporalmente; el número de participantes ha alcanzado en algunas ocasiones casi las 750 personas, según el *mashgiaj kashrut* de la comunidad. Cabe decir que casi todos los participantes están de paso y no son de la misma comunidad de Jabad. Para una cena tan grandiosa, el rabino de Jabad encarga cocineros y productos especiales, muchos de los cuales provienen de Israel. El menú suele contar con una variedad de ensaladas (de pasta, de atún, de patatas, etc.) y luego una elección entre salmón ahumado con una salsa de pimientos o pollo asado. Así el menú llega a complacer a la vez los gustos de los asquenazíes y/o los sefardíes, sin estar estrictamente ligado a ninguna de las dos tradiciones culinarias.

El *seder* de ATID, en cambio, tiene un carácter totalmente diferente, siendo la mayoría de sus miembros de orígenes asquenazíes de Sudamérica. En 2013, el año que asistí a sus celebraciones, contaron con más de cien participantes, lo cual representa un

aumento en comparación con otros años, ya que en otras ocasiones, algunos miembros optaron por celebrar los *seders* en casas particulares, con sus familias y amigos. En la primavera de 2013 se organizó la celebración en un hotel en el barrio del Eixample. El menú era completamente asquenazí, con la *matzá* (el pan ácimo especial para Pésaj), *kneidlaj* (caldo con bolitas de harina de *matzá*), *chrein* (rábano picante triturado con remolacha cocida), *gefilte fish*, pollo asado, y galletitas de almendras y coco para el postre. Se celebró la noche con las cuatro copas tradicionales del *seder*, el relato del éxodo, canciones, música y baile.



De izquierda a derecha: La mesa con las copas de vino y la *matzá*, el *chrein* (encargado de un proveedor ruso), un plato de *gefilte fish*, verduras y *chrein*, y el *kneidlaj*. Fotos: Catherine S. Gallin.

Además de las fiestas más importantes, ATID, como el resto de las comunidades, también cuenta con otras tradiciones culinarias para las celebraciones de *Tu b'Shvat* (el año nuevo de los árboles) en la cual se comen frutos secos; *Purim*, en la cual se come los *hamataschen*, y *Janucá*¹⁵⁴, en la cual se come *latkes* y *sufganiyot*. La comida también tiene un rol importante en festividades tales como los Bar y Bat

¹⁵⁴ La fiesta *Janucá*, es el festival de las luces de los judíos, el cual conmemora la re-dedicación del templo después de la rebelión de los Macabeos contra los griegos en el siglo II a.C., En esta fiesta, los judíos de toda tradición tienen la costumbre de consumir comida frita en aceite conmemorando así el aceite del templo. Estas comidas incluyen los *latkes* y *sufganiyot*. Las otras tradiciones típicas de la fiesta son el encender de las velas de la candelabra (*januquía* o *menora*) y el juego de la peonza (*dreidel*). La fiesta tiene una duración de ocho días.

Mitzvah,¹⁵⁵ los cumpleaños, las bodas, las despedidas, los aniversarios de la comunidad o los días de fiestas israelís, como el día de la independencia (*Yom Ha'atzmaut*).



Mesa de *Purim* de ATID (*hamantaschen*, chocolate, dátiles, empanadas, y refrescos), invierno 2013. Fotos: Catherine S. Gallin



Pasteles para eventos especiales (con temática judía), preparados por Claudia Faiman, miembro de ATID. Fotos: Claudia Faiman.

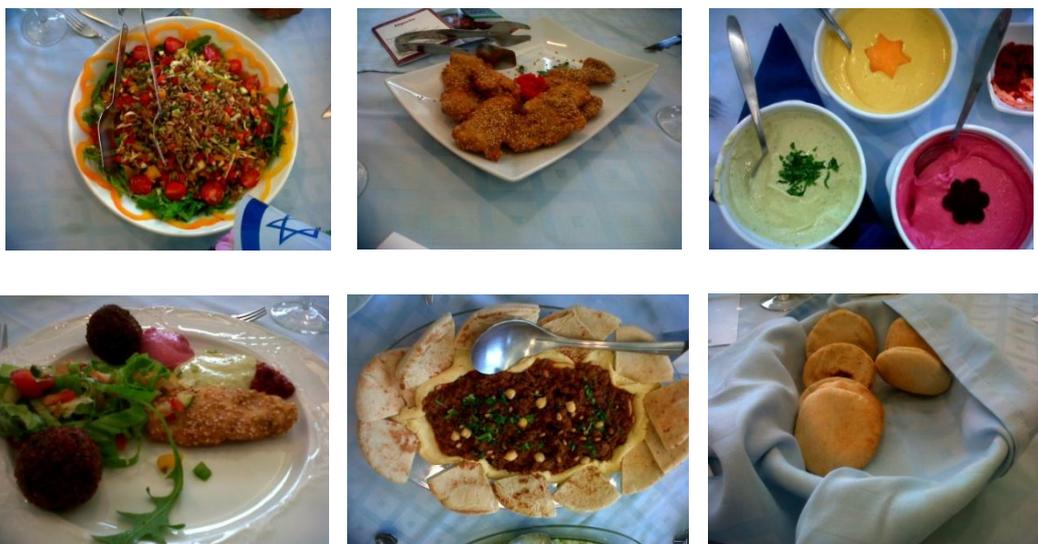
¹⁵⁵ El *Bar* (para niño) y *Bat* (para niña) *Mitzvá* celebra la madurez de un niño o niña y suele celebrarse entre los 12-14 años. Es uno de los hitos más importantes en el ciclo de vida judía.

La CIB, siendo una de las congregaciones más antiguas y grandes de la ciudad, que también cuenta con una carnicería y un restaurante kosher, también dedica sus fondos y energías en fortalecer el papel de la comida en la comunidad. El restaurante Kosher Delicias, ahora ya cerrado, y la misma CIB colaboraban para dar respuesta a los encargos que los miembros hacen a lo largo del año. El servicio de catering de la comunidad está disponible todo el año, cualquier día de la semana, no solamente para los festivos. El encargado de relaciones públicas de la comunidad explica que trabajan para satisfacer estos pedidos, ya sean de *borscht*, *adafina*, humus, ensaladas, *cholent*, o cualquier otro, de ambas tradiciones, asquenazíes y sefardíes.

La CIB también lleva unos años realizando una actividad interesante, una comida cultural una vez al mes. Un grupo de mujeres de la comunidad se encarga de esta actividad, en la cual eligen una voluntaria, desde dentro de la misma comunidad, una vez al mes para pensar y preparar un menú para la comida, disponible a toda la comunidad. Luego, las mujeres indican a los del equipo de la cocina cómo preparar las recetas. Las comidas han sido de temática marroquí, italiana, libanesa e israelí, dependiendo de la ascendencia cultural de la mujer que organiza la comida ese mes. Una de las mujeres participantes explicó que la creación de estas actividades mensuales nació del deseo de compartir no solamente las diversas culturas de los miembros de la comunidad, sino también de compartir un espacio y tiempo para comer, charlar y relajarse juntos en un contexto colectivo y judío, con el fin de crear un espacio específicamente dedicado a la comensalidad judía.

Esta comensalidad se extiende también a días festivos no religiosos, como la fiesta sionista del Día de la Independencia de Israel, por la cual la CIB montó una comida al estilo israelí y una serie de presentaciones y charlas. Las mesas se organizaron según lazos ya conocidos entre los miembros de la comunidad y por edad, con los "jóvenes" (miembros solteros o parejas sin hijos, de entre veinte y cuarenta años) sentados en unas mesas, y las familias y los ancianos en otras, costumbre que es común entre todas las comunidades y que también se llevó a cabo en el *seder* de Pésaj de ATID, por ejemplo. El menú contaba con un gran gama de entrantes, entre los cuales había *falafel*, una variedad de humus y salsas de *tahini* con remolacha, cúrcuma y perejil, pechugas de pollo rebozadas en harina y semillas de sésamo, salsa de *harissa*, ensalada de lechuga cortada en tiras, tomate cherry, pimiento, pepino y pipas de girasol, y mini-panes de pita. Como segundo plato se servía una bandeja con un tipo de estofado

de ternera picada colocado sobre una capa de humus con *tahini*, guarnecido con perejil y bordeado de trozos de pan de pita más grande. Por otro lado, también había arroz verde: arroz blanco cocido con hierbas. Aparte de la salsa de *harissa*, cada mesa venía equipada también con recipientes de aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta. Para beber, había opción de tomar Coca-Cola, Coca-Cola Cero, agua natural o sangría. Aunque fuera una comida israelí, la presencia de las costumbres españolas estaba también presente.



Comida israelí en la Comunidad Israelita de Barcelona, mayo de 2013. Fotos: Catherine S. Gallin

La serie de talleres que ofrece la CIB es un buen ejemplo de cómo conviven las distintas culturas del judaísmo dentro de una misma comunidad, y, más allá de eso, dentro de una misma ciudad. La mera existencia de estas comidas temáticas que procuran destacar la cultura originaria de los miembros respectivos de la comunidad nos demuestra que aunque exista una mezcla entre las culturas alimentarias judías de Barcelona, se glorifica la conservación de esta identidad alimentaria y no se fomenta mucha evolución de fusión culinaria entre sí.

Aunque otras comunidades barcelonesas mencionan iniciativas que se han puesto en marcha en los últimos años para promover las culturas alimentarias, muchas señalan que hasta ahora los proyectos no han arraigado mucho en el calendario de actividades de las congregaciones. Tenemos el ejemplo de los talleres de repostería

judía que se querían poner en marcha en el Colegio Hatikva, pero que no contaban con el suficiente interés para llevarlos a cabo. Sin embargo, se ha mencionado algún que otro taller de elaboración de *jalot* en las comunidades de Jabad, Bet Shalom y ATID y en el año 2013 en ATID ya existían varias iniciativas, en fase de elaboración, vinculadas a la alimentación, entre ellas la creación de un recetario comunitario de la comunidad (capítulo 9.4.1).

7.4 Austin: Dando la bienvenida a la diversidad judía y a la integración

Las congregaciones de Austin también celebran sus fiestas en comunidad. Para Pésaj, cada congregación organiza uno o dos *seders* y para Sukkot hay una fiesta colectiva entre todas las comunidades, en el campus Dell. Sukkot es la fiesta otoñal de la cosecha en la cual se come durante una semana en una especie de cabaña construida en los terrados, céspedes y patios de los judíos observantes. El primer día de Sukkot de 2014 se reunieron todas las comunidades judías de Austin en el césped del Jewish Community Center. Allí se compartían frutos secos, los niños construían casas con *graham crackers*¹⁵⁶, utilizando glaseado de tarta como pegamento y *marshmallows*¹⁵⁷ como chimeneas, en una especie de imitación de la actividad navideña de construir casas de pan de jengibre. Una banda de música *klezmer*¹⁵⁸ tocaba, adolescentes y adultos bailaban juntos. Cada congregación tenía un puesto donde ofrecían comida y daban oportunidades de sacudir la rama de palmera (*lulav*) con el fruto cítrico tradicional del Sukkot (*etrog*), una tradición central para esta fiesta.

Ese día fui testigo de un fenómeno poco común: una celebración judía en la cual participaban todas las congregaciones, desde los ortodoxos hasta el grupo judío LGBTQ. No podré olvidar nunca ese día: allí vi a judíos vestidos con traje, gorra negra y con *payot* (los rizos que llevan los judíos ultraortodoxos) junto a otros vestidos en

¹⁵⁶ Una especie de cracker-galleta, los *graham crackers* son hechos con harina de trigo y miel o azúcar, son un snack muy popular para los niños.

¹⁵⁷ Los *marshmallows* son las "nubes", una chuche blanda y blanca. En Estados Unidos hay una costumbre popular de asarlas mientras uno está de acampada, a menudo haciendo un sandwich con chocolate y *graham crackers*.

¹⁵⁸ Klezmer es un género de música judía originaria de los *shtetls* del Este de Europa. Es una música muy sentida, emocional e intensa. Klezmer tiene muchas melodías alegres y rápidas pero también puede incluir temas lentos y melancólicos. El klezmer comparte mucha influencia con la música gitana de Rumania y los Balcanes. Se caracteriza por el uso de una variedad de instrumentos, especialmente el violín y el acordeón. Se suele acompañar la música con bailes tradicionales y alegres en eventos importantes como bodas, bar y bat mitzvot y en algunas fiestas religiosas.

ropa de calle de un día cualquiera caluroso en Texas, sacudiendo el *lulav* y *etrog* frente a una gran bandera arco iris de orgullo gay. Escenas similares a ésta se repitieron varias veces durante mis nueve meses de estancia en Austin, aunque no sólo entre las comunidades judías, sino también entre éstas y otras poblaciones y entidades austineses no judías. Ya hemos visto que las comunidades judías de Austin no quedan exentas de los tristes prejuicios, pero también exhiben un importante nivel de mezcla entre comunidades, cosa muy improbable de ver en cualquier ciudad grande, y cosa que desde luego no se ve en la población judía de Barcelona.

De hecho, en Barcelona las distintas comunidades religiosas casi nunca celebran una festividad religiosa juntos. La socióloga Júlia Martínez Ariño atribuye esta carencia de fluidez entre congregaciones, a nivel religioso, a los diferentes acercamientos que cada comunidad tiene. Señala:

Las diferencias religiosas e ideológicas entre las comunidades judías catalanas se ponen de manifiesto en la incapacidad de celebrar juntas actos religiosos o festividades. De hecho, nunca han celebrado servicios religiosos de forma conjunta y sólo a nivel individual algunas personas participan en las actividades de más de una comunidad. La diferente concepción que tienen del judaísmo y del seguimiento de los preceptos *halájicos* impide que se reúnan en torno a celebraciones religiosas (Martínez Ariño, 2011: 387).

Sin embargo, yo iría un paso más allá para decir que no es solamente el acercamiento religioso o halájico que impide las interacciones entre las comunidades de Barcelona, sino también que son las escisiones étnicas, políticas, identitarias y hasta lingüísticas (por ejemplo en el caso de Bet Shalom y ATID y el uso del catalán).





Celebraciones de Sukkot 2014 en el Jewish Community Center, Austin. Fotos: Catherine S. Gallin.

A pesar de que lo que pasa en Barcelona es bastante común en cuanto a comunidades judías en una ciudad más o menos grande, en este caso Austin es excepción a la norma. Cuando en las entrevistas hablábamos del aspecto abierto y diverso de las comunidades judías en Austin, muchos de los participantes atribuyeron ese acercamiento amable y abierto de las comunidades al hecho de que la población judía en Austin es pequeña, de lo cual, según ellos, derivan dos hechos: el primero, que no tiene sentido separarse de otros judíos cuando hay tan pocos, y el segundo, que en una ciudad de tamaño pequeño-mediano y con una comunidad judía pequeña, es difícil, si no imposible, evitar encontrarse con los judíos de otras congregaciones, aunque se quisiera hacerlo. Un miembro de Agudas Achim comenta:

It's a very fluid community, very friendly. It's just Austin. And it wasn't always that way. I don't know how to explain it, to tell you the truth. It's different that way.

El rabino Neil Blumofe, de la congregación conservadora, lo diseccionó un poco más:

I think that there's an intentionality about it. You know, recognizing that we could retreat into our respective places, I think that there's a priority placed on it by leaders in the community, including me, to make sure that we're all in conversation--in respectful conversation with each other. So in the outlay or expanse of this campus, you know, really encourages that kind of thing. I mean, if you're only, you know, a two minute walk from the other place, you hopefully explore and share together things that even if you may not go there on a regular basis, it opens up a depth of programming and of Jewish life that I think would be unavailable elsewhere.¹⁵⁹

Hay indicios para pensar que el caso especial de Austin va más allá del tamaño de la población judía, la cual sobrepasa la cantidad de judíos activos que viven en Barcelona, y que tiene mucho más que ver con esa *intención* que señala el rabino. Es

¹⁵⁹ Entrevista, 09-122014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.

una *intención y mindfulness* (Zamore, 2011) fomentada por los líderes de las congregaciones judías, pero también buscada y practicada por los miembros de las comunidades en sí. Varios de los entrevistados aludían a amigos que eran miembros de ambas congregaciones, Agudas Achim y Bet Shalom, o sea que van a servicios, actividades y celebraciones y hacen donaciones a dos congregaciones de denominaciones diferentes: una conservadora y la otra reformista. Aquí tenemos otro ejemplo en el cual la personalidad de la ciudad de acogida, en este caso Austin, llega a infundir a la población judía con sus valores de amabilidad, apertura cultural, rareza creativa y excentricidad. Es una ciudad donde puedes comer un bocadillo de *schmaltz*¹⁶⁰ vegano, donde puedes ir a celebrar Janucá viendo un espectáculo de *klezmer* de un grupo llamado Yiddish Cowboys en uno de esos supermercados enormes estadounidenses; es una ciudad donde uno de los rabinos más influyentes también toca en una banda de jazz y en su música mezcla mensajes judíos con un estilo de jazz y blues; una ciudad donde los judíos no dejan de ser conscientes de que viven en una de las capitales mundiales de la música, de que su ciudad es conocida por su carácter *hippy*, y donde abundan estudios de yoga y *food trucks* de todo tipo. Es una ciudad en la cual el centro universitario de estudios judíos invita a una estudiosa y cineasta a enseñar su documental sobre los judíos de la India, donde The Hindi Charities for America y The Jewish Federation of Greater Austin se juntan para celebrar la diversidad y recaudar fondos y recolectar útiles escolares para familias sin recursos en un evento llamado *Bollywood Meets Borstbelt*.¹⁶¹

Austin es también una ciudad universitaria que cuenta con algunas de las mejores bibliotecas y archivos del mundo, y cuyos profesores, programas e instalaciones son conocidos y renombrados no sólo al nivel nacional, sino también entre académicos de todo el mundo. La población universitaria está en crecimiento exponencial, lo cual sin duda contribuye a la personalidad joven, intelectual y ecléctica de la ciudad.

La Universidad de Texas en Austin (UT Austin) también cuenta con el Schusterman Center for Jewish Studies, el cual forma parte del UT College of Liberal

¹⁶⁰ Un elemento clave en la cocina asquenazí estadounidense, el *schmaltz* es la grasa procesada de pollo utilizada para cocinar y/o para untar en pan, bocadillos, etc. El camión de comida Shhmaltz, proyecto de Julia Hungerford, servía bocadillos de *schmaltz* entre muchas otras opciones culturalmente judías y veganas, antes de cerrar sus puertas en 2015.

¹⁶¹ Este nombre juega con la frase '*Bible Belt*' que se usa para describir una zona en el sur y sureste de Estados Unidos donde domina el evangelismo protestante. Al convertirlo a *borschtbelt*, se hace referencia a un la sopa de remolacha típica del Este de Europa y muy apreciada entre muchos judíos asquenazíes por el mundo.

Arts. El centro ofrece cursos de cultura e idioma, charlas y actividades, y cuenta con una pequeña pero importante biblioteca dedicada exclusivamente a los estudios judíos. Otra entidad notable es la Latino-Jewish Student Coalition. Fundada en el año 2012, es una asociación de estudiantes judíos y latinos (y algunos latinos judíos) que se juntan para derrumbar barreras culturales y celebrar juntos, descubrir nuevas culturas, y para resolver y combatir conflictos y problemas socioculturales, unidos en la lucha por la justicia social en Texas. Cada año el centro de Texas Hillel acoge estudiantes latinos y judíos, junto a otros de cualquier origen cultural que quieran asistir, para celebrar lo que llaman el *Freedom Seder*. Es una cena de Pésaj en la cual también se cantan las bendiciones, se reza y cuentan la historia del éxodo del pueblo israelita de Egipto. Pero el *Freedom Seder* también cuenta otra historia: la de los estudiantes sin papeles en UT Austin y la de los derechos humanos de los inmigrantes latinos en Texas. El *Freedom Seder* de 2015, en el cual tuve la fortuna de participar, contaba con dos ponentes, hermanos, uno estudiante en UT Austin y otro que aún no había terminado la escuela secundaria, que contaban su travesía para llegar al país desde México, y pidieron que los comensales del encuentro contactasen a los representantes en el senado, para que protegieran los derechos humanos de los inmigrantes mexicanos y también para promover el derecho al acceso a la universidad de los estudiantes sin papeles. El *Freedom Seder* tomó la historia tradicional judía del éxodo de Egipto para adaptarlo al contexto contemporáneo donde, como enfatizó uno de los ponentes judíos, aunque los judíos disfrutaban de una mayor libertad ahora, y especialmente en Austin, la lucha por la libertad para todos aún no se ha terminado.

La comida en el *Freedom Seder* reflejaba las culturas entrelazadas en este evento. En el *sedes* de 2015 no hubo ni huella de pan ni de *chametz*. Pero la comida tampoco era la típica que encuentras en una mesa ni asquenazí, ni sefardita, ni mizrají en la fiesta de Pésaj. Para empezar, había una salsa de tomate, cebolla y cilantro picado fino con totopos de maíz caseros para mojar. A su lado había un bol de *jaroset* al estilo asquenazí y otro bol de *chrein* (rábano picante mezclado con remolacha triturada). En vez de vino—ya que no todos los alumnos alcanzaban los 21 años de edad legal para consumir—había un té de hibiscus. Lo que seguía eran enchiladas, arroz, y frijoles charros. La comida mexicana cobró mayor notoriedad por la actuación de una banda tipo mariachi que, con sus guitarras y violines, tocaba alegremente el *Day'enu*, una de las canciones típicas del *sedes*. El *Freedom Seder*, y las

otras actividades de la coalición de estudiantes que incluyen la elaboración de *hamantaschen* y *jalá*, sirve no sólo como un claro ejemplo de la innovación (Bessière, 1998), de la comunidad judía de Austin y su readaptación y preservación de la cultura judía en el contexto de Texas, sino también de la voluntad e intención por parte de la población judía de Austin de integrarse de una forma social, cultural y política.



Fotos de la página web del Latino-Jewish Student Coalition de Texas Hillel: <http://www.texashillel.org/jewish-student-life/social-cultural-life/ljsc/>. Estas fotos demuestran el uso de la comida judía y la comida latina como base de unión y un punto de partida para el compartir de culturas entre los estudiantes universitarios judíos y latinos.



Fotos del *Freedom Seder*, abril de 2015. De izquierda a derecha: salsa verde, frijoles charros, y arroz; la mesa puesta con *hagadot*, ensalada de tomate, cebolla, cilantro y aguacate, totopos de maíz caseros, salsa verde, *jaroset* aqsquenazí (de manzanas y nueces) y la banda mexicana tocando *Day'enu* para celebrar Pésaj. Fotos: Catherine S. Gallin

VIII. EL GÉNERO EN LA COCINA JUDÍA

8.1 La transmisión femenina de las culturas culinarias

Hoy en día, en Occidente, vivimos en un mundo donde la mujer se encuentra supuestamente liberada, desde un punto de vista social. Aunque la lucha por los derechos humanos y la verdadera igualdad con los hombres es indudablemente una lucha que continúa en Estados Unidos y en España, también damos por sentado que las mujeres pueden trabajar fuera de la casa y que su tarea principal ya no tiene que ser sólo cuidar a los hijos, mantener la casa, y cocinar, como lo fue durante siglos. Sin embargo, hoy en día las mujeres siguen siendo el principal canal de transmisión de las culturas alimentarias. La tarea de la mujer en la cocina siempre ha sido de creatividad y de empoderamiento, incluso cuando la mujer no tenía más elección que pasar el día limpiando y cocinando. Hoy en día la mujer tiene la opción, a veces casi la obligación, de trabajar fuera de casa. Sin embargo, muchas mujeres siguen disfrutando de la cocina y de las oportunidades que el acto de cocinar da a la cocinera para sanarse, meditar y relajarse, y para crear algo con sus propias manos, dar el sustento a su familia y compartir con sus amigos, trabajar su propia creatividad e innovación y también recordar a sus antepasados y a su cultura (Abarca, 2006).

La cocina—en castellano es a la vez un sustantivo, *la cuisine*, que describe todo lo que tiene que ver con la comida, todo lo que satisface o disgusta los cinco sentidos del ser humano, y también la palabra que describe el espacio donde el acto de cocinar tiene lugar. El espacio, el acto, y el resultado se convierten en una y la misma cosa: un acto sagrado para muchas mujeres, el cual abarca y representa varios aspectos de sus vidas.

En cuanto a la mujer *judía* en la cocina, la historia es larga. Considerando la cocina judía como una manera de ligar la vida religiosa con la vida ordinaria cotidiana, la mujer cocinera ha tenido un rol importante en el ámbito judío. Barbara Kirshenblatt Gimblet (1991) destaca este hecho en su ensayo "Kitchen Judaism." Allí leemos:

The beauty of white stewed fish on the Passover table carried a special message at the World Columbian Exhibition in Chicago in 1893. There, at the Jewish Women's Congress, Mary M. Cohen spoke to interested but uninformed Christians in her audience about the kitchen's role in creating a "bond in sanctity" between Jewish religion and family life...it was precisely through such little customs such as culinary traditions, and not just through the dietary laws, that religious life and domestic life were bound together. This was the responsibility of the Hebrew woman, who in Cohen's view, was a woman of character and moral force, responsible for the "purity of the domestic altar." (Kirshenblatt-Gimblet, 1991:77).

Y según la organización norteamericana Jewish Women's Archives, la mujer judía inmigrante siempre ha jugado un rol sumamente importante, no sólo en la cocina en sí, sino en la adaptación a nuevos lugares:

Women, traditionally the preparers of food, are the ones who have been responsible for figuring out how to find substitutes for ingredients no longer available in a new place, incorporate new local ingredients and adapt them to the Jewish styles of cooking they brought with them...Women are often the transmitters of culture, handing down traditions from generation to generation. Before the days of standardize measuring cups and written recipes, young girls watched as their mothers and grandmothers scooped handfuls of flour and pinches of spices or jarfuls of water or oil in their kitchen wizardry. Cooking was one way that women expressed their creativity. (Jewish Diversity and Innovation, Jewish Women's Archives).

No es sólo la religión judía la que pasa por el linaje materno, sino también las tradiciones, costumbres y la sabiduría culinaria. Sin embargo, está claro que el rol de la mujer como transmisora e innovadora no es exclusivo de la cultura judía. La historiadora María Ángeles Pérez Samper, habla sobre el rol de la mujer en la transmisión del conocimiento culinario, y también del que las mujeres jugaban en el mantenimiento de la salud de toda la familia ya en la época moderna en España. En su ensayo "Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conversación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna" destaca el papel clave que la mujer jugaba en la familia, para su marido y para sus hijos:

Una gran responsabilidad femenina consistía en cuidar la salud en el ámbito doméstico. Eran los hombres los que estudiaban medicina en las universidades y ejercían la carrera tratando de curar a los enfermos con ciencia culta hecha en latín, pero eran generalmente las mujeres las que velaban diariamente por la salud de sus familiares y siguiendo la tradición popular repartían remedios caseros para las enfermedades comunes y corrientes...En el seno de la familia, de generación en generación, el conocimiento de las cuestiones consideradas como propias de las mujeres pasaba de madres a hijas. Eran las madres las encargadas de enseñar a sus hijas a ser en el futuro buenas esposas y buenas madres y, a través de la palabra y de la observación del gesto, día tras día, se realizaba el aprendizaje de las tareas domésticas, de la cocina, de la costura, de los remedios caseros...sólo en algunas contadas ocasiones la transmisión de los saberes femeninos se realizaba a través de la escritura, tratando de fijar y conservar la memoria, salvándola del paso del tiempo, para poderla transmitir de manera fiel y completa (Pérez Samper, 1997: 121-124).

A través del trabajo de campo realizado para este proyecto, podemos comprobar cómo las tradiciones culinarias judías siguen siendo transmitidas principalmente por las mujeres, pero la técnica de aprender por observación, aunque no haya desaparecido del todo, se ha cedido en parte a los recetarios escritos. Las recetas utilizadas por la mayoría de los informantes tienen procedencia de la línea materna de la familia en cuestión, y las que no vienen directamente de la familia vienen de recetarios que a menudo llevan el nombre de alguna tía, abuela o madre.

Internet es una herramienta utilizada cada vez más en la cocina hoy en día. A lo largo de esta investigación he visto varios blogs y páginas web de comida judía, la gran mayoría creados por mujeres (*What Jew Wanna Eat* de Amy Kritzer, *The Shiksa in the Kitchen* de Tori Avey, *Sahtén a la Mexicana* de Mónica Buzali). Una de las entrevistadas en Austin reconoció que ya no tiene una libreta de recetas familiares, y que recurre a internet para muchas de sus recetas. No obstante, cada vez que encuentra una buena receta, la imprime, la anota con los cambios realizados y sugerencias, y la archiva en una libreta donde también almacena otras informaciones relacionadas con la alimentación: las listas de compras, productos, etc. Internet puede ser visto como una amenaza para la transmisión culinaria tradicional y familiar, no obstante, incluso ya estando totalmente integrado en el mundo culinario, vemos que la mujer sigue *conduciendo* la cocina como lo ha hecho durante siglos.

Como ya hemos visto en la introducción al marco teórico de este proyecto, Meredith Abarca (2006) destaca a la cocina como un lenguaje cotidiano, una herramienta de expresión en sí misma y un conocimiento sensual y subjetivo que está en proceso de cambio constante. En cuanto a la cocina no como actividad y entidad, sino como espacio, Abarca destaca la reivindicación de esta como un espacio de empoderamiento de la mujer, "because place does carry this patriarchal ideological baggage, when women define the kitchen as their space, they engage in their own everyday acts of agency" (Abarca, 2006: 22). Abarca argumenta que es cuando se examina y se aprecia este espacio de la mujer desde el punto de vista de la mujer misma y dentro de la misma cocina, no desde fuera, que la cocina se convierte en un espacio de empoderamiento y creatividad de la mujer. Lidia Marte (2010) también explora la idea del espacio del migrante, y especialmente la mujer migrante, a través del "food-mapping", esbozando un concepto de propio espacio del inmigrante a través de la creación de mapas de los puntos claves en su alimentación: la cocina, la tienda donde uno compra alimentos e ingredientes, el restaurante donde uno come, el barrio, etc. Marte destaca que este método de etnografía, mezclando la narrativa con los dibujos visuales y tangibles de los mapas alimentarios, puede ser especialmente significativo para etnografías que se enfocan en la mujer inmigrante, dando línea, forma y color a la cocina y los espacios alimentarios de ella, espacios y actividades que muchas veces se quedan a medio camino en el ámbito académico.

8.2 Mujeres que recuerdan y honran a mujeres

De la misma manera que es muy difícil hablar de *la (una única)* cocina judía, en realidad la diversidad de culturas judías también nos imposibilita el hecho de hablar de *la (una única)* mujer judía. ¿Cómo va a ser igual una mujer judía que emigró desde Irán a una edad ya mayor, a una señora que nació en Melilla pero lleva casi toda la vida viviendo en Barcelona, o una judía norteamericana asquenazí que no ha pisado Europa en su vida? No podemos generalizar diciendo un *tipo* de mujer judía. Por lo tanto, y con la finalidad de llegar a entender el rol de la mujer judía en las ciudades de Austin y Barcelona hoy en día, en este apartado trataremos de aproximarnos a su papel en la cocina desde su propio punto de vista.

Cuando empecé este proyecto, el tema del papel de la mujer judía no ocupaba un lugar tan importante en mi investigación. Fue a través de las entrevistas que hice en Barcelona, a través de las propias palabras de los informantes y de los recetarios que estaba estudiando, que me di cuenta que no podía hacer este proyecto y el trabajo de campo correspondiente sin tomar como parte integral el rol de la mujer en la transmisión de la comida judía en la capital catalana y texana. Las etnografías siempre están en un proceso de metamorfosis, como las mismas identidades que examinan. Como resultado, el papel de la mujer como actriz, creadora y transmisora en la cocina judía se ha convertido, de muchas formas, en una de las claves más importantes que, de una u otra manera, acaba teniendo una relevancia significativa en esta tesis. ¿Cómo estudiar la identidad alimentaria judía sin tener en cuenta el rol que la mujer ha jugado en la formación, adaptación, preservación y transmisión culinaria? Es imposible. De este modo, siguiendo lo que Marte (2010) ha dado en llamar los mapas alimentarios, lo que intentamos esbozar con este proyecto es una suerte de mapa de la memoria. Las mujeres judías en Austin y Texas, en su gran mayoría, utilizan la cocina para recordar y honrar a sus antepasados femeninos y alimentar—física y emocionalmente—a sus familias. Es un concepto que al principio puede sonar anacrónico en estos tiempos modernos, en los que buscamos que predomine la imagen de una mujer supuestamente liberada. Sin embargo, la mujer judía sigue siendo la transmisora de las costumbres y tradiciones alimentarias judías, y con ellas de la memoria individual y colectiva, la narrativa familiar y la narrativa de las comunidades. Como Abarca (2006) señala, la cocina es una tarea— de la que tradicionalmente se encargan las mujeres—que trasciende el nivel de estudio o la

cultura de la mujer, y también fortalece el poder personal y la voluntad de las mujeres de forma no verbal.

A lo largo de mis años de trabajo de campo, he observado un fenómeno dialéctico interesante en cuanto al rol de la mujer judía en la cocina entre las poblaciones judías conservadoras, reformistas y laicas de Barcelona y Austin. Antes de seguir quiero decir que, en las comunidades ortodoxas y ultraortodoxas, hay mucho menos espacio para el debate en cuanto al rol de la mujer: su espacio de dominio es considerado la casa, lo doméstico, y la cocina no sólo como de su exclusividad, sino también como su lugar de principal importancia. Entre los judíos ortodoxos que entrevisté en Barcelona y Austin, se destacó el papel doméstico—la cocina, la maternidad, la limpieza de la casa, el cuidado del marido—de la mujer como algo sagrado, sumamente importante, estimado y no despreciado, y algo que debería mantenerse como tal. En cambio, las poblaciones de denominación conservadora, reformista y laica de ambas ciudades son las que dan más espacio a la contemplación de la mujer moderna como transmisora de la cultura alimentaria judía, mientras que también, al mismo tiempo, se encarga de otros papeles fuera de la casa: en el trabajo, los hobbies, los círculos de amistades, la maternidad, etc. Todas las mujeres que he entrevistado, en Barcelona y en Austin, atribuyeron su conocimiento culinario a la línea materna en su familia, es decir a sus madres, abuelas, bisabuelas y tías. Incluso las mujeres que declararon que no les gusta cocinar y que apenas lo hacen, reconocieron que lo poco que saben de la cocina viene de las mujeres de sus familias, aunque en algunos pocos casos, fueron los hombres quienes se encargaban de la cocina en la casa. Cuando les pregunté a los entrevistados de ambos sexos acerca de sus costumbres alimentarias y la preservación de una memoria a través de la comida, los informantes—hombres y mujeres—me hablaron de aromas y sonidos de las cocinas de sus madres y abuelas; me hablaron de recuerdos de aprendizaje culinario a través de la observación informal y formal de sus madres y de sus suegras en la cocina. Una participante marroquí, residente desde hace más de cincuenta años en Barcelona cuenta que aprendió a cocinar de forma informal, observando cómo lo hacía su madre en la casa de su infancia en Ceuta. Cuenta que aprendió "observándola y viendo como ella lo hacía", y que de ahí lo fue perfeccionando cuando se casó y se vio obligada a seguir aprendiendo y mejorando por pura práctica.¹⁶² El aprendizaje culinario no se trata de la

¹⁶² Entrevista 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

mera transmisión de recetas de una generación a otra, sino también de un tiempo y espacio, cocinando, en la cocina, queda cabida a la transmisión de historias, recuerdos, y cultura. Sutton (2001) propone que el aprendizaje culinario es uno de los nexos de transmisión cultural y memoria familiar. Dice que se convierte en " a site of transmission in the broader sense of a woman's culture, history, and everyday experience" (Sutton, 2001: 137).

Ya que el aprendizaje culinario produce fuertes vínculos entre las mujeres, para muchas de ellas, la reproducción de recetas o formas de comer sirve como la principal manera de recordar a sus seres queridos—de la familia, de la congregación o de la comunidad—que ya han fallecido. Recordamos a la informante asquenazí texana que recién a sus sesenta años empezó a seguir el kashrut para honrar a su abuela. También, aun siendo alguien a quien no le gusta nada cocinar, se acuerda de sus momentos de aprendizaje con su madre y su abuela. Aunque el padre de esta señora texana era el que se encargaba de la cocina cotidiana en la casa de su infancia, sus recuerdos de aprendizaje culinario, y también de momentos tiernos de intimidad entre mujeres, son con su madre y su abuela, y no con él.

[M]y mother also went to work. And so, I ended up—I hated it—but after school, she called me up, you know, put the roast in the pan like this, peel the potatoes, put them in...I was the oldest...So little didn't I know, she was teaching me how to cook but I was so angry about it that I didn't really get that at the time. Anyway...the one time I really got with my father's mother, the one who did all this Passover cooking, was when she was a little older, she came over one time and I wanted to watch her. She made blintzes. And I watched her do it and she had a pan, and she'd put a towel over here. And she'd cook it. And she'd knock the pan and knock the little blintz onto the towel. And she showed me how she wrapped up the cheese... [The women in my family] just cooked. They didn't have books. Sadly. I wished they had. I know a lot of people whose parents did, but mine never did. They just winged it. For whatever it's worth...Throw in a little of this, a little of that. And I remember when I watched my grandmother make the blintzes that time, it was by the--she didn't know how much she was putting in. It was just by the feel of it. It was just by the looseness of it, that she knew that it was right.¹⁶³

Muchos otros participantes han hablado de la cocina como modo de conservación de la memoria de sus abuelas o madres. Un hombre asquenazí en Austin me dio la receta del "hígado"¹⁶⁴ triturado de su abuela, nombrándola por el nombre de su abuela y recordando los tiempos que pasó con ella.¹⁶⁵ Amy Kritzer, la autora de *What Jew Wanna Eat*, un blog dedicado a la comida judía, cuenta que las horas pasadas con su abuela en la cocina, preparando recetas asquenazíes, es lo que le ha inspirado no sólo

¹⁶³ Entrevista, 14-022014-CG mujer, tejana asquenazí de Houston, 70s, Austin.

¹⁶⁴ El plato es vegetariano (hecho a base de berenjenas) pero imita la textura y, de alguna manera, el sabor del tradicional hígado de pollo.

¹⁶⁵ Entrevista 03-122014-CG hombre norteamericano asquenazí, aprox. 50 años, Austin. Para la receta refiérase al apartado 5.6.

para hacer el blog, sino también para ir a la escuela culinaria en Austin. Otros informantes, en este caso la mayoría mujeres sefarditas en ambas ciudades, recuerdan con detalles las muchísimas horas pasadas entre las mujeres de la familia en la cocina, elaborando comida, preparando ingredientes y cocinando.

Los recuerdos de la gran cantidad de horas pasadas en la labor culinaria entre mujeres es algo que ha sido destacado especialmente entre las mujeres sefarditas. La mayoría habló de este aspecto de su cultura con orgullo y cariño, pero varias de las mujeres judías de orígenes árabes y magrebíes en Barcelona y en Austin también expresaron la desigualdad que veían en las prácticas alimentarias, con las mujeres congregadas en la cocina, cocinando y limpiando durante horas, mientras que los hombres estaban en la otra sala, conversando y relajándose. Estas mismas mujeres reconocen la contradicción en sus reacciones a su propia cultura alimentaria: el deleite de un espacio íntimo entre mujeres donde, la creatividad, la expresión, la abundancia, y la sensualidad son celebradas, y a la vez el desdén por una sociedad tradicional que concentra el trabajo laborioso de las tareas domésticas exclusivamente en las mujeres. Una mujer siria en Austin dice, "for our mothers it was really labor intensive...My mother would get up in the morning...you spent hours making these things and we'd eat them in half an hour".¹⁶⁶

La cocina como indicador del paso del tiempo y la memoria de las mujeres de la comunidad que han fallecido es algo que se extiende más allá de los núcleos familiares, y también del saber culinario aprendido por observación informal. Una de las participantes, la investigadora, historiadora y escritora Cathy Schechter, de Austin, comenta que los recetarios de las Sisterhood, las asociaciones de mujeres de cada templo o sinagoga, también sirven como marcadores del pasado y fomentan la preservación de la memoria de las mujeres que ya no siguen en la congregación. Sentadas en la cocina de Cathy, ella me enseñó una pila de recetarios judíos, muchos de los cuales eran recetarios familiares o de las Sisterhood de Agudas Achim y de la congregación de su pueblo natal de Waco, Texas. Cathy comenta, destacando el uso de los nombres de las mujeres en las mismas recetas:

It's a historical marker to have your recipe posted. It's a marker of some kind. It's a memory. I think that's what it's about. Claudia's sweet noodle kugel. Claudia is dead. I was with her on her death bed. [reading from recipe:] "This was one of my Mom's best recipes." Barbara's rice kugel. Persian basmati rice, Lily.

¹⁶⁶ Entrevista 17.18-012015-CG mujer sefardita siria, crecida en las Filipinas y NY y residente de Austin, 60-70 años, Austin.

She was from Persia. So it's a statement of ethnicity, of origin. Lynn's Challah, Challah a la Dana...Amy's lemon bread...Bubbe's mandelbrod...¹⁶⁷

Cathy también señala la importancia del trabajo en la cocina, al menos antiguamente, para las mujeres de las Sisterhood de las sinagogas y templos. Remarca que lo que las mujeres produjeron en la cocina y en sus negocios de catering de las congregaciones no era solamente un sustento de los programas para la congregación y la escuela religiosa (en Austin y en Waco, las Sisterhood recaudaban miles de dólares de fondos para apoyar el programa de la escuela religiosa y para construir una nueva cocina), sino que también sirvió como sustento de las relaciones personales entre las mujeres, en el sentido de reciprocidad entre las de la comunidad, del compartir socio-emocional. Pero la cocina compartida entre las mujeres de la congregación también fue útil, antiguamente, como unos de los únicos modos de empoderamiento social, cultural y económico de la mujer judía. Schechter destaca:

So, the thing that they did back then, in those days, and I'm talking about the '60s.. the Jewish women all belonged to Sisterhood and a lot of the cooking was done in the temple kitchen. And every woman had their particular specialty. And my mother was part of that. That was how they built community...the Sisterhood was always responsible for supporting the religious school. And they did that with food. And they supported each other's friends. And the way my mother viewed it was that one of these days your brother is going to have a Bar Mitzvah and to make sure that women show up in the kitchen and help me cook, help we prepare the trays, I need to get my chips. And so they were always working in the kitchen. And so each woman kind of developed her own special thing...that's how they made money for the congregation. And that was one of the ways that women had power, how they exercised their power, their financial power, through cooking...[now] they have John [the professional cook] in the kitchen. Everybody loves John, but in two generations ago, the moms did it. The grandmoms did it. That is how they built community. And what happened in those kitchens, I mean, people grieved. People rejoiced, people celebrated. They knew each other's secrets. That's where they hub of congregational life happened with women, in the kitchen.¹⁶⁸

Le pregunté a Cathy Schechter su opinión sobre el hecho de que, actualmente, la Sisterhood de su congregación (Agudas Achim) no sea tan activa en la cocina, salvo en algún evento especial, dónde entonces sí tienen lugar estos momentos íntimos entre mujeres judías y cómo se forman los fuertes vínculos emocionales y los momentos de "secretos y chismes"¹⁶⁹ entre mujeres. Me respondió, con un tono desanimado, que no, que ya no ocurre tal como ocurría en el pasado. Que las mujeres judías de la congregación ya no tienen un espacio íntimo para compartir, no tienen una meta en común que conduce al trabajo hecho con las manos, la mente, y el corazón, como pide el trabajo en la cocina. La falta de tiempo, las horas largas en el trabajo, el aumento de tráfico y embotellamientos insoportables, el uso de internet y la tecnología: son todas

¹⁶⁷ Entrevista 23-042015-CG mujer tejana mediana edad, Austin.

¹⁶⁸ *Ibid*

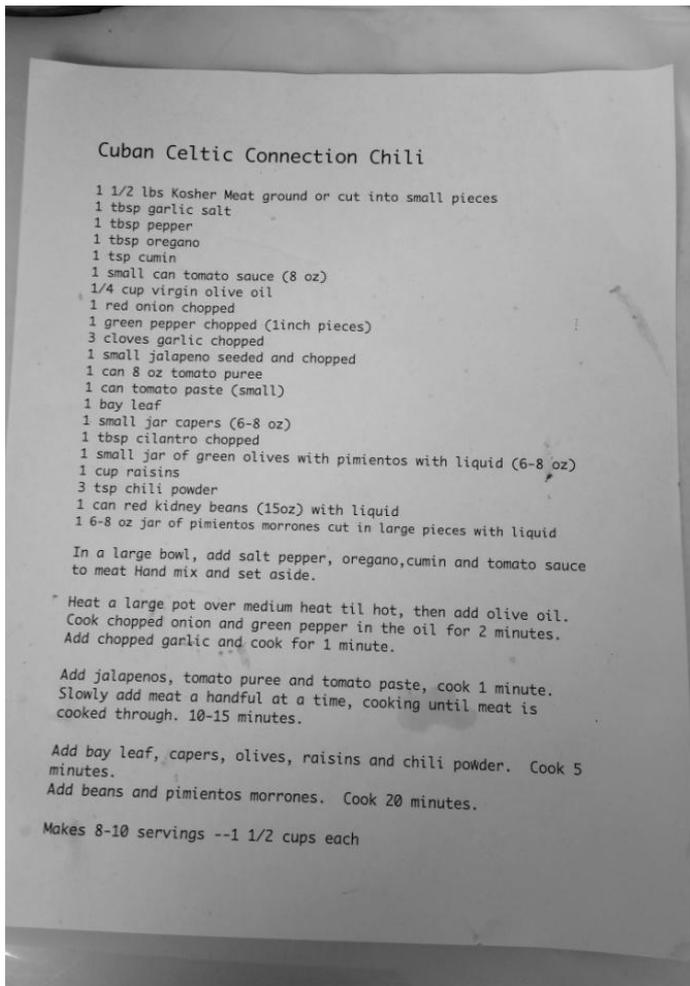
¹⁶⁹ *Ibid*

cosas que aunque por un lado nos dan más libertad, también nos condicionan y contribuyen a la desintegración de la comunidad que tiene como base a la comida y la cocina.

8.3 Lo que queda del *Sisterhood*

Aunque las *Sisterhoods*, o hermandades femeninas, de las congregaciones austinenses no tienen la misma importancia que antes ni para la comunidad ni para las mismas mujeres, estas asociaciones continúan existiendo. En Agudas Achim se unieron para participar en el Kosher Chili Cook-Off, un evento dominado por la participación masculina. En Beth Israel, las mujeres no sólo organizan y preparan una cena comunitaria para toda la comunidad una vez al mes, sino que también lideran los *shaloach manot* para la comunidad, que consisten en repartir cestas de dulces de Purim, comida, y arte y manualidades de los niños de la comunidad para los judíos ancianos que se encuentran en residencias, y quienes no pueden desplazarse para unirse a todas las celebraciones y festejos en la congregación.

En la actualidad, las mujeres de las congregaciones judías de Austin también trabajan en grupo fuera de la cocina. En Agudas Achim, por ejemplo, la *Sisterhood* se encarga de recaudar fondos para la escuela religiosa, mayormente por ventas en la tienda de la congregación (donde tienen libros, objetos de uso religioso y decoraciones a la venta). Otro grupo de mujeres se encarga de organizar los archivos de la comunidad y de compilar documentos sobre su historia.



Esta receta, "Cuban Celtic Connection Chili" es de un plato de chili con carne preparado por la Sisterhood de la congregación Agudas Achim para el Kasher Chili Cook-Off de 2015. La receta sirve de testimonio de que parte de la actividad de la Sisterhood sigue girando en torno de la comida. Pero también sirve como recordatorio de la diversidad de la comida judía, y de nuevos experimentos con la comida que se están infiltrando en las tradiciones de las comunidades judías de Austin.

Foto de Catherine S. Gallin

8.4 La mujer judía: transmisora de culturas alimentarias: Pero, ¿cuáles culturas?

A pesar del hecho del papel central que muchas comunidades judías, y todos los participantes en este proyecto, han dado a la mujer en cuanto a la transmisión de las tradiciones culinarias judías, es importante señalar que las comidas que preparan las mujeres de las familias de Barcelona y Austin no siempre son de su propio patrimonio cultural. Es decir, que aunque cocine y así transmita una cultura alimentaria, y con ella una memoria colectiva, la cultura y la memoria que transfiere no es siempre la suya.

El rabino Lev Baesch de la congregación pluralista Kol Ha Lev de Austin nos los explica bien cuando dice:

I do a lot of weddings. And I do a lot of interfaith weddings. And one of the things I've noticed. It doesn't matter how old people are or what generation we're in: women are still living in the 1950s once they get married. I mean men too...[E]ven if the woman is the primary breadwinner in the household, the cultural understanding of what women are supposed to be doing and men are supposed to be doing in the house...so whether it's a Jewish-Jewish couple or an interfaith couple, the woman determines the culture of food in the house. It just seems [that way]. And she can choose to have her husband, or if it's two women, her partner's like, she can say, I'm giving up mine and I'm taking on yours, but she's still the one who makes the decisions about the [food].¹⁷⁰

De hecho, lo que el rabino señala es algo que también se ha manifestado en las entrevistas realizadas para este proyecto, y en los estudios de las recetas familiares y los recetarios comerciales de las familias. Aunque una receta lleve el nombre de una mujer, no quiere decir que la cultura que esa receta representa sea la suya. ¿Es, entonces, el otorgamiento a la mujer del papel estimado de transmisora de la cultura alimentaria un acto de aprecio a la sabiduría y conocimiento culinario de esta, o es simplemente otro acto patriarcal de dar a la mujer el trabajo de llevar y transmitir la cultura del hombre? Deberíamos señalar que, en realidad, son ambas cosas. Una informante barcelonesa, marroquí de Ceuta, comenta que aunque la mayoría de la cocina que hace la aprendió de su madre y a través de la práctica, también reconoce que sus suegros le han dado recetas que le gustan a su marido para que ella las aprendiera a hacer. Dice, "a lo mejor...un dulce especial que a mi marido le gustaba, entonces lo hacía. Son cosas de familia...los recuerdos de familia"¹⁷¹. Varias otras informantes, mujeres que vienen de familias mixtas, hablan de la enseñanza que sus suegras les han dado para aprender las comidas de sus maridos. Sin embargo, aún en esos casos, cuando la mujer está cocinando con las recetas de sus suegros y preparando los platos favoritos de la infancia de su marido, la creatividad y libertad de la que goza, el espacio donde crea con sus manos, saborea con su lengua, huele con su nariz, explora e innova con su mente y su corazón, y la actividad con la cual preserva la memoria del pasado y crea nuevos recuerdos para sí misma y la familia, sigue siendo un espacio y acto de empoderamiento femenino, auto-expresión y libertad con la cual las mujeres, judías o no, se pueden movilizar, resistir y crear (Gadsby, 2006).

Aún así, la cocina familiar está cambiando con los tiempos, y el recetario familiar se ve reemplazado, en muchos casos, por las recetas de internet y las páginas de blogs de comida, debido a horarios apretados y la ideología de que el aprendizaje del niño debería ser conducido por sus propias predilecciones y gustos. Así, la transmisión

¹⁷⁰ Entrevista, 07-112014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.

¹⁷¹ Entrevista 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

de tradiciones culinarias de generación en generación, ni siquiera exclusivamente entre las mujeres, se ve truncada. De las entrevistadas que tienen hijos, sólo un par han dicho que les enseñan (dejando claro que para ellas era tan importante enseñar a los hijos como a las hijas) a cocinar directamente. Otros padres se han referido a quizás no enseñar la cocina en sí, pero sí transmitir sus formas de comer. Algunos hablaron de traspasar una cierta consciencia en cuanto a la alimentación, de poner intención en lo que uno come y de dónde viene, tocando el tema del eco-kashrut, la sostenibilidad y la salud. Otros padres transmiten más bien sus formas de comer a través de la práctica del kashrut. Todos los entrevistados que eran padres hablaron de la importancia de sentarse para cenar juntos todos los días, y muchos resaltaron la importancia de la cena de Shabat del viernes por la noche, aunque los platos de esa mesa les importasen menos que la reunión en sí. Las transmisiones siguen en pie, y muchas mujeres siguen aprendiendo de sus madres y de sus abuelas. El vínculo entre las mujeres no ha desaparecido, pero la comunidad que antiguamente se creaba entre las mujeres judías entorno de las comidas está cambiando.

IX. LA ALIMENTACIÓN JUDÍA Y LA VIDA COMUNITARIA NO RELIGIOSA

9.1 Cambios de enfoque en la vida judía: la vida comunitaria no religiosa

La vida comunitaria judía va mucho más allá de las cuatro paredes de la sinagoga o templo, y también más allá de los servicios religiosos, los Bar y Bat Mitzva, y los rezos. Para muchos judíos a nivel mundial, pero especialmente para los menos tradicionalistas en su observación de la ley judía, como los miembros de congregaciones conservadoras y reformistas y los judíos laicos desafiados, la comunidad y hermandad judía parte principalmente de la base de actividades no religiosas que unen a los judíos. Estas actividades pueden incluir campamentos de verano y colegios para niños, escuelas de cultura judía y la lengua hebrea o yiddish para adultos, ofertas de ocio y de cultura y arte, cuidado de los ancianos, clases de baile, etc. Tanto en Barcelona como en Austin, la mayoría de los eventos no-religiosos de la vida comunitaria judía giran en torno a la comida. A continuación ponemos de manifiesto algunos ejemplos de cómo las iniciativas, tales como creaciones de recetarios comunitarios, blogs de comida, proyectos de chef a domicilio o concursos de comida, sirven como una de las principales vías para la creación de una vida comunitaria entre judíos no estrictamente tradicionalista en las dos ciudades.

Estas congregaciones judías se están dando cuenta cada vez más del cambio de enfoque de la vida judía en el contexto no tradicionalista y urbano. En su tesis doctoral sobre la comunidad judía en Cataluña, Julia Martínez Ariño expone que hay una gran variedad de maneras de formar parte de una vida comunitaria judía, muchas de las cuales no están directamente vinculadas a la sinagoga y a los servicios religiosos. Dice:

En definitiva, no se puede hablar del predominio de una única forma de participación comunitaria, sino más bien de la existencia de múltiples formas de participación que podrían resumirse en tres: participaciones mayormente expresivas, participaciones mayormente instrumentales y participaciones alternas (compromiso con una comunidad, pero búsqueda de servicios en otras)...no obstante, la totalidad en el tiempo de la identidad judía, de la práctica religiosa y de las propias concepciones del judaísmo (Horowitz, 2000) hace, a su vez, de las formas de participación comunitaria una cuestión cambiante. A lo largo del ciclo de vida, y en numerosas ocasiones como consecuencia de la irrupción de acontecimientos trascendentales, el compromiso comunitario puede adquirir estilos y configuraciones diferentes que, a la larga, se traducen en desafilaciones o reafilaciones... (Martínez Ariño, 2011: 382).

El resumen de Martínez Ariño de la situación de la comunidad judía catalana atina no solamente en lo que hemos observado y escuchado en el trabajo de campo realizado en Barcelona para esta tesis, sino también en el caso de Austin, donde, en los últimos años, el interés en actividades alternativas que las congregaciones suelen ofrecer ha aumentado considerablemente. El rabino de Kol Ha

Lev señala la "muerte" de la sinagoga o templo tradicional y el nacimiento de nuevas formas de concebir y expresar el judaísmo en un sentido colectivo. El rabino comenta:

The synagogue movement is kind of dead. Internationally. I think the US is kind of behind the times [with that] because we're a young country. So the synagogue movement is really past its prime. But I think we have new stuff springing up, like kind of going back to the little *minyan* life with smaller groups, people's backyards, around the kitchen table, more mixed crowds. More interfaith crowds and less particular Jewish culture. But it's more about gathering, feeding and discussing...stuff I love...and down here there's a lot of singing too, which is great.¹⁷²

El rabino de Agudas Achim también comentaba los cambios en las necesidades y deseos de la comunidad judía de Austin desde que la ciudad, y con ella la población judía, ha empezado a crecer exponencialmente en las últimas décadas:

I would say that the options to live life with Agudas Achim as a *part* of it as opposed to being a central part of it, have gotten certainly more pronounced. With the growth of Austin come other opportunities. Whether they are things in the Jewish community or not in the Jewish community. I think commitments in our time are even more exacerbated than they have been. I think traffic raises a huge issue in Austin whereas you know, you could get, ten years ago, from Round Rock to South Austin in fifteen minutes. That's unheard of now. So that I think blocks people's identification with one particular place as their destination. There are a lot of different ways to live one's life Jewishly and again, [in a] larger [way] in Austin. Ten years ago there weren't other, really, organizations that competed for your time and for your money. All these things...have arrived in Austin and with the growth of this [Jewish Dell] campus, you know, it makes the synagogue an option, not necessarily an only destination. Which just means that the synagogue has to understand what it's doing and has to try harder to make itself be relevant to the mission that we're here. Why are we here? And I think that's true with anything . So I'm not afraid of that, I just think it's something we have to do and we continue to do. One of the things we've done in the last few years is begin to develop centers away from *this* campus.¹⁷³

A su vez, el nuevo director de la Comunidad Israelita de Barcelona, Victor Sörenssen, un joven que apenas pasa de los treinta años, en una entrevista en diciembre de 2015 con la radio madrileña Radio Sefarad destaca:

La verdad es que vamos a intentar por un lado, ofrecer, bueno, por ejemplo en cuanto a cultura, una agenda cultural que no sólo sea de calidad, pero que sea un poco diferente, tratando temas que escapen un poco de la norma para hacerlo lo más atractivo para la gente...es difícil a veces tener un feedback. Lo que vamos a intentar es estar muy cerca de los socios para poder entenderlos bien, escuchar sus propuestas y que estas mismas propuestas puedan surgir desde abajo y nosotros ser un medio para canalizarlas.¹⁷⁴

En otra entrevista en la misma radio, Sörenssen también comenta la reapertura de la antigua finca Stern, propiedad de la CIB en Valldoreix, al lado del Colegio Hatikva. La finca Johanna Stern se reinauguró a principios de julio de 2016 con el nuevo nombre de Valldoreix Club, cuyas instalaciones y calendario ofrecerán una amplia variedad de actividades sociales, familiares, y deportivas. El Valldoreix Club

¹⁷² Entrevista 07-112014-CG rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Ha Lev, Austin.

¹⁷³ Entrevista, 09-122014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.

¹⁷⁴ Victor Sorenssen, Radio Sefarad, <http://www.radiosefarad.com/los-desafios-de-la-comunidad-israelita-de-barcelona-con-su-nuevo-director-victor-sorensen/>, accedido el 23 de julio de 2016.

estará abierto a todos los judíos de Barcelona y sus alrededores, no solamente a los miembros de la CIB. La reapertura de la finca y el énfasis en la inclusión de todos los judíos sin importar su afiliación o carencia de la misma, y la inauguración de nuevas agendas culturales, destaca los cambios que están teniendo lugar también en las comunidades judías barcelonesas. Sörenssen dice que la CIB está tratando de promover la importancia de una vida comunitaria cultural, no solamente religiosa. Resalta: "la oferta religiosa está clara...es un gran eje de la comunidad y debe de serlo [pero] es muy interesante tener un abanico de oferta cultural variada para dar pie a las personas que les pueda interesar."¹⁷⁵ Será interesante ver cómo se desarrolla el rol de la comida en este nuevo ámbito de judaísmo social, cultural y pluralista.

9.2 El papel de la comida en la vida comunitaria judía

Los dos rabinos de Austin citados aquí—cabe decir que de dos congregaciones muy diferentes—y el gerente de la Comunidad Israelita de Barcelona, entre otros muchos líderes de las comunidades judías de ambas ciudades, reconocen la necesidad de dar a sus congregantes, y también a los judíos no afiliados, una oportunidad de vivir su judaísmo y de expresar su "*being Jewish*" (Horowitz, 2000 y Martínez Ariño, 2011) en un entorno no solamente religioso. Es aquí donde el uso de la comida ingresa en las actividades de las congregaciones y también de organizaciones no afiliadas.

Como en una de las entrevistadas en Austin se destaca, "food is just a bonding agent. I mean, it's not about the food. It's not at all about the food. It's about the companionship".¹⁷⁶ La comida sirve para crear una vida comunitaria que muchas veces no tiene que ver con la comida consumida ni con la religión celebrada, sino más bien con el hecho de "estar juntos" (Maffesoli, 2004) entre judíos y el compartir una cultura y forma de vivir que tienen en común. Se ha observado que los eventos no religiosos que giran en torno a la comida y que involucran no solamente el consumo de la comida misma, sino también la participación en su elaboración, atraen una gran diversidad de participantes. Aquí destacaremos tres tipos de proyectos que promueven una vida comunitaria judía a través de la comida. El primero trata de las actividades de las

¹⁷⁵ Victore Sorensen, Radio Sefarad, <http://www.radiosefarad.com/se-reinaugura-la-finca-de-valldoreix-para-todos-los-judios-de-barcelona-con-victor-sorensen/>, (accedido el 23 de julio de 2016).

¹⁷⁶ Entrevista 23-042015-CG mujer tejana mediana edad, Austin.

asociaciones de judíos jóvenes de ambas ciudades. Se incluyen entre estos grupos YAD (Young Adult Division) y Shabbat Next D'Or en Austin y TaMar, Netzer, y el grupo de jóvenes de la CIB en Barcelona. El segundo trata de actividades en comunidades y congregaciones religiosas específicas que abordan la comida judía como un aspecto de la vida cultural no religiosa. Éstas incluyen proyectos como el del libro de recetas de ATID o los talleres de comida en esta misma congregación. El tercer tipo comprende actividades que giran en torno a la comida y que se producen en un ámbito de colaboración entre varias congregaciones judías de la misma ciudad. Destacamos la celebración del día de cultura sefardita en Barcelona y el Kosher Chili Cook-Off en Austin. El cuarto tipo de actividades son las que son organizadas por entidades judías, pero no afiliadas a ninguna congregación en concreto, como las de Texas Hillel, por ejemplo. Y por último, el quinto tipo destacado aquí son los proyectos personales judíos, como el blog *What Jew Wanna Eat* de Amy Kritzer en Austin y el proyecto *Sahtén a la Mexicana* de Mónica Buzali en Barcelona.

9.3 Reivindicando la comida judía y el judaísmo: la vida comunitaria de los jóvenes de Barcelona y Austin

La juventud es, a menudo, un período de desvinculación de las congregaciones judías (Martínez Ariño, 2011), un hecho observado tanto en Austin como en Barcelona. Los que asisten a los servicios, especialmente en las congregaciones conservadoras, y un tanto menos en las comunidades reformistas, son gente de mediana edad, tercera edad, y algunos padres jóvenes de niños pequeños que buscan, para ellos mismos y sus hijos, una reafluencia con una vida compartida con otros judíos (Martínez Ariño, 2011: 385). Sin embargo, existe una fuerte programación, por parte de casi todas las comunidades y congregaciones de Austin y Barcelona, para incentivar y fortalecer los lazos entre jóvenes judíos (normalmente, en el contexto de la congregación y la comunidad judía, son considerados jóvenes los que se encuentran en la franja de los 20 a 40 años, aunque la edad media en muchos de los eventos de jóvenes participantes suele ser alrededor de los 25-35 años). El fin de estos programas "juveniles" es el de crear una vida social judía incluso para los judíos que no practican la religión o la practican de una manera más laxa, pero que se siguen sintiendo

culturalmente judíos. Estos jóvenes muchas veces buscan un círculo de amigos judíos, y algunos incluso parejas, especialmente cuando son partidarios de la idea de casarse sólo entre judíos. Sean cuales sean sus propósitos, las organizaciones de jóvenes están vinculadas frecuentemente a las propias congregaciones (Netzer y TaMar en ATID), un grupo separado en la CIB, etc., o a veces también lo están a entidades no afiliadas, como es el caso de YAD, el Young Adult Division de Austin, dirigido por el Jewish Federation of Greater Austin. Las asociaciones de jóvenes comparten una misma meta: fortalecer la vida comunitaria judía entre jóvenes judíos y darles un mayor sentido de la importancia del judaísmo en sus vidas, así como un espacio dentro de la comunidad, a través del cual poder expresar y fortalecer dicho judaísmo. Las asociaciones de jóvenes ofrecen oportunidades educativas, actividades culturales y deportivas, programas intergeneracionales y *networking* profesional. La mayor parte de las actividades periódicas de las asociaciones jóvenes giran en torno a la comida: cenas de Shabat, *potlucks*, fiestas con pizza, comidas de falafel. Los talleres de cocina también son cada vez más comunes, por ejemplo entre los jóvenes de la CIB. Las asociaciones utilizan los medios para organizar y movilizar a los jóvenes, recurriendo a grupos y páginas de Facebook y mensajes de texto para avisar de nuevos eventos, etc.

Además de los eventos y ofertas de cultura y ocio, las asociaciones juveniles también dan a los adultos jóvenes y universitarios oportunidad de celebrar y observar las fiestas judías en comunidad, ya que muchos se encuentran lejos de sus familias. Al respecto, y como ejemplo, nos enfocaremos en las actividades de YAD Austin y otra rama de las actividades para adultos jóvenes: Shabat Next Dor. YAD Austin ofrece la oportunidad de *happy hours* frecuentes y cenas de Shabbat semanales, además de celebraciones de las grandes fiestas como Janucá y Pésaj. El *seder* de YAD es, principalmente, si no exclusivamente, asquenazí, con platos tradicionales asquenazíes como el *kneidalaj*, *jarose* de manzanas, *chrein*, pollo o carne y huevos duros. Los *seders* anuales de YAD acogen a cientos de adultos jóvenes, entre 21 y 45 años, para celebrar Pésaj. Incluyen cantos, vino (tradicionalmente cuatro copas a lo largo de la cena), comida, música, y una lectura no tan tradicional del *hagadá*, el libro que dicta el orden de eventos del *seder* y que marca los rezos necesarios.



El plato de Pésaj (asquenazí) en el *seder* de YAD Austin 2015, Jewish Community Center, North Austin. Es un plato común y central que tradicionalmente (según la tradición más común asquenazí) lleva huevo duro, perejil o una hierba similar, *jaroset*, *maror* (rábano picante) y un hueso de cordero. Foto: Catherine S. Gallin.

Los eventos de los jóvenes judíos también incluyen las cenas de Shabbat Next Dor, una organización que tiene presencia en varias ciudades estadounidenses y que en Austin ha tomado fuerza en los últimos años. El nombre, Shabbat Next Dor, es un juego de palabras en inglés y hebreo. La denominación enfatiza la misión del grupo, la cual es la de crear más compañerismo y vida comunitaria entre judíos jóvenes que viven en la misma ciudad y fomentar la hermandad entre los vecinos judíos en un ámbito de pluralismo, donde todo tipo de creencia es aceptada. Esto es especialmente importante para los judíos que se sienten marginados o incómodos participando en las celebraciones de Shabat de congregaciones religiosas donde, si no son muy practicantes, pueden llegar a sentirse ajenos, distanciados o no aceptados. El nombre del grupo también juega con las palabras *door* en inglés (puerta) y la palabra *dor* en hebreo (generación); por lo tanto, el grupo también se llama Shabbat Next Dor/Next Gen, ya que sirve para fortalecer la vida judía entre los adultos jóvenes de "la próxima generación", que a menudo aún no tienen una afiliación fuerte con las congregaciones religiosas.

Cada cena de Shabbat Next Dor, las cuales se hacen al menos una vez al mes, tiene lugar en una casa particular de un voluntario del grupo. A menudo las cenas tienen alguna temática (Southwest, Pool Party, "Viva Italia", etc.) y se hacen al estilo *potluck*, con lo cual cada invitado lleva un plato para compartir, subrayando aún más el aspecto comunitario de estas reuniones. Además de la bendición tradicional de la *jalá* y el vino, y la ceremonia de encender las velas de Shabat, uno podría decir que muchas veces las cenas en sí no tienen nada particularmente judío. La comida puede ser

espaguetis en la cena italiana, o guacamole, totopos de maíz, salsa mexicana y ensaladas de frijoles en la cena de temática Southwest (véase las fotos más abajo). Estos adultos jóvenes de Austin normalmente vienen de diferentes partes del país y del mundo, son trabajadores o estudiantes que han vivido en diferentes lugares y que a menudo no tienen una identidad alimentaria específica muy fuerte, sino que, como muchos estadounidenses, están acostumbrados a la comida internacional o a la comida fusión. Lo que hacen que estas cenas sean judías es la *intención* que hay tras ellas, la de sostener una vida comunitaria judía, las ganas de crear un espacio para el compañerismo judío, y todo es a través de la comida, la cual sirve como sustancia de vinculación, un imán que acerca unos a otros y el adhesivo que sostiene la comunidad.



Cena "Southwest" de Shabbat Next Dor, South Austin. Cartel de bienvenida en la puerta; salsa mexicana y pimientos asados, totopos de maíz, cacerola de frijoles, guacamole y ensalada de quinoa y alubias. Estas fotos demuestran el toque tejano que se infunde en algunos de los eventos de YAD Austin, tanto como la diversidad alimentaria que se presenta en estas cenas judías. Fotos: Catherine S. Gallin.

La misma directora de YAD Austin me confesó que nunca se habría imaginado trabajando en una organización judía (Shalom Austin y YAD tienen algunos, aunque pocos, empleados; el resto se lleva a cabo a través del trabajo de voluntarios). Pero enfatizó la importancia de crear comunidad a través de la cultura judía, no solamente la

religión. Y es cierto que YAD Austin ha tenido mucho éxito en la creación y fomento de una comunidad judía joven y no religiosa. Algunos miembros de YAD sólo van a las cenas de vez en cuando, pero lo que es cierto es que a través de las cenas mensuales de Shabbat Next Dor y las otras actividades de YAD (la oferta incluye al menos una o dos actividades semanales), forman un grupo de amigos con fuertes lazos, con muchos de los comensales de los *potlucks* de Shabbat Next Dor asistiendo casi de forma militante cada mes. YAD sirve a menudo como el primer punto de contacto para adultos de entre 21 y 45 años que llegan a Austin y buscan construir una comunidad, hacer amigos o encontrar trabajo. Sin embargo, YAD no es para todo el mundo. Muchos judíos jóvenes en Austin prefieren evitar las presiones de socializarse en un entorno específicamente judío, algunos optan por no practicar su judaísmo, y otros por expresarlo y practicarlo entre amigos judíos y no judíos. Están también aquellos que aunque se esfuercen para formar parte del grupo de YAD y así encontrar un grupo de amigos con los cuales compartir—a través del judaísmo—rasgos culturales, costumbres y valores, no logran encontrar su lugar. Una judía argentina austinense me relata, desde su perspectiva de haber intentado buscar una comunidad judía en Austin:

Tengo también familia en Miami. Una tía abuela y primos de mi mamá y eso es como que [ellos sí creen] que yo sí tengo [que formar] parte de la comunidad como para tener una vida social que tiene que ver con los judíos, con el judaísmo. Porque que es como que uno se puede mudar pero siempre el judaísmo se lo lleva con uno y podés sentirte parte de una comunidad muy pronto. Pero intenté, y no me sentí parte. Me siento más argentina que judía. Entonces, mi identidad es argentina. Y voy a los lugares latinos y me siento argentina y voy a los lugares, al JCC y es muy difícil para mí...¹⁷⁷

Esta joven argentina no deja de practicar su judaísmo y una cierta vida comunitaria a pesar de no unirse a los eventos de YAD. Prefiere celebrar cenas comunitarias, Shabat y las fiestas entre un círculo de amigos, muchos de los cuales no son judíos. Destaca que le parece divertido e importante compartir su cultura con todas sus amistades, aunque no sean judíos. Suele hacer cenas "familiares" entre sus amigos cada miércoles y también alguna que otra celebración de Shabat u otra fiesta. No obstante, también sigue yendo de vez en cuando a los eventos más grandes de YAD, como el *seder* de Pésaj en 2015, etc. Cabe señalar que el acercamiento al judaísmo que exhibe esta informante es común entre los judíos no ortodoxos tanto de Austin como de Barcelona. Y aunque esta tesis no se enfoca principalmente en las identidades alimentarias de los judíos que no tienen ningún vínculo con la vida judía organizada, resultó claro de mis entrevistas y

¹⁷⁷ Entrevista 05-102014-CG mujer argentina asquenazí, 30s, Austin.

observaciones del trabajo de campo que muchos de ellos siguen "comiendo judío", a su manera.

9.4 Cocinando, comiendo, cantando: Proyectos culturales, fiestas y colaboraciones entre comunidades

Como hemos visto, las mismas congregaciones judías de Barcelona y Austin entienden que hace falta un mayor esfuerzo para atraer a judíos no interesados en las prácticas religiosas pero que aún así no quieren perder del todo su vínculo con la comunidad judía. Es a partir de esta consciencia que surgen novedades como la reapertura de la finca Johanna Stern, el Valldoreix Club de la CIB en Barcelona, talleres de cocina en la CIB y ATID o la creación de libros de recetas y concursos de comida como el Kosher Chili Cook-Off de Austin. A continuación destacaré el caso de proyectos culinarios en ATID y el mismo Kosher Chili Cook-Off, organizado por la congregación Agudas Achim y el Brotherhood de Agudas Achim en Austin. Algunos de los eventos destacados aquí también sirven como ejemplos de la colaboración, en base a la actividad culinaria, entre comunidades en eventos de carácter no religioso, sino culturales y sociales.

9.4.1 Cocinando y recordando en ATID

ATID cuenta con una membresía reformista, progresista y laica y también con una base de jóvenes muy participativos e involucrados en la vida comunitaria de la congregación, especialmente en comparación con las otras comunidades. Sus directores suelen ser jóvenes y su acercamiento abierto al judaísmo atrae la participación de la juventud, no solamente en los eventos sociales y culturales, sino también en los servicios religiosos. Sin embargo, ATID también ha ampliado su oferta cultural en los últimos años. En 2013 tuve la oportunidad de colaborar con la comunidad de ATID como panadera, dando un taller de *jalot* una noche entre semana y también participando en las actividades de la Noche de Sefarad, con un taller de dulces sefarditas. Ambas

actividades contaron con una participación de miembros de distintas generaciones desde niños pequeños hasta adultos de todas las edades. No obstante, la presencia de jóvenes fue significativa en ambas ocasiones.

El taller de *jalot* de la comunidad se hizo con la idea no solamente de enseñar a los que no sabían hacer *jalá* o que querían perfeccionar su técnica o aprender una nueva forma de hacerlo por su propio bien y práctica, sino que también fue organizado por un grupo de mujeres de la comunidad que valoraban que más miembros pudiesen hacer *jalot* para la comunidad misma, ya que entonces ATID sólo contaba con la labor de dos mujeres de la congregación que lo hacían los viernes y dejaban extras congelados en la nevera de la comunidad por si acaso. Aunque la base de este taller fue, de alguna manera, religiosa, ya que en teoría se aprendía a hacer los *jalot* para Shabat, no se hizo ningún rezo ni se habló de las prácticas religiosas durante el taller. Era más bien una experiencia de aprendizaje y compañerismo, cosa que siempre se hace más fácil cuando se tienen las manos en la masa.



Taller de *jalot* en ATID. Foto: Catherine S. Gallin.

La Noche de Sefarad, también organizada por los miembros de ATID, fue una exitosa celebración de la cultura sefardita. Los talleres y actividades de ese día veraniego de 2013 incluyeron la poesía, el canto y la celebración de la comida sefardita y el idioma ladino. Cada participante en el evento contribuía en algún aspecto: unos cantaban y tocaban la guitarra, otra leyó algunos poemas en ladino, hubo quien presentó un proyecto histórico, y algunos dirigieron un debate, mientras que yo guiaba un grupo en la preparación de una receta de dulces sefarditas a base de almendras, de procedencia

tunecina, adaptada de una receta de Claudia Roden. Una vez más, el evento no se trataba de una práctica religiosa, sino de una expresión social del judaísmo y una celebración de las diversas culturas sefarditas dentro del judaísmo.



Las celebraciones de la Noche de Sefarad y las preparaciones de dulces sefarditas. Fotos: ATID y Catherine S. Gallin.

En ATID, no son solamente las actividades de elaboración culinaria las que sirven para unificar y reunir a la comunidad a través de la comida. En 2013, dos mujeres de la congregación trabajaron para crear un libro de recetas de la comunidad. Las encargadas del proyecto enfatizaron que aunque el libro se tratara de una recopilación de recetas, lo importante del proyecto no eran sólo las recetas incluidas, sino también las historias de la gente que las aportaba. Querían que el recetario sirviese como un libro histórico que contase el pasado y presente de la comunidad, un texto multimedia que relatara las historias de vida de los miembros de ATID. El antropólogo David Sutton (2001) señala: "talk of meals past not only tells of food; it is part of remembering and replicating the culture of food" (114). Por su parte, una de las encargadas del proyecto del libro expone:

La idea del recetario era recuperar las recetas, pero no sólo eso, era más bien recuperar quiénes eran los miembros de ATID, de contar las historias de la gente. Son las recetas que tenían algún significado para ellos...a lo mejor fotos, u otro material gráfico. Juntar todo eso... pero lo interesante es eso, como la gente se enganchó, porque les trae los recuerdos de sus abuelos. O bueno, esto es la receta de mi mamá pero de mi suegra aprendí una variación...y ésta es un poco la idea, ¿no? Lo que importa más, lo que prima, es el sentimiento con el que cada uno da la receta, da igual que haya recetas parecidas. Es igual.¹⁷⁸

En este recetario, las historias de las comidas y las historias vitales de los miembros de ATID priman, y las recetas sirven como medios a través de los cuales la memoria colectiva se canaliza, ya que como Sutton (2001) o Vázquez Medina (2015) señalan, entre otros, el acto de cocinar en el contexto de la inmigración agudiza la experiencia multisensorial y sinestésica que vincula y mezcla un aroma o textura de una comida con un recuerdo de vivencias pasadas de familiares, amistades y lugares lejanos.

Por lo tanto, el recetario de ATID cuenta con una gran variedad de recetas vinculadas a distintas experiencias de sus miembros. Las hay de platos típicos judíos para las fiestas como el *gefilte fish* o la *adafina*, pero también hay muchas recetas que a lo mejor a primera vista no se considerarían judías: hay una receta de gin tonic y también de *brownies* y *apple crumble*. Y ¿por qué figuran en un libro de recetas judías? Las creadoras del libro argumentan que si estas recetas cuentan la historia personal de los miembros de la comunidad de ATID, y si les vinculan a momentos compartidos entre judíos, entonces tienen un lugar en un recetario judío, a pesar de si históricamente se los consideran platos judíos o no. Éste es el mismo discurso que muchos de los participantes en Barcelona y Austin han aportado en cuanto a la conceptualización de la identidad judía, donde la historia, el recuerdo y el sentimiento prima más que el análisis de la judeidad histórica de los ingredientes y modos de preparación específicos.

9.4.2 The Kosher Chili Cook-Off: Fusión, diversión y hermandad en Austin

Cada invierno desde 2005, la Congregación Agudas Achim y su organización interna, el Brotherhood of Agudas Achim, se reúnen para acoger a cientos de judíos de todo tipo bajo una gran carpa en el césped del Jewish Community Center del campus Dell, en North Austin. Estos judíos, mayormente hombres, están allí, al aire libre y con

¹⁷⁸ Entrevista, 11-052013-CG, mujer, uruguaya asquenazí, Barcelona.

fogones portables, para cocinar y ganar el gran concurso del mejor chili kosher en Austin.

Chili, una abreviación de chili con carne, es el plato oficial de Texas. Sus orígenes son poco claros, pero algunos los atribuyen a la mezcla de culturas hispánicas, indígenas y pioneras en este estado durante la guerra mexicano-americana de mediados del siglo XIX. Aunque la receta original contaba solamente con chiles, tomate y carne, hoy en día la versión más conocida de chili en Estados Unidos también lleva alubias o frijoles (un tema algo polémico para los texanos).

Texas es un estado orgulloso (de su cultura, de su tamaño, de sus idiosincrasias) y los judíos texanos también lo son. Los chili cook-offs, concursos de elaboración de chili, son comunes por todo el estado y los Kosher Chili Cook-Offs tienen lugar entre las comunidades judías de Dallas, Houston y Austin. El evento se fundó en Dallas hace veintitrés años y desde entonces se ha expandido, llegando a las otras ciudades principales de Texas.

El Kosher Chili Cook-Off de Austin incluye actuaciones de música en vivo (es casi imposible que haya un evento en la ciudad sin esta atracción), un jurado de catadores de chili, una carpa grande con puestos de cada equipo, y un público que circula probando los varios chilis ofrecidos. Dependiendo del año y del clima, hay también otras actividades, como fue el caso del Cook-Off de 2015 donde, por ejemplo, se podía montar a caballo. Es un evento con un aire relajado y un tanto competitivo a la vez, donde el compañerismo entre los cocineros prima. Aunque sea dirigido por la congregación conservadora Agudas Achim, judíos afiliados con otras comunidades, además de otros no afiliados, se reúnen el día del Kosher Chili Cook-Off para cocinar, disfrutar y comer juntos.

Es un evento que dura todo el día. Los equipos registrados llegan a primera hora de la mañana para presentar sus ingredientes al rabino y su equipo, que supervisan que el kashrut (según las normas de Agudas Achim) se esté cumpliendo por parte de todos los participantes. Normalmente hay dos divisiones en el concurso: la de chili con carne y la de chili vegetariano (algunos de los cuales son también veganos) Los equipos son muy creativos, no solamente en sus recetas de chili, sino también con sus propios nombres, los cuales en el concurso de 2015 incluyeron, entre otros, "*Chili con Kosher*", "*Too Jew to be True*", o "*Moroccan Your Socks Off*", nombres que también

demuestran el nivel de fusión cultural que encontramos entre la comunidad judía de Austin y la sociedad no judía texana, la cual es en sí una fusión entre las culturas mexicanas, texanas y estadounidenses en general. De esta manera podemos apreciar la complejidad de la identidad cultural y alimentaria de un judío texano.

Un irlandés católico convertido al judaísmo, ávido participante del Kosher Chili Cook-Off desde hace años, describe el aire de camaradería que encontramos en el evento:

You start cooking. It's a lot of fun. A lot of camaraderie, looking at what other people are doing...It's very mixed [ages]. But mostly middle-aged. You know, I never went to summer camp and I think a lot of the guys who participate are guys that went to summer camp, you know that whole culture with the cooking out in the woods. I mean, we're just outside the J [Jewish Community Center] but it's like we're in the wilderness. It's lots of fun. And then, you know, people come by and taste it and you're very anxious to get these little coins that are a votes of confidence. So the more of those you get, the better. It's the People's Choice [Award].¹⁷⁹

Las recetas de los equipos, los cuales se limitan a cuatro personas. suelen ser muy creativas, alejándose bastante de la base de cualquier receta tradicional de chili con carne. Algunas recetas incluían cacao en polvo, y otros han utilizado el refresco Dr. Brown's, para darle un toque único y un tanto dulzón.

Otro participante en este evento desde hace varios años, un joven en la treintena, explica que se involucró con el Cook-Off con un grupo de amigos que había conocido en un programa de jóvenes líderes judíos (J-Lead). Nos explica que su participación en el evento parte de un deseo de apoyar a la comunidad judía y formar parte de ella.

I think in a lot of ways, the willingness to sign up for a team, it's important to the community, more than anything else. Honestly, there's probably other cook-offs that [my friends and I] could join, other things we could get involved with. But it started because we were in that Jewish leadership program. We wanted to support the community and plus we knew it would be fun. So I think in the long run, it really does have that [Jewish] tie to it. You know, regardless of if chili's a Jewish food or not—which it's not really—it's more so the camaraderie and the aspect of Jewish food culture which, it kind of brings you together.¹⁸⁰

Las comunidades judías, tanto de Austin como de Barcelona, utilizan la comida para fomentar este compañerismo entre los judíos de sus ciudades. Es un compañerismo que resulta del acto social de reunirse para comer, y se produce en torno a comidas tradicionales judías en cenas de Shabbat y en las fiestas, pero también puede producirse con comidas que no tienen nada—al menos históricamente hablando—que ver con el

¹⁷⁹ Entrevista 10-112014-CG converso irlandés-norteamericano, asquenazí, mediana edad, Austin.

¹⁸⁰ Entrevista 27-052015-CG norteamericano de Memphis, asquenazí, 30s, Austin.

judaísmo. De allí surge preguntarnos qué tipo de identidad alimentaria y patrimonio culturalmente judío podría aparecer con la continuación de estas prácticas: ¿qué será considerado judío dentro de cien años?



10th Annual Austin Kosher Chili Cook-Off 2015, Dell Campus, North Austin. Mesas y carpas en el concurso. Fotos: Catherine S. Gallin

9.5 Actividades alimentarias de otras entidades

En Barcelona y Austin existen, aparte de las entidades religiosas, organizaciones que promueven, directa e indirectamente, la celebración de la cultura alimentaria judía. En Barcelona, Sternalia, una empresa compuesta de un grupo de expertos en la programación de ofertas culturales, ofrece cada año una ruta sefardita por el antiguo barrio judío (el Call) de Barcelona. Uno de los puntos de interés de la ruta es la "cena judía" que se ofrece en el Palau Requesens, en la Ciutadella. El menú de degustación, creado por el chef Miquel Guimerà, de Paradís Gourmet, consiste en una compilación de diferentes comidas consumidas en festividades judías como el Pésaj, Rosh Hashanah y Shabat. Celebra la cultura judía de ambos, sefarditas y asquenazíes, y de las culturas

judías del Medio Oriente. El menú incluye el *borscht*, *matzá*, *kefta*, *tzimmes*, humus *cholent*, y de postre *brownie* o coca de especias.¹⁸¹

En otro ámbito, Barcelona también cuenta con grupos como *Kabalat Shabat Barcelona Style*, que ofrece a judíos laicos y/o desafiados la oportunidad de celebrar Shabat en un ambiente festivo, relajado y no religioso. El grupo es internacional, aunque hay un buen número de israelíes y la mayor parte de los posts en su página de Facebook son en hebreo. El grupo se reúne en un restaurante-bar en el Raval algunos viernes por la noche para brindar por la llegada del Shabat en un ambiente festivo y más secular de lo que se encuentra habitualmente en las comunidades judías de la ciudad.

9.6 Proyectos, inquietudes e indagaciones personales: explorando la identidad judía a través de la comida

También existen, en ambas ciudades, proyectos individuales y personales de judíos que buscan explorar las diferentes manifestaciones de la cultura judía, o mejor dicho de *su propia* cultura judía a través de la comida. Estos proyectos no pueden evitar tener un cierto aspecto comunal y colectivo, ya que, como hemos visto, el comer, y a veces también el cocinar, son actos sociales vinculados a un mayor sentido de cultura y comunidad. Sin embargo, estos proyectos crean sus propias comidas, e interactúan con las comunidades ya establecidas, en base a las indagaciones e inquietudes de personas individuales. Los proyectos destacados a continuación, uno en Barcelona y otro en Austin, son creaciones de mujeres que empezaron siendo blogs de comida y que han llegado a ser mucho más.

9.6.1 Sahtén a la mexicana

Sahtén a la mexicana, fundado por Mónica Buzali, una judía mexicana de orígenes sirios que vive en Barcelona desde 2008, es un proyecto que nace de la fusión

¹⁸¹ Menú de Sternalia 2016, Sefarad. "L'empremta jueva a Barcelona". <http://www.sternalia.com/sefarad/esdeveniments-singulars.html?e=1>. [Accedido el 24 de julio de 2016].

alimentaria sirio-mexicana con la cual creció en su tierra natal. Mónica nació en la Ciudad de México pero lleva ocho años residiendo en Barcelona, donde ha trabajado de terapeuta de arte y cocinera. Siempre le ha gustado la comida y hace varios años empezó a cocinar, más bien a tientas, intentando recuperar los sabores de su infancia a través de las recetas de sus abuelas sirias. Es de una familia árabe (siria y libanesa) que se instaló en México a principios del siglo XX y que desde entonces ha formado parte de la comunidad judía siria (de Damasco) en México (los Shami). La comida con la cual se crió pertenece a una cocina rica en mezclas de las culturas alimentarias árabes, judías y mexicanas. Es una comida en la cual puedes encontrar el *kibbe*, el *hamod*, servidos con salsas picantes a la mexicana o con tacos y guacamole. Es una mezcla inesperada, pero rica de sabores intensos y memorables. Mónica explica que, aunque siempre le ha encantado cocinar, fue al marcharse de su ciudad y dejar a su familia que realmente empezó a interesarse por recuperar los sabores de su pasado, como si cocinar las recetas familiares le acercase un poco más a ellos, a pesar de la larga distancia geográfica que tenían de por medio.

El proyecto de *Sahmén a la mexicana* consiste en ir a las casas de la gente como cocinera a domicilio, con la idea de llevar el restaurante a la cocina del cliente. Sin embargo, el proyecto va más allá del mero restaurante. La página de Sahmén a la mexicana en Facebook afirma:

Sahmén te transporta a un territorio culinario a medio camino entre México y Oriente Medio sin moverte de casa. . . El producto en sí no es tan sólo un servicio de cocina, es también y sobre todo, una experiencia cultural donde el comensal, el chef y el anfitrión comparten un espacio de encuentro y descubrimiento. Sahmén pretende dar una nueva perspectiva al ocio de la ciudad, convirtiendo la casa del cliente en un espacio de encuentro único e inolvidable.¹⁸²

Mónica dice que el proyecto tiene que ver no sólo con la comida, sino también con el hecho de compartir el acto íntimo de cocinar juntos mientras se comparten historias y recuerdos entre el surtido de sabores y olores. Así, expone:

No quiero que sea sólo ir a las casas a cocinar porque también es compartir una parte de mi cultura. O sea yo desde que estoy chiquita me acuerdo de eso de entrar en la cocina y que mi abuela está allí con sus hermanas, cocinando la comida para todo el mundo para guardar en los congeladores. Entonces es entrar en los olores, que yo cuando estoy cocinando me guío mucho por el olor, por el sabor. O sea cuando no tenía las recetas, iba probando. Y por el sabor era como no voy por aquí o por allá y es como que se conecta mucho con la memoria. Es que es muy...hay cosas que pruebo y me imagino cuando...me imagino

¹⁸² Sahmén a la mexicana, Facebook.

https://www.facebook.com/SahmenALaMexicana/about/?entry_point=page_nav_about_item&tab=page_info
[Accedido el 23 de julio de 2016].

sentada en casa de mi abuela. Y entonces por allí va el proyecto. Como parte de la cultura y...es todo una manera de vivir, no?¹⁸³

En la carta de Mónica se puede encontrar todo tipo de delicias sirio-mexicanas como el *gateau loz*, un dulce de almendra, los *jamud*, calabacines rellenos, el *kipe*, el guacamole, la salsa picante, deditos de novia, y más cosas. Su proyecto es un trabajo pionero en el campo de la cocina, uno que da menos importancia a la alta cocina y que pone más énfasis en el proceso de cocinar y todo lo que conlleva, en las mezclas culturales y su diversidad. También es significativo porque saca a la luz una mezcla cultural—la de los judíos sirio-mexicanos—poco conocida en la corriente predominante de la sociedad española y, lo que es más, para muchos dentro de la misma comunidad judía.

A partir del proyecto *Sahún a la mexicana*, Mónica y su marido han empezado a participar en ferias de comida como el Eat Street y en proyectos como EatWith, una red social que permite a particulares abrir las puertas de sus casas y ofrecer comida con un precio prefijado, como si fuera una versión casera de un restaurante. En definitiva, es una suerte de negocio que permite comer en casas particulares y que parte del concepto de comensalidad entre vecinos dentro del marco del turismo alternativo. Buzali y su marido han abierto su casa a grupos de EatWith en varias ocasiones, con cenas temáticas que ofrecen a sus clientes una degustación de su cultura alimentaria. Las cenas de EatWith de Buzali son toda una experiencia; la comida no sólo ofrece una experiencia gastronómica única, sino que la personalidad vibrante y abierta de Mónica hace que cumpla su meta fácilmente: es capaz de llevar a sus invitados por un viaje histórico, explicando el porqué de cada plato, exponiendo sobre su propia historia familiar y personal de migraciones y tradiciones mixtas. Mónica explica de dónde viene a través de sus descripciones, recuerdos de la infancia y momentos compartidos con su familia alrededor de la mesa, que al fin y cabo es de dónde nacen casi todas sus inspiraciones culinarias.

Como comemos los mexicanos...todos los mexicanos y además los árabes igual. Porque en casa de mi abuela está la mesa grandota. Allí millones de cositos, bueno como ir a un lugar israelí de ensaladitas, miles de cosas así con tahini, con humus, babaganoush, con salsa picantes con chiles, con guacamole, todo en medida. Pan árabe, de todo...entonces te sirves tu plato, todo mezclado, todo junto, y vas picando de todo. No paras, es una actividad constante, no te sientas a comer normal..y la comida mexicana es así también, hay el limoncito, la salsita, la cebollita...¹⁸⁴

¹⁸³ Entrevista, 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

¹⁸⁴ Entrevista, 06-042013-CG, mujer sirio-mexicana, 35 años, Barcelona.

La comida de Buzali recrea no solamente los sabores de su infancia, sino también esta misma vivacidad y apertura en cuanto a la alimentación y la manera de vivir.

A lo largo del tiempo, el proyecto de *Sahtén a la mexicana* también sale de las casas particulares y está cada vez más presente en la calle, con su participación en ferias como el Eat Street, un evento periódico de comida callejera en Barcelona. En una entrevista con la revista *BCN Mes* en el otoño de 2014, Mónica explicó un poco sobre cómo nació *Sahtén a la mexicana*. Cuenta,

La mayor parte de mis recuerdos familiares nacen y desembocan entorno de una mesa bien servida. Desde niña me quedaba ensimismada viendo a mis abuelas y tías cocinar. Se reunían alrededor de los fogones, discutían, hablaban y cantaban mientras preparaban sus platillos que luego la familia entera iba a saborear. Aquello significaba mucho para mí. Con el tiempo la comida se convirtió en una parte inalienable de mi identidad. Como a mis abuelas, hay pocas cosas que me den tanta satisfacción como ver a la gente disfrutar de la comida que he preparado (Buzali, citada en Silva, 2014).

Explica también su interés en la comida callejera, explicando que aparte del placer de tener un contacto directo con la gente y de que la comida callejera ofrece una rica y creativa oferta gastronómica, las ferias como Eat Street también "recupera[n] el espacio público como eje vertebrador de dinámicas sociales".¹⁸⁵ En su puesto de *Sahtén a la mexicana*, donde trabaja con su marido y colabora con Alice's Cooking para el pan de sus bocadillos, sus platos más exitosos son el taco árabe, el falafel de lenteja y la hamburguesa de *kipe*.

En cuanto a sus inspiraciones culinarias personales, la mayoría de las cuales están basadas en sus recuerdos alimentarios de la infancia, Buzali cuenta algunos de los cambios mexicanos que se introdujeron en la cocina siria judía de sus familiares que llegaron a México desde Damasco. Por ejemplo el uso del hibiscus en el *zaatar*, de la incorporación de chiles y de un picante más fresco y menos ahumado, como solía ser el picante en Siria. También el uso de la salsa picante pero también de tahina.

Aparte de Eat Street, EatWith y la cocina a domicilio, *Sahtén a la mexicana* también colabora en eventos. Hoy en día Buzali sigue participando en y contribuyendo a la gastronomía barcelonesa de una forma muy particular y única. Es un proyecto en el cual el judaísmo no está en primer plano, sino que es la cultura judía no religiosa, que deja paso a la curiosa mezcla de culturas que tiene Buzali, y también al aprecio de la mesa compartida, que nace de su propia cultura árabe y mexicana, pero siempre judía.

¹⁸⁵ *Ibid.*



Izquierda: Mónica preparando falafel en pincho: pan, falafel, pepino, tahina de remolacha y falafel. Facebook de Sahtén a la mexicana. Derecha: Mónica y su marido Manu en su parada de Sahtén a la mexicana en la feria de Eat Street de mayo de 2015.
Foto: Catherine S. Gallin.

9.6.2 *What Jew Wanna Eat*

What Jew Wanna Eat, el exitoso blog que explora variaciones de la comida judía asquenazí, nació de las manos de la cocinera y panadera Amy Kritzer en el invierno de 2010, cuando ésta estaba trabajando en una oficina de una empresa de consulting. Empezó como un pequeño blog informal inspirado en la cocina judía de la abuela de Kritzer. Ahora *What Jew Wanna Eat* cuenta con miles de recetas. Kritzer ha aparecido en programas de cocina y en las noticias locales, hace catering en eventos judíos en Austin, y está a punto de publicar su primer libro de recetas de dulces judíos, *Sweet Noshings: New Twists on Traditional Jewish Desserts* (2016). Después de ese primer post de una simple receta de latkes en diciembre de 2010, Kritzer empezó a colgar una receta una vez a la semana. Le encantó y, sintiéndose estancada en su trabajo de oficina, decidió dejarlo y matricularse en un programa de un año en la escuela culinaria de Cordon Bleu en North Austin. Y de ahí nació su carrera profesional culinaria. Empezó a impartir demostraciones y talleres de cocina en el supermercado HEB y trabajaba de cocinera a domicilio para un par de clientes privados. Poco a poco, después de algunas promociones y talleres de cocina en un programa local de televisión de Austin, *What Jew Wanna Eat* empezó a jugar un papel más grande y central en la vida personal y profesional de Kritzer, y ahora ya es su medio principal de ingresos, junto con todas las otras actividades de cocina que realiza. Kritzer reconoce los retos que impone un blog activo, los cuales incluyen el uso de las nuevas redes sociales: la blogger está activa en Facebook, Pinterest, Instagram, Snapchat, etc.

Sin embargo, hay épocas más y menos ajetreadas en el año, dice Kritzer, señalando que las grandes fiestas como Pésaj, Janucá y Rosh Hashanah son las épocas más ocupadas. Comenta,

During Passover I always do a lot more. Mostly because I think of a lot more ideas...But you know, there's not enough weeks to do them all, so you know, I'll do more then. I mean, definitely probably Passover is the most popular time for my blog. And Chanukah and Rosh Hashanah. I mean, if you think of it, Passover is like, people who don't cook Jewish food all year long are like ehhhh I should make some matzah ball soup, how do I do that?¹⁸⁶

¹⁸⁶ Entrevista 20-042014-CG mujer nortamericana asquenazí de Connecticut, blogger *What Jew Wanna Eat*, 30s, Austin.

Estos judíos serían aquellos que nuestro informante polaco asquenazí de Barcelona llamaría "judíos de estómago",¹⁸⁷ es decir, los que utilizan la comida judía como su principal, y a veces única vía de expresión y práctica. El público de Kritzer es diverso y ecléctico, pero la cocinera reconoce que atrae a muchos "judíos de estómago", no practicantes, pero los cuales todavía buscan mantener un vínculo más o menos laxo con su identidad judía, principalmente a través de la cocina. Dicho esto, Kritzer también cuenta con seguidores observantes, gente que le pregunta por temas de kashrut o le señala que un producto que ha utilizado no es kosher. *What Jew Wanna Eat* no es kosher, pero sigue el *estilo kosher*. No hay cerdo ni marisco en el blog y Kritzer dice que normalmente no mezcla carne y lácteos. La única ocasión en la cual lo hizo era para una receta de bocadillo Reuben, en el cual incluyó queso. Dice:

The only time I mixed milk and meat on my blog is when I did a Reuben sandwich. Because to me that's Jewish and you've gotta have the cheese. No one, no one said anything. I said you can leave it off if you want. And it was one of my earlier recipes so I don't know if I would do it now.¹⁸⁸

Actualmente, las recetas del blog están divididas en secciones, una de las cuales es para carne y otra para lácteos y otra para pareve (sin lácteos). Las secciones incluyen también: vegano, vegetariano, sin gluten, Purim, Shavuout, Janucá, Pésaj, postre, desayuno, acompañamientos, platos principales, etc.

What Jew Wanna Eat tiene un tono decididamente vinculado a Austin, es informal, divertido e incluye ingredientes y estilos de comer particulares de Texas y del sur. Sin embargo, el blog también tiene seguidores en Nueva York y otras ciudades estadounidenses además de algunos seguidores internacionales en otros países, hispanoparlantes, e Israel. Aunque Kritzer es originaria de Connecticut y ha vivido durante varios años en Nueva York, dice que estar en Austin no es solamente una decisión por gusto personal de querer quedarse en una ciudad "feliz y soleada", sino también el hecho de que vivir en una ciudad así le da más a su proyecto, refiriéndose no sólo a recetas sino también a las pequeñas idiosincrasias de su vida en Texas como judía.

La gran mayoría de las recetas de *What Jew Wanna Eat* son asquenazíes, aunque la cocinera está empezando a expandir sus horizontes, incluyendo recetas israelíes y alguna sefardita. Sin embargo, Kritzer es ella misma asquenazí y el blog está inspirado

¹⁸⁷ Entrevista 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años y hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.

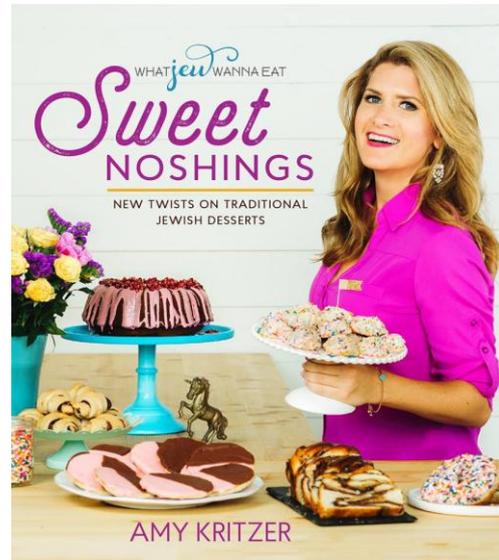
¹⁸⁸ *Ibid.*

en las recetas clásicas de su abuela, de manera que son los platos asquenazíes los que predominan. A pesar de todo, el estilo culinario de Kritzer no es nada tradicionalista y casi cada receta tiene algún toque "alternativo", aunque siempre se mantiene la base fiel a una comida tradicional judía, e intenta no alejarse demasiado de la "esencia" judía de una comida, buscando los sabores e ingredientes que tengan más sentido en su entorno geográfico y cultural. Kritzer enfatiza la evolución constante de las culturas alimentarias judías:

[F]rom the start I wanted to do a twist on classic recipes. And like especially Ashkenazi Jewish recipes, need the most help. But I think also if you look at Jewish food through history, it's kind of evolved anyway. You know, people, Jews have moved different places and gotten kicked out or whatever. They kind of take some of those elements of where they lived and add them to the recipes. So you know, you have Jews in Eastern Europe who had potatoes and beets basically, you know, so I don't see why we shouldn't add local flavors where we live now into the traditional recipes. To make them more relevant, I guess. Sometimes, every so often I get someone who's like "This isn't a kugel! This isn't what my grandma made!" And I'm like "Yeah, I live in Texas, I have chilis everywhere, so I add them to my kugel.. I like to add local flavor. And there's some overlap on some things. Like brisket. I cook a lot of brisket, I think living in Austin. It's around. I made some brisket when I went home to Connecticut and I was *shocked* at the little paltry piece they give you at the supermarket and almost all the fat was trimmed off. And I'm like, where's the fat? And it's like twice the price of what you can get here. Where they give you this big piece, here they just think people are going to smoke it."¹⁸⁹

Las recetas del nuevo libro de Amy Kritzer, el cual aparecerá durante el último tercio de 2016, incluyen chocolate halvah hamantaschen, Manischewitz ice cream with brown butter charoset, Tex-Mex chocolate *rugelach* o lemon ricotta blintzes. El trabajo de Kritzer en el blog *What Jew Wanna Eat* y el gran interés demostrado por un público mayormente judío, pone en diálogo exactamente lo que Bessière (1998) utiliza para su definición de "cultural heritage", una mezcla de preservación y adaptación, creatividad y fidelidad a una historia pasada. Trabajos como el de Kritzer sirve y servirán en un futuro para la continua evolución de la conceptualización del término "comida judía" y, con ella, la conceptualización de la identidad judía en general.

¹⁸⁹ *Ibid.*



Izquierda: Amy Kritzer, cocinera y fundadora de What Jew Wanna Eat entre un surtido de bagels. Foto: página de Facebook de *What Jew Wanna Eat*.

Derecha: Kritzer en la portada de su nuevo libro de recetas, *Sweet Noshings: New Twists on Traditional Jewish Desserts*, el cual se publica en otoño de 2016. Foto: <http://whatjewwannaeat.com/sweet-noshings-cookbook/>.

Abajo: una porción de Blueberry Goat Cheese Kugel with Meyer Lemon Glaze, un ejemplo de la innovación y estilo fusión alternativo en las recetas de Kritzer. Foto: <http://whatjewwannaeat.com/blueberry-goat-cheese-kugel-with-meyer-lemon-glaze/>.

**X. PUNTOS DE ENCUENTRO: TIENDAS KOSHER
Y RESTAURANTES JUDÍOS**

10.1 El caso de Austin

Además de la comida judía en familia o con otros miembros de la sinagoga o del templo, y de la comensalidad compartida entre amigos en la asociación de judíos jóvenes y las elaboraciones de nuevos proyectos alimentarios, hay otro punto de encuentro entre judíos donde la mesa y el alimento juegan también un rol crucial: el restaurante judío. Austin, una ciudad que dispone de una gran oferta de actividades y oportunidades para la población judía, y que también se identifica con el movimiento *foodie*, tiene una sorprendente escasez de restaurantes judíos. Ha contado con varios camiones de comida, incluyendo Shhmaltz, que cerró en 2015 pero cuya propietaria y fundadora, Julia Hungerford, trabaja actualmente en un libro de recetas. Ha habido otros *food trucks* (camiones de comida ambulante) en la historia de Austin, como Lucy's European Cuisine, un camión de comida kosher rumano. Y actualmente existe Joebob's Barbecue, un camión de barbacoa kosher que cuenta con un menú simple de carne: brisket, pechuga de pavo, chorizo de ternera, frijoles al estilo chili, costillas, etc. El camión está especializado en catering y pedidos, pero también sirve comida en el parking del Jewish Community Center en el campus Dell.

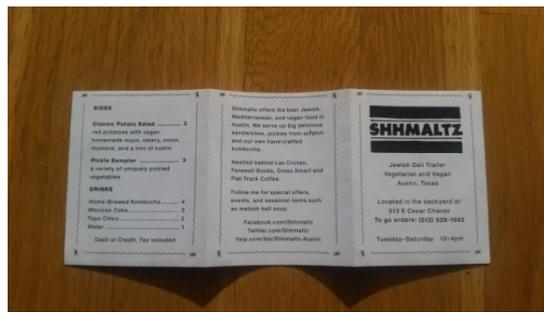


Jobob's Barbecue, un camión ambulante de barbacoa kosher, sirve como ejemplo de la adaptación de la cultura tejana de carne y barbacoa, hecha a medida para los judíos que observan y valoran el kashrut.
Foto: <http://www.jobobsbbq.com/#store>, [visitada el 22 de julio de 2016].

En cambio, Shhmaltz, cerrado desde 2015, servía sólo comida vegana inspirada en la comida judía tipo delicatessen. Aunque los productos utilizados no necesariamente llevasen el certificado kosher, Hungerford enfatiza que siendo ella judía, era consciente de las pautas del kashrut. Y a pesar de que el camión no pasara por un proceso de *kasherización* oficial, cuando yo entrevisté a Hungerford dentro del mismo camión

mientras servía bocadillos a mediodía en East Austin, en la primavera de 2015, me aseguró que el camión llevaba ya seis años de producción sólo vegana, lo cual ya es suficiente para muchos judíos que comen al estilo kosher sin adherirse a todas sus reglas. Hungerford nació en Knoxville, Tennessee, nieta de supervivientes del Holocausto por ambos lados, materno y paterno. Aunque la comida servida —bocadillos de "pastrami", falafel, de "*tuna salad*"—recuerda más a los bocadillos deli de Chicago o Nueva York o de los puestos de falafel en Israel, Hungerford sostiene que para ella, la comida es judía. Esa tarde soleada y calurosa de abril me contó: "I would say so, yes, it's Jewish. I would like to think that I'm honoring my family and the people that came before me." La clientela de Shhmaltz solía ser bastante ecléctica y diversa, pero Hungerford destacó que tenía un puñado de clientes judíos regulares que venían de "up North" (del campus Dell) y zonas judías de la ciudad.

El nombre del camión, Shhmaltz, era una adaptación al yiddish de *schmaltz*, que se refiere a la grasa procesada de pollo (u oca) que es clave en la cocina asquenazí. Hungerford decidió utilizar ese nombre por varios motivos, entre ellos el deseo de utilizar una palabra que estaba directamente relacionada con la comida judía y que recordaba otros tiempos y otras formas de vivir. Lo cierto es que los bocadillos de Shhmaltz tenían una forma especial de mezclar lo antiguo con lo nuevo, lo clásico con lo ecléctico convirtiendo comidas clásicas del deli del barrio en alternativas veganas. Hungerford nombraba todos los platos con nombres de figuras judías, la mayoría norteamericanas, incluyendo Gilda Radner, Phillip Guston, Gertrude Stein, Helen Frankenthaler, etc. Aunque Hungerford ya cerró las puertas de Shhmaltz, mantiene la página de Facebook activa, donde va actualizando a su público con los avances de su él y hasta les pide sus platos favoritos para poder incluir en él las recetas en el libro. Entre los comentarios de sus seguidores, había pedidos por las recetas de berenjena frita, falafel, ensaladilla de patata, el Reuben (popular bocadillo de carne curada o pastrami y chucrut) vegano hecho con derivados de proteínas de soja, y sopa vegana de kneidalaj.



Shhmaltz, durante mi visita de 2015. Bajando desde arriba: el bocadillo "Gilda Radner" de "mock tuna salad", el parking de Farewell Books, East Austin, donde Hungerford tenía aparcado el camión durante sus últimos años de apertura y la carta en versión de un mini folleto. Fotos: Catherine S. Gallin

La oferta de restaurantes kosher y judíos en Austin no es abundante. No obstante, lo que se ofrece refleja, de manera bien clara, la rica cultura de fusión de la comida asquenazí, israelí y kosher con la comida paradójicamente emblemática de esta ciudad: por un lado la carne y por el otro, la comida vegana y alternativa.

Aparte de los pocos restaurantes judíos existentes en Austin—en realidad camiones de comida ambulantes—hay otros servicios de comida judía en la capital texana. Para eventos, los judíos austinenses que cumplen el kashrut pueden recurrir a Pink Avocado Catering, el cual tiene certificación rabínica de kashrut, y también a los servicios de catering de congregaciones como Agudas Achim, cuyo cocinero también cocina para la cafetería escolar de uno de los dos colegios judíos de Austin, el Austin Jewish Academy, que se encuentra en el mismo campus Dell. Para productos kosher, el único lugar confiable, dicen muchos de los participantes austinenses, es The Kosher Store de la cadena de supermercados texanos HEB. Esta tienda está en el HEB de North Austin, a menos de diez minutos a pie desde el campus Dell. Cuenta con una carnicería, un deli donde se preparan bocadillos, *wraps* y porciones del *turkey club*, *chicken salad*, *egg salad*, *tuna salad*, *chicken schnitzel* y platos como el *corned beef brisket*, *pastrami brisket*, y *el Reuben*, este último preparado con carne de ternera al estilo *brisket* con chucrut y "aderezo ruso", servido sobre pan de centeno judío, el cual normalmente se distingue de otros panes de centeno por su uso de masa madre agria y semillas de alcaravea. Curiosamente, la carta del deli ofrece varias opciones para personalizar tu pedido: al estilo *grill* (parrilla), añadiendo cebollas y setas a la parrilla, al estilo neoyorquino, añadiendo pastrami, o al estilo californiano, añadiendo aguacate y salsa ranchera. La carta variada, pero completamente americanizada, del deli de The Kosher Store HEB, demuestra el alto nivel de fusión y aculturación que ha vivido la alimentación judía en Estados Unidos y en Austin.

El resto de la "tienda", la cual en realidad es una esquina del mega supermercado austinense, dispone de estantes rebosantes de productos israelís, franceses, italianos y estadounidenses. Su variedad es un claro reflejo de las identidades alimentarias de los judíos de Austin. Hay comida sefardita y del medio oriente (*kibbeh*, *bourekas*), incluyendo Israel (*halvah*, untado de chocolate israelí al estilo Nutella o Nocilla), hay comidas decididamente asquenazíes como el arenque en crema o escabeche y *cholent*, y hay productos americanos como las *graham crackers* y queso en tiras. Además, hay una amplia oferta de vinos kosher, la mayoría de los cuales proceden de Israel, Francia e Italia. La tienda también cuenta con una generosa oferta de congelados, demostrando una vez más la adaptación de la comida tradicional judía a las necesidades de los estadounidenses judíos que quieren mantener sus tradiciones alimentarias, pero que simplemente no encuentran el tiempo para cocinar durante horas el *cholent* o los

pasos trabajosos de preparar el *kibbeh*. The Kosher Store tiene *kipe*, *cholent*, *bourekas* y *jalot* congelados. Esta abundancia de comidas tradicionales ya preparadas y congeladas demuestra que es posible que el deseo de conservar ciertas tradiciones a nivel cotidiano, o al menos semanal en cuanto a Shabat, sigue en pie; pero también nos revela que para muchas familias judías, en las cuales tanto hombres como mujeres trabajan fuera de casa y la mayoría de las cuales no han aprendido a preparar los platos judíos más tradicionales y laboriosos, simplemente no hay tiempo ni destreza ni ganas suficientes para cocinarlos desde cero.

Los mismos nombres y embalajes comerciales de las comidas también son significativos. El embalaje de los productos en las estanterías de The Kosher Store son multilingües—en francés, hebreo e inglés—especificando a veces la procedencia del producto y a veces el mercado donde se vende. Pero lo más interesante es el lenguaje y las imágenes utilizadas en el empaquetado: dibujos de un judío árabe tocando la guitarra y vestido con ropa tradicional, o de otro judío, un viejo sonriente, quizás asquenazí, quizás sefardita, que lleva un gorro negro y cuya larga y muy blanca barba cuelga sobre un plato de *bourekas* con lonchas de queso fresco y hierbas. Los mini *jalot* de la marca Kineret (el nombre hebreo del Mar de Galilea) llevan los nombres de "*Tante Esther*" (tía Esther en yiddish) y "*Grandma Gittel*", evocando una (¿falsa?) autenticidad de antigüedad, familiaridad e intimidad como los nombres de las mujeres que figuran en los recetarios de las Sisterhood de las sinagogas (al respecto, ver el capítulo 8.3).

The Kosher Store de HEB no es solamente una tienda, sino también un punto de encuentro, especialmente para miembros de la comunidad judía de la tercera edad. Al lado del deli hay unas cuantas mesas redondas donde se ven familias, clientes individuales y personal de la tienda comiendo en su tiempo libre. Cuando yo visité la tienda, vi a varios judíos comprando y saludándose el uno al otro. También vi a un grupo de mujeres musulmanas en burka que estaban ojeando el mostrador de la carnicería. La sección kosher del supermercado grande también sirve para algunos musulmanes que consideran el consumo de carne kosher como una buena alternativa cuando no pueden encontrar ofertas halal.



En sentido horario: vinos israelíes, queso de tiras, un cliente judío esperando su mujer en la cafetería de The Kosher Store, botes de arenque, *cholent* de ternera (congelado), galletas de *graham crackers*. The Kosher Store HEB, North Austin. Fotos: Catherine S. Gallin.



De arriba abajo: *kibbeh* vegetariano congelado, *bourekas* congelados, *jalot* congelados, crema de cacao israelí, *halvah*. The Kosher Store HEB, North Austin. Fotos: Catherine S. Gallin.

10.2 El caso de Barcelona

Barcelona, en cambio, tiene una mayor oferta de gastronomía kosher a la cual sus habitantes judíos y sus muchos turistas israelíes y judíos pueden en general recurrir no solamente para comer cuando van de paseo por la ciudad, sino también para hacer pedidos para las fiestas y para catering de eventos. En la capital catalana, las cafeterías, panaderías y bares judíos siempre han servido como un punto de reunión entre los judíos procedentes de diferentes lugares y desde los comienzos del siglo XX, los pocos restaurantes judíos de Barcelona, los cuales han ido cambiando, sirvieron como puntos de encuentro para debates, partidas de cartas, y también como el primer punto de contacto para los inmigrantes judíos recién llegados a la ciudad (Berthelot, 2001). Aunque los restaurantes kosher de Barcelona hoy en día no sirven tanto para este propósito, se han esforzado en crear un espacio comunitario en torno a la comida, un espacio que va más allá de lo que puede ofrecer cualquier otro restaurante barcelonés.

Sin embargo, Barcelona también es una ciudad muy cambiante, en la cual abren y cierran negocios muy frecuentemente. Los tres restaurantes visitados durante mi año de trabajo de campo de entre las comunidades judías de Barcelona en 2013 han cerrado, y la carnicería kosher de la Calle Avenir está también cerrada actualmente, aunque sólo de forma temporal, por reformas. Este hecho, de que los tres restaurantes kosher de Barcelona que estaban en pleno negocio en 2013, ya no existan, es testimonio del carácter cambiante de esta ciudad. Actualmente existe un sólo restaurante kosher en Barcelona, Maccabi, que se encuentra en la céntrica y turística calle de Las Ramblas. El establecimiento, que cuenta con la certificación glatt kosher, ofrece una base de comida al estilo israelí-mediterráneo, pero también clásicos de la comida española y catalana como la paella (sin mariscos), pan con tomate, pechuga de pollo rebozada, bacalao, pollo de *pagès* con setas, y chorizo. La oferta israelí mediterránea incluye platos como el *humus*, *shakshuka*, taina, y ensaladitas. Parece que Maccabi no quiere excluir ninguna cultura judía, también ofreciendo platos como el *goulash*, una sopa de carne, cebolla, grasa animal, y pimentón, y platos más sencillos como rigatoni y pasta a la boloñesa.¹⁹⁰ Maccabi cuenta con el *mashgiaj kashrut* de la congregación ultra ortodoxa de Jabad Lubavitch de Barcelona. Antes de que se fundara este restaurante, existía Shalom, un sitio a unas pocas manzanas de la ubicación actual de Maccabi.

¹⁹⁰ Menú de Maccabi, <http://www.restaurantmaccabi.com/menu-kosher/>, recuperado el 22 de julio de 2016.

Shalom fue un emprendimiento de corta duración, ya que cuando entrevisté al *mashgiaj kashrut* del restaurante en la primavera de 2013 llevaba apenas unos meses abierto, y al año siguiente ya había cerrado. El *mashgiaj kashrut*, un joven argentino de treinta y tres años, ultra ortodoxo de orígenes asquenazíes, dice :

Hay muchos que no son religiosos pero prefieren comer en un sitio kosher por varias razones. Una es que saben que son todos *yihudim* [hebreo para 'judíos'], que queda todo en familia... Entrás aquí y parece una sinagoga. Todos se ponen a hablar entre ellos. Se ponen a comer juntos o a cenar juntos. Salen juntos de aquí. Es como una especie de centro de reunión. Es un *meeting point*. La gente se junta aquí. A veces cuando tenemos *minyan* [el número suficiente para rezar en grupo en público]¹⁹¹. Hacemos *tefilá* [rezo] aquí arriba. Que ayer llegaron unos chicos que llegaron de Francia y no tuvieron tiempo para hacer la *minjá* [el rezo de la tarde]. Nadie lo hizo de favor como diciendo 'bueno, venga hago el *minyan*.' A todos les pareció bien...es cumplir una *mitzvá* [uno de los 613 mandamientos, preceptos, y buenos actos del judaísmo], es eso.¹⁹²

A diferencia de los otros restaurantes kosher de Barcelona los cuales están ahora, en 2016, cerrados (Delicias Kosher y Kosher Club), Shalom, al igual que Maccabi, estaba en una ubicación muy visible y su público principal eran los turistas. El *mashgiaj kashrut* comentó que básicamente todos los clientes del restaurante son turistas israelíes y judíos de otros países. No obstante, dijo que más de una vez había entrado algún turista musulmán y alguna familia hindú; según él, venían en búsqueda de algún local que tuviera más seguridad e higiene alimentaria, ya que para él y muchos otros, la certificación kosher les sirve como una garantía de alta calidad. El *mashgiaj kashrut* lamentó la falta de opciones de comer fuera para judíos religiosos y presentó el restaurante como un contrapunto a ese problema. El restaurante fue pensado más bien como un punto de encuentro, un espacio cómodo para los turistas judíos, pero que también les podría ofrecer una versión kosher de la comida típica española.

Delicias Kosher, el restaurante judío de la zona alta de Barcelona (entre Sarrià y Sant Gervasi), a unas manzanas de la Comunidad Israelita de Barcelona, se fundó en el año 2012. Al igual que la carnicería Isamar Kosher, que también ofrece una pequeña selección de productos importados no cárnicos, y se ubica en la misma calle de la sinagoga, Delicias Kosher estaba supervisado por el rabinato de la CIB. El restaurante tenía una decoración decididamente mediterránea, repleto de mini-palmeras y plantas bordeando sus paredes, ventanas grandes, paredes blancas. Sus mostradores estaban decorados con teteras y vasitos de té al estilo oriental, pinturas de escenas de la Jerusalén antigua, y folletos con la bendición pos-comida escritos en

¹⁹¹ Según la tradición ortodoxa y conservadora, este número mínimo es de diez. Los ortodoxos sólo cuentan los hombres en esta cuenta y ciertos conservadores y otras ramas de judaísmo incluyen a las mujeres.

¹⁹² Entrevista, 18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona.

hebreo. El menú de Delicias Kosher era extremadamente amplio y traducido a varios idiomas—catalán, castellano, inglés, francés y hebreo, lo cual nos da una idea del público del restaurante. La mayoría de sus platos eran sefarditas, aunque el menú también incluía algunos platos típicos de España y Cataluña como las verduras a la plancha con una salsa romesco, la tortilla de patatas y calabacín; croissants y otros pasteles estaban disponibles en la barra. Delicias Kosher es *basari*, lo cual significa que sirve platos de carne (y de pescado, el cual se considera un producto neutral según el kashrut). Por lo tanto, se elaboran todos sus postres sin lácteo y hasta el café se sirve con leche de soja en vez de leche de vaca.



Comida de mediodía en Delicias Kosher: entrante de verduras a la plancha con salsa romesco y plato principal de pescado blanco en 'salsa roja' (de tomate) y sala principal del restaurante. Mayo, 2013. Fotos: Catherine S. Gallin.

La encargada de las relaciones públicas del restaurante me contó que el local de Delicias Kosher era antiguamente un restaurante de una familia judía del barrio. A pesar de tener dueños judíos, el restaurante servía todo tipo de comida y no seguía el kashrut. La clientela del restaurante era principalmente catalana (no judíos). A partir del 2012, el restaurante empezó a seguir las pautas estrictas del kashrut de la CIB. No obstante, seguían contando con una clientela mixta entre judíos que viven en Barcelona, turistas judíos (la mayoría de los cuales venían de Estados Unidos e Israel), y españoles y catalanes no judíos que acuden al restaurante como a cualquier otro local de barrio.¹⁹³ Tanto el ambiente como el menú del restaurante eran accesibles a un público variado.

Aparte de servir al público en general, el restaurante también contaba con su propio *mashgiaj kashrut* y los cocineros preparaban encargos y eventos para las familias

¹⁹³ Entrevista, 17-052013-CG, argentina asquenazí, Barcelona.

judías de la zona, a veces colaborando con la CIB cuando había un *simja*¹⁹⁴ grande como una boda o un *Bar* o *Bat Mitzvá*. El restaurante también ofrecía sus servicios a los grupos de turistas que venían a visitar Barcelona, proporcionando información sobre el judaísmo en la ciudad y los sitios que se pueden visitar. El restaurante también servía como destino supremo para los turistas judíos del sector crucero, que pasan normalmente no más de un día en la ciudad y buscan opciones kosher para comer fuera.

El Kosher Club, también ya cerrado, se fundó en el año 2013 y se ubicaba en la zona del Eixample. Era un restaurante kosher *jalavi*, lo cual significa que sólo servía platos de pescado o platos vegetarianos y de lácteo, sin que ningún producto cárnico figurase en su carta. El restaurante era un tanto más caro, con un ambiente más íntimo y más formal que el de Delicias Kosher. La carta también contaba con una mayoría de platos al estilo generalmente sefardí y mediterráneo.



Comida de mediodía en el Kosher Club; entrante de verduras al horno y boquerones con salsa romesco. Plato principal de pescado *haraiime*: filete de dorada a la plancha con salsa de tomate, pimiento, y cilantro con patatas al horno preparada con romero. Abril de 2013, fotos: Catherine S. Gallin

Uno de los días que fui a comer, pocos meses después de su apertura en 2013, el menú de mediodía ofrecía una variedad de platos, con entrantes como una versión de *grablaks*, lonchas de salmón marinado con eneldo, remolacha y ginebra, berenjenas asadas con queso y hierbas aromáticas, y un toque catalán con verduras al horno con salsa romesco. De platos principales ofrecían humus con falafel, varios estilos de preparación de pescado, como el salmón al horno, dorada a la plancha, y el *haraiime*, un preparado judío-libanés e israelí de pescado blanco o azul con una salsa de pimientos,

¹⁹⁴ La palabra *simja* significa, en hebreo, felicidad. En este contexto, se refiere a un evento de festejo, un a celebración de un evento importante en la vida judía.

tomates y cilantro. Como todos los otros restaurantes kosher, el Kosher Club también contaba con una lista de vinos kosher. Aunque no tenía su propio *mashgiaj kashrut*, seguían las pautas del kashrut y vigilaban que sólo los cocineros judíos encendieran el fuego, lavaran la lechuga y manipulasen el vino.¹⁹⁵ La cocina del Kosher Club era rica y matizada, su presentación elegante. Como el Delicias Kosher, el Kosher Club recibía muchos clientes turistas provenientes de Israel y Francia o de otros países, como Brasil. También contaba con un público local. Además, el restaurante tenía una serie de exhibiciones, contando con artistas judíos internacionales. Por otro lado, también tenían, disponibles a la venta, libros de la cocina judía. El local era más que un simple restaurante; trataba de ser un punto de partida para iniciativas culturales judías. Desafortunadamente, se cerró poco después de su apertura por motivos que no conocemos.

¹⁹⁵ Entrevista, 09-052013-CG, hombre, catalán (de familia argentina-griega asquenazí y sefardí), 24 años, Barcelona.

XI. LA INFLUENCIA DE LAS CULTURAS ALIMENTARIAS LOCALES

11.1 La fusión culinaria

¿Qué sería de la comida sin la fusión? O, dicho de otra forma, ¿qué sería de la cultura sin la fusión? La cultura y el patrimonio cultural están mutando constantemente, adquiriendo nuevos aspectos y dejando atrás elementos del pasado que ya no son relevantes (Bessière, 1998). Aún las comidas más 'tradicionales' y pretendidamente 'puras' de cualquier cultura han de ser, por definición, una mezcla de diferentes experiencias y encuentros con otras culturas que una sociedad ha experimentado a lo largo del tiempo. El antropólogo Manuel Delgado señala:

Tota experiència humana s'insereix, avui, en un panorama en el qual resulta inútil cercar fronteres, bàsicament perquè quasi tot ja és una pura frontera, un llinar, un espai de transició que sol potser viscut transversalment. L'heterogeneïtat generalitzada, de la qual depèn tota societat urbana (...) [la ciutat és] un colossal calidioscopi, on és impossible trobar parcel·les tancades i completament impermeables, ni configuracions socials fixes (Delgado, 1998: 10).

Los fenómenos alimentarios de las sociedades del siglo XX y XXI representan esta misma imposibilidad de cerrar fronteras y de declarar purezas culturales. Al fin y al cabo, toda la comida es fusión. Como Carla De Silva (2009) explica,

The accommodation starts when immigrants, especially the first to arrive, must use the ingredients available in the new country to make the dishes of the old. In that sense, ethnic foods are often, and inescapably, fusion foods. (The irony is that, at first bite, we tend to regard anything ethnic as traditional. Indeed, we use the term "ethnic" as a measure of cultural authenticity. Yet in some sense, the word implies dilution. Or at the very least, difference.)...Sometimes fusion is simply the result of making do, a matter of substitutions made for economy or simplicity." (De Silva, 2009: 5).

Medina y Monllor et al. (2014) propone que aunque las transformaciones culinarias son un proceso natural y constante que ha existido desde siempre, estos procesos de cambios alimentarios se han visto acelerados desde el siglo XX.

Nuestras alimentaciones contemporáneas son parte de las culturas y de las sociedades en las que se desarrollan y, como éstas, se encuentran en una constante y continuada reformulación y cambio. Está claro que hoy en día no comemos como hace cincuenta años, ni dentro de cincuenta años comeremos como hoy. Las transformaciones de los hábitos y de las estructuras alimentarias afectan a todo el abanico social, independientemente del género, la clase social, la etnia o de la edad. (Medina et al., 2014: 234).

Ya se ha visto, en evidencia en casi cada parte de esta tesis, que la comida judía—tradicional y cotidiana—es resultado de un u otro tipo de fusión culinaria y de ahí, una mezcla cultural. Es casi imposible trazar todas las fusiones de la comida judía, empezando desde incluso antes de las adaptaciones de *jalvá* del recetario persa Kitab al-Tibakh del siglo XIII hasta las recetas de la blogger Amy Kritzer en Austin en el año 2016 (*What Jew Wanna Eat*). Sin embargo, existen diferentes tipos de

fusiones, por diversos motivos. De Silva (2009) se refiere a una a causa de la migración y la subsecuente falta de los ingredientes en el nuevo país de acogida. También alude a la incorporación de nuevos ingredientes por la carencia económica y la conveniencia. Por otro lado, existen fusiones que se producen como resultado no tanto de ingredientes nuevos sino por nuevos modos de cocción y nuevas costumbres en las maneras de alimentarse, como los cambios que la invención de la comida congelada supuso para las mujeres judías norteamericanas a partir de los años 70 (Balinska, 2008). Rebato Ochoa (2009) destaca la globalización y las migraciones como gran motivador de las fusiones alimentarias. En cuanto a la globalización, se refiere a una variedad de factores en cuanto a la fusión, incluyendo la mayor disponibilidad y accesibilidad a productos internacionales, la mayor disposición de los comensales a comer cosas diferentes y 'comidas étnicas', la homogeneización e industrialización de la agricultura y el mercado alimentario. . . En cuanto a las migraciones, señala no solamente la incorporación de productos y formas de comer del país de acogida en la alimentación del inmigrante, sino también al contrario. Las culturas alimentarias siempre están en conversación, y es una conversación que nunca se acaba.

La cocinera y escritora de recetarios Claudia Roden insiste que, históricamente, la comida judía es una comida de fusión, pero una comida de fusión forzada por la necesaria innovación de los judíos cuando se vieron forzados a migrar de una parte del mundo a otra (Roden en JWA, 2016). Sin embargo, marca una diferencia entre la fusión histórica de la comida judía y la espontánea, de modo que también puede pasar con la comida judía en Occidente hoy en día. En una entrevista con Jewish Women's Archives, Roden expone:

If you go an invent just from the air, it's not a culture, it's not a civilization, it's something that changes every week, it's a fashion. Now in America they want to do not potato latkes, but called zucchini latkes. And I say 'okay, do the zucchini latkes!' But you know, we mustn't forget the potato latkes. (Roden, 2016).

Pero, ¿cómo podemos decir cuándo algo ha sido inventado 'de la nada' y cuándo parte de una base histórica? Si los *latkes* de patata hechos con calabacín reflejan una mayor preocupación de parte de los judíos norteamericanos por incluir más verduras y 'comida sana' en su comida tradicional judía, no es ésta también un tipo (válido) de fusión alimentaria? Al final el *latke* de calabacín no partiría de la misma

base histórica del *latke* 'tradicional' de patata sin más, sino que contaría otra historia de cambio cultural reflejada en un cambio culinario.

Aparte de todos los casos de fusión que se han discutido a lo largo de esta tesis, cabía dedicar unas páginas específicamente a este tema de la fusión alimentaria en la comida judía de Barcelona y Austin. A continuación se exponen las particularidades de las transformaciones de las comidas judías en ambas ciudades, lo cual depende de las influencias locales que actúan sobre éstas en cada una de ellas.

11.2 El caso de Barcelona

Los judíos conservadores, reformistas y laicos de Barcelona exhiben un alto grado de incorporación de la comida española-catalana en su repertorio alimentario, el cual también incluye otras comidas internacionales que se disfrutan no sólo comiendo fuera sino también aprendiendo nuevos platos y formas de cocinar dentro de la casa. Los judíos reformistas, laicos y desafiliados exhiben un mayor grado de fusión e incorporación de nuevas comidas e ingredientes que los conservadores, quienes, en general, suelen adherirse más a las pautas del kashrut. Cabe señalar también una diferencia entre la fusión y la incorporación de comidas en la dieta. En muchos casos, los judíos barceloneses incorporan platos típicos españoles y catalanes en sus dietas, pero no los mezclan con sus comidas judías, dejando así poco espacio para la creación de comidas 'híbridas'.

Los platos españoles y catalanes más incorporados en la alimentación judía barcelonesa son la tortilla de patatas (aunque varios de los entrevistados, incluyendo los mexicano-sirios y los argentinos asquenazíes, dicen que para ellos la tortilla española les recuerda más a platos judíos de sus casas que a la comida típica española), el pan con tomate y la paella. Para muchos, pero no todos, el embutido, jamón, tocino y otros derivados del cerdo, tan común en Cataluña, se quedan fuera por temas de prohibiciones alimentarias, incluso para los que no observan oficialmente el kashrut. Lo mismo sucede, aunque en menor medida, para el marisco, la morcilla, y la mezcla de lácteos y carne. Algunos judíos barceloneses ya incorporan estos platos, y algunos otros también en su comida casera, especialmente los que ya llevan muchos años viviendo en España,

los que crecieron en territorios españoles como Ceuta y Melilla, y los que se casaron con españoles o tienen otros familiares autóctonos. Otros judíos barceloneses indican que aunque no consuman la comida local en casa, cuando salen no dudan en pedir platos como la *escalivada*, el pollo con ciruelas, o la *esqueixada*. Esto dicho, esta incorporación de las comidas del entorno no se funde ni se mezcla con los platos judíos caseros. Cuando la comida española-catalana figura en la mesa, lo hace independientemente de los otros sabores y aromas extranjeros que están presentes. Cada plato se presenta como tal, sin que haya mezcla entre sí.

La adaptación de recetas judías familiares cambia según el país donde se prepara la receta. Tomemos como ejemplo el *leikaj*, el bizcocho de miel que según la tradición asquenazí se come en *Rosh Hashana*, el año nuevo judío. Varios de los entrevistados asquenazíes de Barcelona (y de Austin), los cuales proceden de una amplia gama de regiones geográficas, señalan la receta del *leikaj* como una de las más memorables de su familia. Como ya hemos visto de una informante argentina asquenazí de Barcelona, existen nuevas adaptaciones del *leikaj* que dependen del costo de los ingredientes (en el caso de esta informante el reemplazo de las almendras por nueces). Otra entrevistada, una norteamericana nacida en Israel de padres ucranianos, explica que cuando sus padres vivían en Israel, su madre siempre preparaba el *honey cake (leikaj)* con un tipo de *root beer* (zarzaparrilla) israelí, o lo que llaman en Israel *birra schora*. La madre mezclaba la *birra schora* con una taza de café tibio y así preparaba el plato. La entrevistada asegura que ahora que sus padres viven en Estados Unidos es muy difícil, si no imposible, conseguir la *birra schora* por lo cual utilizan el *root beer* americano, cosa que no suele figurar en otras recetas del *leikaj*.

Aunque ahora ya sólo queda uno, los restaurantes judíos de Barcelona también sirven como buen ejemplo de la adaptación y fusión de la comida judía y la incorporación de la comida española. Tomemos el ejemplo específico del recién cerrado restaurante Shalom, el cual se encontraba en pleno centro turístico de Barcelona. Uno de los encargados del restaurante comentó, que ya que la mayoría de los clientes del local eran turistas israelíes, los cuales están más acostumbrados a comer picante, los cocineros daban un toque más picante a sus platos locales de lo que se adaptaría cualquier otro restaurante de Barcelona. También equipaban cada mesa con un platillo de *harissa*, una salsa picante que de hecho es originaria del Norte de África y que nunca se encuentra entre el habitual aliño español de aceite, vinagre, sal y quizás pimienta. El

encargado también explicó que ya con los platos típicos españoles que tradicionalmente llevan algo *treif* (no kosher), como el marisco de la paella, al no incluirlo, los cocineros de Shalom ajustaban las cantidades de especias en el plato, poniendo más condimentación para que fuera igual de sabroso, aunque no llevase los frutos de mar. Dicho esto, como hemos visto, los tres restaurantes kosher de Barcelona tampoco empleaban su cocina como un menú de fusión, sino que los tres tenían platos más bien de las culturas orientales (sefardís, del Medio Oriente, etc.) y además algunos platos autóctonos de España y/o Cataluña.

11.3 El caso de Austin

El nivel de fusión de diferentes tipos de comidas judías y de comidas no judías en Austin es bastante mayor que el de Barcelona. Ya hemos visto que este fenómeno se debe a una historia diferente de la llegada de los judíos a América del Norte y la asimilación y aculturación de las comunidades judías en todos los Estados Unidos, pero específicamente en Texas y en el sur. Las mujeres judías recién llegadas a Estados Unidos a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, vivieron un fuerte proceso de americanización que llegó hasta los hornos, ollas y mesas de sus casas a través de proyectos integracionistas y asimiladores. Uno de los ejemplos más sobresalientes de este proceso y que sigue formando parte de la cultura judía norteamericana hoy en día es *The Settlement Cookbook* de Lizzie Kander (1901), un libro de recetas que todavía, aunque después de muchas ediciones posteriores, sirve como un recetario emblemático de los judíos inmigrantes en los Estados Unidos. Este mismo recetario judío empezó, irónicamente, no solamente como una celebración de la cultura judía, sino también para acelerar la asimilación de esta cultura judía, particularmente de los recién llegados del Este de Europa (Wasser, 2009). El libro sirvió como un proyecto para 'civilizar' y 'americanizar' a estos judíos, por parte de los judíos (y en este caso del libro, mayormente mujeres) principalmente alemanes, que ya llevaban un tiempo asimilados en Estados Unidos (*Ibid*). El recetario, cuyo nombre completo es *The Way to a Man's Heart: The Settlement Cookbook*, incluye recetas *treif* que contienen cerdo o langosta y consejos sobre técnicas básicas de la cocina y de "buenas maneras" de anfitriona, incluyendo textos sobre la higiene, etc. (Wasser, 2009; Koenig, 2016).

La asimilación de los judíos norteamericanos, incluyendo los texanos, es un proceso que ya lleva más de un siglo y que se ve reflejado en las cocinas y en los paladares de los judíos de Austin en el sentido de que sus preferencias, gustos y costumbres alimentarias incluyen una mayor fusión entre sus comidas tradicionales judías y las comidas estadounidenses e internacionales de todo el mundo. Esta fusión existe al nivel cotidiano como a nivel extraordinario, en las fiestas. Las preferencias gustativas de los judíos estadounidenses, especialmente los que son inmigrantes de segunda o tercera generación, refleja lo que Cantarero y Medina (2000), caracterizan como un proceso de aprendizaje que forman las preferencias y rechazos alimentarios. Los autores explican:

So food tastes good—given that it is in good conditions—, when the subject adopts a positive affective disposition towards the information it conveys, and this is proof that taste is arbitrary (...) Thus, cultural and social elements, as well as subjective experiences contribute to the shaping of food taste, through a period of "*learning*", a period which need not be confined to childhood (Cantarero y Medina, 2000: 354).

De este modo, y de manera consciente e inconsciente, los informantes en Austin reflejan un proceso de "*learning*" personal, familiar y comunal que les ha condicionado a rechazar ciertos aspectos de la comida judía tradicional (especialmente en el caso de los asquenazíes) y de asimilar ciertas preferencias alimentarias más "americanizadas", internacionales o locales (texanos y mexicanos). Para estos judíos, hay varios procesos de aprendizaje cultural-alimentario en juego: el de sus antepasados, el cual se puso en marcha cuando éstos llegaron a Estados Unidos y el suyo, el personal, que refleja los lugares donde haya vivido y las actitudes (Cantarero y Medina, 2000) que tienen acerca de las distintas culturas con las cuales han tenido contacto.

Los participantes austinenses destacan el uso del picante y de las hierbas como un principal elemento de su fusión alimentaria. También destacan la incorporación de estilos de asar y preparar la carne, atribuyéndolo a la orgullosa tradición de barbacoa en Texas. Comentan la incorporación de verduras en platos que antes no los tenía (en particular para el caso asquenazí) y el habitual uso de ingredientes más comunes en Texas, como el aguacate. Aparecen recetas como *Power Greens Matzo Ball Soup* (Kritzer, 2015) o el ceviche de salmón con aguacate para Pésaj (Ouzillou, 2015).

La misma participante que colgó la receta de ceviche de salmón con aguacate en su blog, adaptada de una receta de la escritora judía Joan Nathan, señala los sutiles matices de la fusión entre su propia cocina argelina-francesa judía y la comida tejana. Dice,

I didn't realize how spicy I like food until we went back to France for three months in between when we left DC and moving back [to Austin] and we'd go to restaurants and I got to the point where I was like I'm tired of [this]...I'm tired of butter on my palate. I want something spicy. And the spice, even in Middle Eastern food, is a different spice than what you find here, right? Here it's, it's I don't know how to describe it. Here it's jalapeño and kind of green, like pepper, spicy pepper-based. And there it's more smoky. It's more like if you look at a *harissa* sauce it's made from smoky peppers and dried peppers and stuff like that and what I was craving was the green, the green, the salsa-y. That's all because I'm here. My cousin came to visit last year. Her daughter came to visit. And she was picking the cilantro out of everything. They came from Paris. And she's very used to Moroccan, French cooking. And she's like I don't like cilantro. And I was like so you're not going to be eating anything here! But she's like but I don't like it. And it's like but you can just try it in this context. It's a totally different flavor profile [than how it's used in Morocco].¹⁹⁶

Otra participante austinense, nacida en México habla de sus *latkes* de chile poblano, una adaptación personal del típico *latke* de Janucá. Dice:

I take the chile poblanos and I roast them just enough to, I roast them a little to peel of the skin. I roast them, sweat them, and then I peel off the skin and then I take out the seeds and the core and then I have the chile poblanos so I will dice them because people like them chunked. So I will dice them and then when I'm making the potato latkes, I just, I just add them, you know, in the traditional recipe and I'll just add those...I think I add a little bit more of matzah meal. To have a better bind because in adding the chile poblano, even though it's not liquid, it's something that's wet. And so it's just a little more wetness that I'm adding to the traditional potato recipe so I end up having to add just a little bit more [matzah meal]...there's such an influence of the seasons and the countries where the food is that I can't, I don't know if you can actually say there's a true Jewish recipe, it has to have the influence so when you look at recipes from the Middle East, Turkey, and Egypt, you're going to see a lot of recipes that will have honey and prunes, and almonds, because those were staples, basic staples of the seasons that people would adapt to. But when you take that same recipe over here and I can't find prunes I might take that same recipe and substitute it with apricots. And so it's still a Jewish food, I've just adapted it. Kind of like what I did with chile poblanos. And it's a recipe that's traditionally served during every [Chanukah] season every year in households.¹⁹⁷

La fusión de los diferentes platos judíos con las culturas alimentarias y los gustos culinarios de los judíos de Austin es una práctica extendida y habitual. Pero la fusión alimentaria también se manifiesta en los eventos que organizan las diversas congregaciones y entidades judías no religiosas de Austin, como el Kosher Chili Cook-Off, el Freedom Seder y otros.

¹⁹⁶ Entrevista 19-012015-CG mujer argelina-nortamericana nacida en Francia, sefardita-asquenazí, 30s, Austin.

¹⁹⁷ Entrevista 01-112014-CG, mujer mexicana asquenazí, edad mediana, Austin.

XII. LA ALIMENTACIÓN JUDÍA Y LA SALUD

12.1 Salud física, salud emocional y salud colectiva

Uno de los aspectos clave en relación con la fusión de la comida judía en Barcelona y Austin va mucho más allá de la falta de ingredientes o el deseo de incorporar más elementos de la cocina local. Ese aspecto es la preocupación por la salud del cuerpo. Especifico aquí la salud del *cuerpo*, aunque los informantes se referían a ello como "la salud" y punto. Sin embargo, me parece importante destacar entre una ideología de salud basada exclusivamente en el efecto que la comida tiene en el organismo físico, es decir, las cifras (calorías, colesterol, niveles de minerales, etc.) y las sensaciones que la comida da al cuerpo (comida ligera y comida pesada) y la salud de manera más holística, que tiene en cuenta cómo la comida y las formas de comerla pueden afectar a la salud emocional y mental y así, indirectamente, también a la salud corporal. Nuestro organismo sigue siendo un gran misterio, pero está claro que de una u otra manera, la salud corporal, emocional y mental están sumamente vinculadas unas a otras. Por lo tanto, aunque una comida se puede considerar "saludable" o no, habría que tomar en cuenta no solamente las propiedades de la comida sino también *cómo, con quién, cuándo, y cuánto* se ingiere (Contreras, 2011).

Las comida judías, especialmente las de las fiestas, presentan, históricamente, cierta fama de ser pesadas y grasientas (especialmente en relación con la comida asquenazí) y muy elaboradas (especialmente en relación con la comida sefardita). Aunque el judaísmo también cuenta con una larga historia de énfasis en el vegetarianismo y el consumo de verduras, dependiendo de dónde estuviesen las diversas poblaciones judías a lo largo de la historia, la incorporación de las verduras resultaba más o menos factible. Entre los asquenazíes del Este de Europa, por ejemplo, este acceso ha sido bastante limitado. Por lo tanto, las comidas festivas, los platos tradicionales, son estofados contundentes como el *cholent* (muy parecido a su versión sefardita, la *adafina*), carne, como el pollo y el *brisket*, las patatas y algunas verduras y tubérculos, la grasa de pollo y oca (*schmaltz*), la piel frita de pollo (*gribbeneh*), el embutido (*kishka*), etc. A diferencia de la comida sefardita, no hay mucho lugar para el verde, las hierbas, las especias, la fruta o la verdura, no porque los judíos asquenazíes rechazaran estos alimentos, sino porque históricamente no les eran accesibles.

Sin embargo, en nuestra época moderna y altamente globalizada, estos alimentos más frescos, variados y saludables son más accesibles que nunca y los judíos

asquenazíes entrevistados en Barcelona y Austin expresan un impulso hacia la adaptación de la comida tradicional para poder comer más variado, "sano" y ligero.

Un joven asquenazí de Memphis, residente en Austin, explica:

In my family it's been generations of orthodox [Ashkenazi] women, so everything was kind of the same, right? Like heavy meats. That's the big thing on the holidays. And not eating vegetables. That's very common. Like meat and potatoes. And you know, I think it might also be a health conscience sort of deal [for me]...I'm trying to incorporate some more things into our meals that— it's not as if my Mom doesn't cook healthy, she does. But it's just for the holidays I'm like, look, we can't eat brisket and turkey and meatballs for two and a half, three days. We need some sort of variety and some sort of vegetables and stuff. Kind of incorporating some more modern items into those [dishes]. I think that's my biggest, not complaint, but just the biggest problem. It's just you're eating the same heavy things for two to three days and you feel so sluggish and everything. You know, I kind of want some more fruits and vegetables. And I think traditionally those aren't there in the meals. And this is just the way that my Mom did it, her mom did it, her mom did it—it was just passed on from generation to generation. It's more so that than anything else.¹⁹⁸

Se nota en el tono de este judío sureño una cierta contradicción: ganas de proteger el patrimonio cultural de su familia y defender la cocina de su madre y de todas las mujeres de su familia, pero también una cierta necesidad de adaptar su cocina tradicional por una idea diferente de lo que significa comer sano y cuidar la salud.

No han sido solamente los informantes asquenazíes ni los jóvenes los que destacaron el cuidado de la salud como el principal motivo de cambiar su forma de cocinar. Una mujer mayor de orígenes marroquíes, nacida en Melilla y residente en Barcelona, comparte sus ideas acerca del tema:

Hago más comida ligera. Hago básicamente comida ligera. [La comida catalana tiene] mucha grasa. Sí, tiene mucha grasa y a mí no me gusta. La comida casera centro-europea como la nuestra también tiene grasa pero yo la aligero mucho entonces en la comida cotidiana realmente hago comida muy suave y no es de ningún lugar en concreto. Sólo [en] lo cotidiano me divierto, inventando, probando cosas nuevas siempre que sean ligeras y quitándole todo lo prohibido pero también la grasa posible de quitar. Porque no, no estoy de acuerdo. Como médico, no estoy de acuerdo con comer mucha grasa.¹⁹⁹

Otra señora mayor marroquí de Ceuta y residente en Barcelona dice:

Bueno, nosotros usamos carne de ternera porque es lo que venden en la carnicería kosher...no es pecho. Hay alguien que le echa un poco de pecho. El pecho es muy grasiento. Entonces como evitamos siempre la grasa, pues no.²⁰⁰

Otra señora mayor nacida en Nueva York, pero que ha vivido la mayor parte de su vida en el extranjero, primero estudiando y trabajando en Suiza y luego casada con un judío argelino criando a sus dos hijos en un pueblecito de Francia, comenta la importancia

¹⁹⁸ Entrevista 27-052015-CG hombre norteamericano asquenazí, de Memphis, 30s, Austin.

¹⁹⁹ Entrevista 08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años, Barcelona.

²⁰⁰ Entrevista 16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.

que la comida sana y ligera tiene para ella. Prefiere la comida con poca grasa y mucha verdura. Nos habla de su choque cultural cuando llegó a Austin:

But down *here* [in Texas]—down here, when we came down here--*everything* was fried. I mean, from soup to nuts. Fried pies, the whole nine yards. And they were still using lard. And we were very used to a low-fat diet. I mean it wasn't in style or anything, it's just that at home, the chicken or the meats were grilled or broiled. I think the only thing we had that was fried was French fries on rare occasions. [In Switzerland] it was...a lot of grilled food, very little fried. My Swiss parents were very health-oriented. Not in the way they are today, but in Switzerland, they had the Societé Feminine de Gymnastiques Suisses. And my Swiss mother was a big part of it and I went too... I was part of that at one point. So the food was very healthy, very lean. And lots of veggies that were grown in the garden. And lots of salads. And I had always been--I had never been a big meat-eater to begin with. As a matter of fact my aunts and uncles always said I was the goofy kid who liked to eat fruits and vegetables. And so I was very--in Switzerland, I'd go into the garden and take tomatoes off the vine and such and so forth. The fruits and the vegetables. And then when I met my--the man who was going to become my husband--I was introduced to spicier food. Which I *loved*. And so started--I mean, I learned how to make couscous. I learned how to do tagines. All kinds of foods like that. And immediately basically incorporated it into my diet. And lots of salads, lots of fruits. Lots of vegetables

La preocupación por la salud y la subsecuente adaptación y variación de los platos judíos es un tema recurrente en casi todas las entrevistas realizadas entre judíos tanto asquenazíes como mizrajíes y sefarditas. Sin embargo, están también aquellos que optan por mantener los platos tradicionales. Lo hacen por la preservación del sabor pero también por la preservación histórica y la conservación de la memoria familiar. Una mujer de más de setenta años, delgada y enérgica, explica:

And my other grandmother, she died so early along, you know, that the only things I remember--the one thing I remember about eating at her house was that she used to make me gribbeneh. And I loved it. To this day I love fried food... You wouldn't know that from looking at me...[Ashkenazi food] can be a little bland...and sometimes heavy. And you can lighten things up without ruining them, but I like my latkes fried, not baked. I'd rather have one fried than like ten baked ones.²⁰¹

Mientras tanto, Amy Kritzer, la blogger de *What Jew Wanna Eat* explica que mucha gente que sigue su blog está interesada en adaptaciones más saludables de las recetas tradicionales judías. Amy, sin embargo, está más interesada en el uso de los ricos e históricos ingredientes que han servido como clave de una cantidad platos tradicionales asquenazíes durante muchos siglos. Kritzer cuenta,

I like to do a lot of seasonal [food]. In the summer I'll do—especially here [in Austin], it's like 100 degrees!—I'm not making soup. So you know, I do lighter flavors and a lot of my readers like healthier things, but you know, they'll indulge too, you know, so. I try to make things that people will want to eat too. It doesn't all have to be *schmaltz*. But I'm pro *schmaltz*...I think you should do things the right way. And, I like vegetables, they don't have to be covered in butter. They can taste good. But if you're making a brisket, don't try to use some low-fat whatever, you know. If you're making blintzes, use full-fat cheese.²⁰²

²⁰¹ Entrevista 14-022014-CG mujer tejana asquenazí de Houston, 70's, Austin.

²⁰² Entrevista, 20-042014-CG nortamericana asquenazí de Connecticut, blogger de *What Jew Wanna Eat*, 30s, Austin.

La promoción del nuevo libro de recetas de postres de Kritzer, colgada en la página web de su blog, anuncia:

Sweet Noshings is all sweets all the time. Yes, there is sugar and yes, there is butter. Yes, it is delicious (Kritzer, 2016).

En esta época de las dietas sin (sin gluten, sin lácteos, sin azúcar, etc.) Kritzer representa un movimiento más permisivo e inclusivo en cuanto a los ingredientes utilizados en la cocina. Y aunque las recetas de Kritzer y el amor por los fritos declarado por la mujer texana asquenazí en Austin no constituyan precisamente una representación de las nuevas dietas paleolíticas o ancestrales que aprecian la carne y la grasa y promueven una vuelta a las formas de comer de nuestros antepasados, lo que sí hacen es representar dos cosas: la tensión entre el cuidado de la salud corporal y el cuidado de la salud emocional a través de la memoria y el aprecio de las técnicas culinarias más antiguas y las historias que representan.

Este tema forma parte de un campo mucho más amplio que pertenece, quizás, más al campo dietético, en el sentido del debate sobre dietas "sanas", cosa que depende de muchos factores y de las necesidades físicas y emocionales de cada individuo. Pero en el presente estado de abundancia de elección y abundancia de productos, al menos en algunas partes del mundo, estamos viviendo una época de mucho diálogo sobre qué es sano y qué no lo es, de cómo deberíamos cultivar, cosechar, distribuir, cocinar y comer nuestra comida.

Por otro lado, la información aportada por los informantes de esta tesis y sus explicaciones de cómo adaptan las recetas tradicionales para comer más "sano" y "ligero", dan que pensar sobre cómo sus decisiones afectan a la pérdida de la memoria y tradición culinaria. Si la comida es voz (Hauck-Lawson, 1998, 2009), si la comida es expresión y creatividad (Abarca, 2006), si la comida es memoria y narrativa (Sutton, 2001), todas cosas que he observado, escuchado y vivido a lo largo del trabajo de campo para esta tesis, ¿qué pasa cuando esta voz es cortada y esta memoria e historia y el consuelo que proveen son olvidados? Es un olvido impulsado por la preocupación sobre la grasa y el azúcar que lleva un plato pero el cual no considera la historia que narra esa grasa y/o azúcar.

XIII. RECETAS

13.1 Introducción a las recetas

Las siguientes recetas son representativas de un estudio más amplio de recetarios familiares y colectivos que llevé a cabo durante el trabajo de campo. La mayoría de las que estudié me fueron dadas o mencionadas (en el caso de las dos recetas de blogs o las recetas transmitidas oralmente en las mismas entrevistas) durante las entrevistas en Barcelona y Austin. Algunas de las recetas provienen de recetarios familiares, otras son transcritas o de internet, y otras son de los recetarios de congregaciones. Todas ellas enfatizan el rol crucial y central de la mujer en la identidad alimentaria judía.

Elegí incluir las siguientes ocho recetas y recetarios representativos del estudio porque reflejan y demuestran varios de los aspectos de la identidad cultural-alimentaria de los judíos barceloneses y austinenses explorados en esta tesis (el rol de la mujer en la cocina judía, la preservación de la memoria, el trazado de los pasos migratorios, la fusión y adaptación de platos tradicionales, las diferencias alimentarias de los principales grupos judíos, etc.). Las recetas incluidas en este capítulo también son representativas del estudio más amplio que se llevó a cabo porque proceden de las distintas culturas judías: las asquenazíes, sefarditas y mizrajíes. Cada receta y recetario que se presenta a continuación va acompañada de una pequeña explicación sobre su procedencia, sus características y su relevancia en cuanto a los temas explorados en esta tesis.

En el verano de 2016, el Center for Jewish History en Nueva York acogió una exposición intitulada "*Nourishing Tradition: Jewish Cookbooks and the Stories They Tell*", la cual utilizaba recetas judías de varias partes del mundo, cubriendo un espacio de más de doscientos años, como documentos históricos. La periodista Hannah Walhout (2016) escribe:

For the curators, cookbooks are more than just a grandmother's scribbled recipes: they're rich historical documents, providing a novel way to teach social history. Their pages represent the experience of common people. And the history of cooking and eating is particularly poignant among communities of the Jewish diaspora (...) Cookbooks mirror Jewish history by cataloging constant adaptation and change over time and place. But these historical documents also show more intangible—and often spiritual—role of Jewish food in people's lives. According to [the curator] Meyers, 'food is memory and food is survival. Food helped people nourish their faith during the Spanish Inquisition, so much so that family cooks were often interrogated about a household's eating habits in an attempt to uncover Crypto-Jews. Handwritten cookbooks, given as wedding presents, exhibit food as a conduit for family traditions and social relationships (Walhout, 2016: sin página).

De este modo, y también siguiendo el trabajo de Isabel González Turmo (2013) en *200 años de cocina*, en el cual la autora analiza más de cuatro mil recetas andaluzas de 43 recetarios caseros, desde el año 1775 hasta el 1975, este capítulo ofrece las recetas de los informantes como herramienta analítica y espejo revelador de las identidades alimentarias judías. En su exhaustivo estudio, González Turmo se ha enfocado en múltiples temas, incluyendo las referencias a la salud y a la *sensorialidad*, la introducción de novedades culinarias, las referencias a regionalismos y las sustituciones culinarias. El libro legitima el uso del recetario como un objeto de estudio antropológico. Como los organizadores de la exposición "*Nourishing Tradition*" (2016) y González Turmo (2013) argumentan, esta tesis también parte de la idea de que los recetarios son imprescindibles para entender la historia del *pueblo común* (Walhout, 2016) ya que nos reflejan, a través de sus indicaciones alimentarias, aspectos culturales de la sociedad y de lo que pasa en la intimidad de las cocinas de las personas que, de otra manera, no nos serían accesibles.

13.2 Kipe crudo: receta familiar, sirio-mexicana

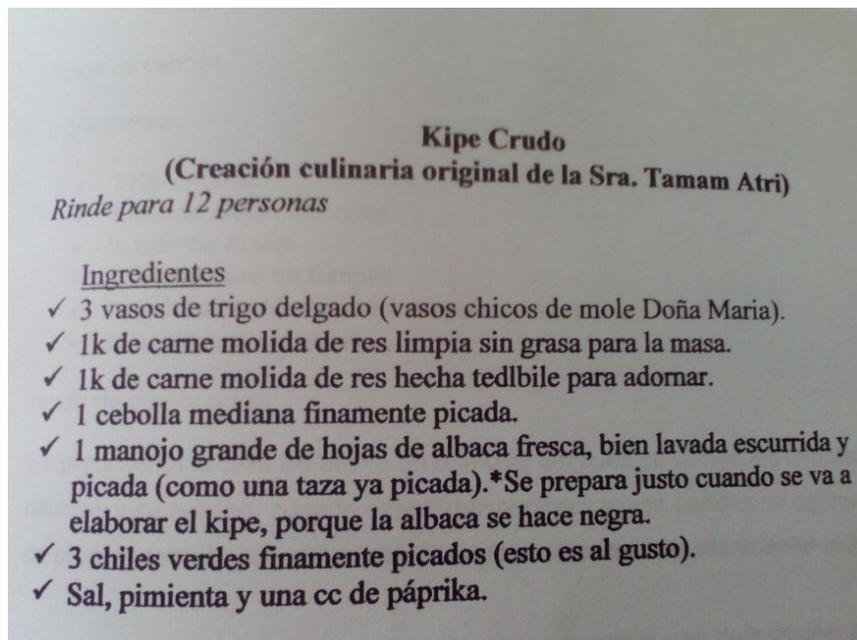
Esta receta es de Mónica Buzali, mexicana de orígenes sirios que reside en Barcelona desde el año 2008. Fundadora de *Sahtén a la mexicana* (capítulo 9.6.1), tiene una herencia cultural alimentaria ecléctica, que refleja las migraciones de su familia judía desde Siria y su subsecuente instalación en México. La receta fue transcrita por la tía abuela de Buzali, quien la tomó de su bisabuela, a la que debe el título la misma: "Kipe crudo, creación culinaria original de la Sra. Tamam Atri". La tía abuela de Buzali aportó esta receta a un recetario comunitario elaborado por la Unión Femenina de la Comunidad Shami²⁰³ de la Ciudad de México.

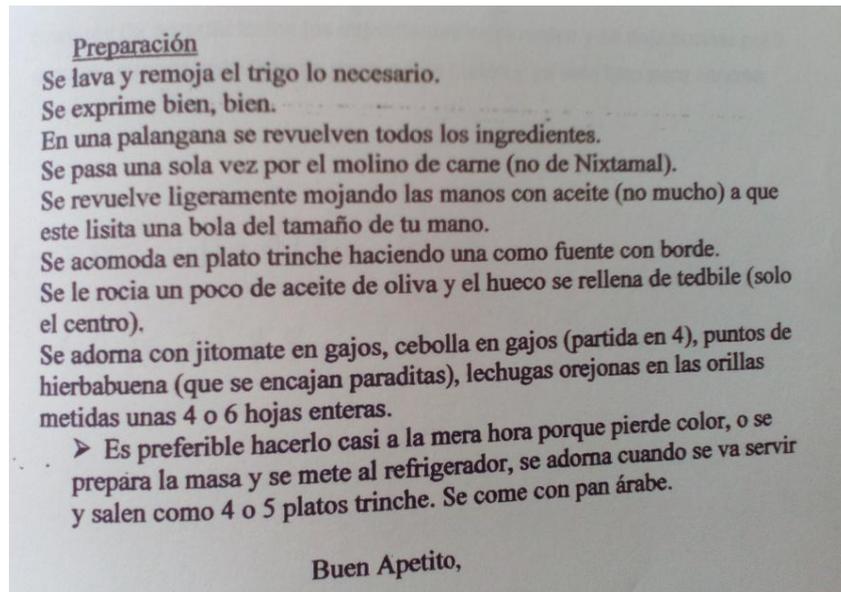
Aunque el kipe es una comida tradicionalmente siria, en el caso familiar de Buzali, los ajustes y la misma forma de dar la receta son indudablemente mexicanos. Para medir los tres vasos pequeños de "trigo delgado" que requiere la receta, la Sra. Tamam Atri señala que utilices los "vasos chicos de mole Doña María", una marca

²⁰³ Los *shami* son los judíos sirios originarios de Damascus. En México, este grupo también suele incluir a los judíos libaneses. Los *shami* se diferencian en cuanto a sus costumbres y prácticas de los *halebíes*, los cuales son judíos de ascendencia alepina (de Alepo, Siria) (Buzali, 2016 y Dean-Olmsted, 2012). Aunque la bisabuela de Buzali naciera en Beirut, formaba parte de la comunidad siria-judía de la Ciudad de México.

mexicana de mole, y así, ya de entrada va reflejando la *mexicanización* de esta receta originalmente siria. El uso de otras palabras específicamente mexicanas también refleja la mezcla de culturas que esta receta evidencia y la narrativa específicamente judía migratoria que representa. El uso de "Nixtamal" y "jitomate" también reflejan la identidad mexicana del plato, mientras que el uso de la "pimienta árabe" hace una distinción entre el picante mexicano y el sirio. A su vez, la palabra árabe *tedlbile* (picadillo, carne picada cocinada) en medio del texto en español mexicano, demuestra la mezcla de culturas *árabes* y *mexicanas* que este plato representa.

La receta de la bisabuela de Buzali también sirve como ejemplo de la preservación de la memoria femenina a través de la transmisión culinaria (capítulo 4.7). El título de la receta rinde un homenaje directo a la señora Tamam Cohen de Atri, mientras su propia voz se intercala entre las palabras escritas a máquina con las descripciones de cantidades no muy exactas ("no mucho") y el tono cercano y casual de la receta, la cual también demuestra la importancia de la preservación de la memoria colectiva (la historia oral) en la documentación escrita.





Fotos de Mónica Buzali, del cuaderno de recetas de la Unión Femenina de la Comunidad Shami de la Ciudad de México, sin fecha.

Notas de Buzali: 1) "*Tetbible* es carne picada cocinada. Se hace poniendo con un poco de aceite la carne al fuego y dejarla unos 5 min. Luego se le agrega agua hasta cubrir y se deshace con un tenedor, se deja en el fuego hasta que el agua se consuma y cuando esté a punto de consumirse del todo se agrega sal al gusto y por medio kg de carne 1 cc de pimienta árabe". 2) "La pimienta árabe es una mezcla de pimientas. [En España] se conoce como "siete especias libanesas" (...) lleva pimienta negra grande, pimienta negra media, clavo y canela. Si se hace en casa también se pasa por el Nixtamal pero [también] la venden ya hecha".

13.3 Dos recetas de un recetario familiar judío catalán

Estas dos recetas provienen de un recetario familiar de J*, un judío catalán de unos veinticuatro años. J* nació en Barcelona, pero sus padres son argentinos, uno de procedencia asquenazí y el otro de orígenes griegos sefarditas de Salónica. Su recetario familiar, lleno de diversidad, sirve como testimonio de la gran variedad alimentaria-cultural de los judíos. Incluye platos árabes, argentinos, italianos, rusos, israelís, etc. El recetario se abre con una historia del abuelo del participante, transcrita en su ladino nativo. Curiosamente, el resto del recetario está en catalán, lo cual demuestra el alto grado de integración cultural que esta familia argentina, o al menos sus hijos, han vivido en Cataluña. Por otro lado, el uso del ladino demuestra el rol que la cocina tiene en la preservación de las lenguas y culturas judías. Este recetario sirve como un ejemplo

del trazado de las migraciones familiares y comunitarias a través de las recetas y las costumbres alimentarias.

Fainá (origen Gènova y molt popular a Buenos Aires)²⁰⁴

Al nord d'Àfrica, al Marroc, la col·lectivitat sefardita anomena "Calentita" a un plat igual a la Fainà genovesa. La calentita és el plat nacional de Gibraltar on va ser adoptada durant la Segona Guerra Mundial

- 2 tasses de farina de cigrons
- 4 tasses d'aigua
- Sal
- Pebre
- Oli per untar el motllo

Escalfar el forn a 180°. Introduir un motllo gran ben untata amb oli.

Barregeu la farina, l'aigua, la sal i el pebre (al gust) sense que quedin grumolls. Treure el motllo del forn i abocar la barreja (és molt líquida i l'ideal és que el gruix no sigui superior a mig centímetre). Posar al forn durant 35 minuts (segons el funcionament del forn pot ser més temps). Ha de quedar seca i daurada.

Es pot afegir formatge emental ratllat a la barreja o bé quan estigui a punt cobrir de formatge i tornar a posar-la al forn fins que el formatge es fongui

Albergines farcidas "Tia Rat" (Catalunya)²⁰⁵

1 albergínia per persona oberta per la meitat

1 porro

1 ceba

1 tomàquet petit pelat

½ pebrot vermell

Sal i pebre

Formatge per gratinar que fongui bé

Obrir les albergínies en dos i posar-les en una plata de vidre amb un raig d'oli d'oliva , tapar-les amb film transparent i coure-les 10 minuts al micrones, màxima potència.

Picar petit: el porro, la ceba, el tomàquet, el ½ pebrot i fer coure amb un raig d'oli a foc lent fins que estigui ben confitat.

Buidar les albergínies i picar la polpa i afegir-la a la brassa. Barrejar i farcir les albergínies. Cobrir amb el formatge i gratinar al forn.

²⁰⁴ Entrevista 09-052013-CG, hombre, catalán (de familia argentina-griega asquenazí y sefardí), 24 años, Barcelona. Recetario familiar.

²⁰⁵ Ibid.

13.4 Cuscús dulce marroquí

Esta receta proviene de una mujer marroquí sefardita, nacida en Ceuta, que lleva más de cincuenta años viviendo en Barcelona. La receta, expuesta de forma oral en la entrevista semiestructurada que realicé con ella, es representativa de la preservación de una receta festiva y judía de Marruecos. En la charla, esta mujer también me comentó que aprendió a cocinar gracias a observar a su madre y su abuela en la casa de su infancia, y luego por pura práctica en su propia casa cuando cocinaba para su marido. La forma informal de la receta, sin cantidades ni cifras exactas y transmitida oralmente, refleja esta experiencia de los aprendizajes culinarios del pasado, en el cual la mujer aprendía a través de la enseñanza implícita de sus familiares (casi siempre mujeres), la observación y la práctica.

"Hacemos el cuscús. Bueno el cuscús hay varias formas de hacerlo. El tipo marroquí es, se prepara...se compra calabaza y se hace a trocitos...la calabaza colorada. Y se pela, se le quita la piel dura que tiene y se corta a trocitos. Y entonces los trocitos de cebolla. Y sobre esos trozos de cebolla se ponen los trozos de calabazas y se van como dorando un poco, dándole un poco de vuelta se van dorando. Luego se le hace un puñado de pasas y de ciruelas, que previamente han estado remojadas en agua caliente y lavadas, claro las lavas...Luego coges un vaso de azúcar y se le hace caramelo. Y se ponen por encima. Y se cubre con un poco de agua y se deja a fuego medio a cocinar. Y eso se queda...en una cazuela, no alta, baja...luego esto se pasa cuando ya está cocinado, se pasa a un Pyrex y ya antes de que se le lleva a la mesa se ha dejado como media hora, tres cuartos, en el horno. Entonces ella toma como, en el aceite toma como un color dorado muy bonito y es muy rica. Es dulce. Y a la hora de servirlo eso es el acompañamiento del cuscús...se [lo] pone en la mesa [con] un cachorro...un bol pequeño de azúcar y otro bol con canela, canela molida. Y cuando uno se sirve se pone por encima, eso también se complementa con almendras fritas. Almendras sin sal ni nada, almendras sólo fritas. Y entonces se come y se pone sobre el cuscús. El cuscús, bueno hoy en día el cuscús es muy fácil de hacer porque se vende precocinado y entonces sólo consiste en mezclarlo bien con agua caliente. Yo lo hago de otra manera...al tipo antiguo...Se pone al vapor como una hora...y luego se prepara por otro lado el caldo de carne y entonces con un buen nabo, una buena cebolla, un trozo de

carne grande y un par de huesos y ese caldo, cuando el cuscús está, ya se ha cocinado...y esa es una forma en que nadie lo hace...hoy en día. Como está medio cocinado lo que hacen es que le echan el caldo y lo meten al micro y le van echando caldo para que el grano abra y esté tierno...nosotros usamos carne de ternera porque es lo que venden en la carnicería kosher...no es pecho. Hay alguien que le echa un poco de pecho. El pecho es muy grasienta. Entonces como evitamos siempre la grasa, pues no...[este] tipo de cuscús se come en el primer día de Rosh Hashanah. Lo comemos. Y Shavuout..."

13.5 Sfereet (Matzo fritters in syrup) ²⁰⁶

Yael nació en un pueblecito en Francia, de padres argelinos y estadounidenses. Su familia se mudó a Austin, Texas, cuando ella era todavía una niña. Esta receta argelina, adaptada de una receta de Claudia Roden, la cocinera y escritora cuyos trabajos Yael sigue apasionadamente, figura en el blog de Yael (<http://recipes4change.blogspot.com.es/>) y refleja la preservación de una cultura en la diáspora (en este caso Texas y Estados Unidos) a través de la preparación y consumición de una comida que es esencialmente un *comfort food*. De ella también se destaca el mayor uso de libros en la actualidad e internet, a diferencia de tiempos pasados, en los cuales el recetario familiar predominaba.

Makes about 20

Ingredients:

4 eggs, separated

A pinch of salt

Grated zest of 1 lemon

6 tablespoons matzo meal

Oil for frying

For a honey syrup:

²⁰⁶ Entrevista 19-012015-CG | argelina-nortamericana nacida en Francia, criada en Texas, sefardita-asquenazí, 30s, plato destacado en la entrevista. Receta en su blog Recipes4Change, <http://recipes4change.blogspot.no/2015/03/the-celebration-of-good-story-and-its.html#more>, accedida el 9.07.2016. Receta adaptada de Roden, C. (1996) *The Book of Jewish Food*. London: Penguin Books.

¼ cup white sugar

1 ½ cups water

¾ cup honey

Juice of ½ lemon

For an Orange Syrup (what I use):

1 ½ cups freshly squeezed orange juice

½ cup sugar

¾ cup honey (cut down the honey if you want a less sweet dessert)

Rind of ½ an orange for garnish

What to do:

Make the syrup first. Put the sugar, water (or orange juice), honey and lemon juice in a pan and bring to a boil.

For the fritters, beat the egg whites stiff.

Lightly beat the yolks with the salt and lemon zest.

Fold the yolk mixture into the egg whites.

Then, fold in the matzo meal, raining on it lightly.

Drop by the heaping tablespoonful in moderately hot oil and deep fry over medium heat, turning the fritters to brown them all over.

Drain on paper towels and dip, while still hot, in the syrup. The longer you let them soak, the more syrup they absorb and the sweeter they become.

Lift out of the syrup with a slotted spoon.

13.6 'Hígado' troceado (mock chopped liver) de Elizabeth K. Rothenberg (1914-1985)²⁰⁷

Esta receta, escrita a máquina en un papel, me fue entregada durante mi entrevista con JR*, un asquenazí de mediana edad, residente de Austin. A lo largo del encuentro, JR* me habló con cariño y nostalgia de la cocina de su abuela y de su madre, ya fallecidas. Esta receta, y especialmente la inclusión del nombre de su abuela y las varias referencias a ésta y a su madre, sirven como ejemplo de lo argumentado en el capítulo 8 sobre la preservación de la memoria de las mujeres judías a través de las recetas y la cocina. Su tono casual y cómico refleja los procesos de expresión, creatividad y diversión que ocurren en la cocina. El uso de la berenjena para imitar

²⁰⁷ Entrevista 03-122014-CG , Austin| norteamericano asquenazí, edad media. Receta preparada en una hoja, la cual se dio durante la entrevista.

el hígado, y el aceite de oliva en lugar de la grasa animal, son ejemplos de la tendencia a "aligerar" los platos tradicionales asquenazíes.

Instructions/Methods

My Mom would do this in her broiler. I use my gas grill which is faster and easier for me. Your choice of course.

Pierce the eggplants and green peppers with a fork or skewer to prevent the otherwise inevitable explosions. Place them in oven/grill near the broiler which is set on high. The vegetables will begin to bubble or burn; rotate the eggplants and green peppers until all is toasty. The idea here is to both cook the eggplants and provides an easy way to remove the skins of both the eggplants and the green peppers. This is the only cooking done so be certain the eggplants get fully cooked. You should be able to pierce the skin and then feel little resistance of a skewer as it passes through the eggplant. The eggplants look pretty flat after said roasting. The agree peppers do get softened but do not require cooking. They too will be skinned and the best way is to singe the skin all over.

Place the now fully singed/cooked eggplants and green peppers in a bowl and allow to cook sufficiently to be handled. Locate the colander. Strip off all of the eggplants and skin and cut off the stem ends tough flesh leaving now naked eggplant dripping and seeds in place. (I do this in the sink with the aid of a small stream of water to rinse my now slimy hands). Put the eggplants in the colander and with your hands or a glass press the excess moisture out of the eggplants. You will yield a brown tannish liquid which is bitter. One wants most of this gone. It is not possible to remove all of it but reduce it by about 80%. Reserve the eggplants in your chopping bowl. Skin green peppers. Be picky. The skin is bitter. Remove the stem, ribs, and all seeds. Squeeze excess liquid as above.

Place the eggplant batches into a Cuisinart. Chop the eggplant only enough to reduce it about 1/4 to 3/8 inch pieces. Follow with the green pepper, onion, and eggs as well as the cherry pepper seeded as well as the pimientos. Be certain not to over chop; err on the side of too big. Traditionally the chopping was done in a wooden bowl with a mezzaluna. I still finish the chopping and seasoning in a wooden chopping bowl with a mezzaluna.

I begin seasoning with 1/2 tsp. salt and 1/2 tsp. fresh ground black pepper. Using a wooden spoon, mix the eggplant thoroughly. Now add oil and vinegar. stir once again and taste. All of the seasonings will develop over the next 24 hours so do not be too exacting/precise or heavy in adding to taste. Go light on the oil, vinegar, and salt and pepper. You might want to use your cracker of choice for the tasting.

After allowing the eggplant to mature overnight in the refrigerator, mix and taste it once again. You might let it stand to warm a bit before the final taste. Go slow adding the oil and vinegar and salt and pepper. You will be surprised how little of each will make a difference.

The recipe is well worth the bother.

Good luck.

13.7 Passover Russel Borshch²⁰⁸

M*, una texana asquenazí de setenta y dos años, me dio esta receta durante nuestra reunión y la entrevista que le hice en Austin. La había encontrado online, y le recordaba a un plato que hacía una de sus abuelas, pero del cual nunca había sabido la receta. Esta preparación refleja las antiguas técnicas y preferencias culinarias, destacando el uso de preparaciones de larga duración y la fermentación, ambas características de la cultura alimentaria tradicional asquenazí (aunque cocciones de larga duración existen en todas las culturas judías). También refleja las preferencias asquenazíes por los ingredientes sencillos y los sabores agrios.

You've got to be attentive to the calendar for this one, needing a month before Passover to make the sour beet juice that gives the soup its distinctive flavor. But very much worth it. Traditionally served during Passover week, this soup is tasty and filling: the tender brisket slices and delicate potato are set off perfectly by the eggy, sweet-tart broth. Serve hot as a meal to 6 people.

To make the sour beet juice (Russel):

*4 medium beets, trimmed of greens, scrubbed, and quartered.
5 cups of boiled water, cooled to luke warm*

Place the scrubbed and quartered beets in a pottery, porcelain, or glass crock with a tight-fitting lid. Pour the lukewarm water--it must come at least two inches above the tops of the beets. Cover and let it stand in a warm place for about 4 week. It's fine if a leathery mold crust develops--it can just be lifted off when you are ready to use the juice.

To make the soup:

*2 pound piece of beef brisket
2 onions, chopped
2 teaspoons salt
4 bay leaves
5 cups of cold water*

²⁰⁸ Entrevista 14-022014-CG Austin| *tejana asquenazí de Houston, 70's*. Durante la entrevista me dio la receta, impresa de la página <http://www.soupsong.com/russelb.html>, [accedido por ella el 27.12.2014].

*6 medium potatoes, unpeeled
4 cups russel (above)
sugar and pepper, to taste
3 eggs, beaten*

Garnish: top with parsley

Combine the meat, onion, salt, and bay leaves n a large pot and stir in the cold water. Slowly bring to a boil over medium high heat, then reduce to medium low, cover; and let boil slowly for about 2 and a half hours, until the meat is tender.

Thirty minutes before you are ready to serve the soup, add the unpeeled potatoes to a pot of boiling water and boil until they are tender. Peel under cold water, then keep warm until ready to serve.

When the meat is tender, stir in the russel, sugar, pepper, and simmer for 20 minutes. Remove the meat to a cutting board and let cool briefly while you beat the eggs and pour them, stirring constantly, into the soup. Remove the soup from the heat. Slice the brisket.

To assemble, put one potato and several slices of brisket into each soup plate, then pour the hot soup over them. Sprinkle with parsley and serve immediately.²⁰⁹

13.8 Power Greens Matzo Ball Soup de Amy Kritzer, *What Jew Wanna Eat*²¹⁰

Esta receta figura en el blog *What Jew Wanna Eat*, de Amy Kritzer, en el cual la autora juega con adaptaciones y giros alternativos de recetas judías tradicionales, típicas y principalmente asquenazíes. Esta en particular refleja el fenómeno de "verdurización" de las recetas asquenazíes (tratado en el capítulo 12.1). La creciente preocupación por la salud, muy presente en el ámbito alimentario, motiva a muchos judíos (especialmente estadounidenses) a modificar sus recetas tradicionales para incluir más verdura o para reducir la cantidad de grasa. Mientras que estas variaciones dan cabida a nuevas comidas y tradiciones alimentarias, también marcan cierta pérdida cultural, y con ella el deterioro de una memoria colectiva vinculada al pasado vivido en un contexto geográfico específico (en este caso del Este de Europa).

Ingredients:

²⁰⁹ Receta proporcionada de la entrevistada 14-022014-CG mujer tejana asquenazí de Houston, 70's, Austin. Se ve que la participante la había imprimido de una página web que se llama www.soupsong.com.

²¹⁰ *What Jew Wanna Eat*, Amy Kritzer, <http://whatjewwannaeat.com/power-greens-matzo-ball-soup/>

For matzah balls:

3 eggs
½ cup vegetable stock
1 cup matzah meal
¼ cup grated onion
2 Tbsp olive oil
¼ tsp salt
¼ tsp pepper

For soup:

4 Tbsp butter (can use margarine, but butter preferred)
1 medium white onion, diced
3 cloves garlic, minced
1 medium Russet potato (about 1 pound), washed peeled and small diced
½ bunch asparagus tops and stems, chopped
1 cup spinach, rough chopped
1 cup arugula
¼ bunch parsley, chopped
4 cups vegetable broth
Juice from ½ lemon
1 tsp ground cumin
Kosher salt and fresh cracked black pepper to taste

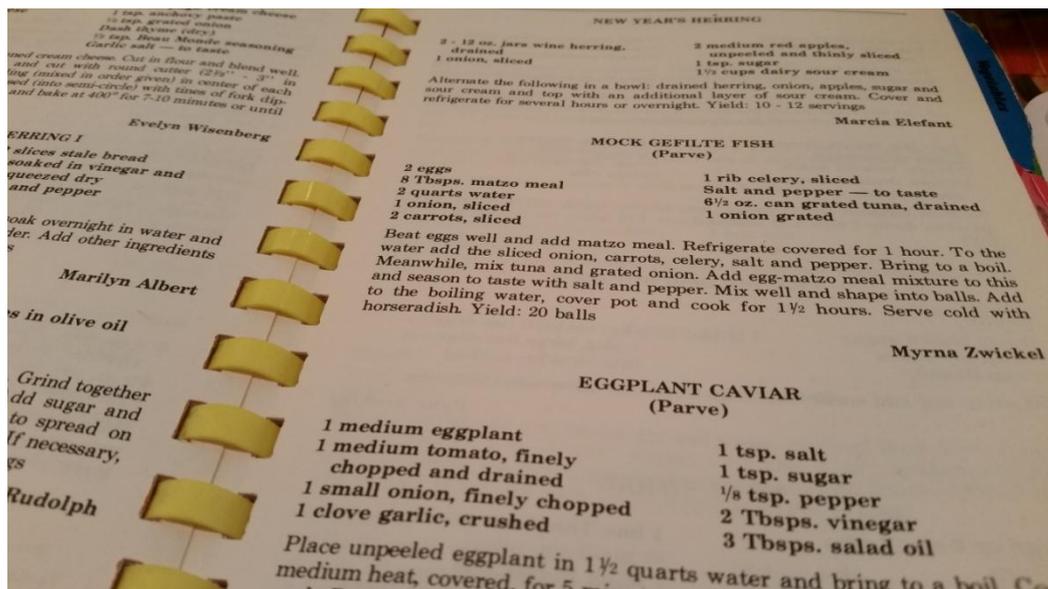
Instructions:

1. To make matzah balls, separate the egg whites from the egg yolks. In a large bowl, whisk together egg yolks, stock, matzah meal, onion, olive oil, salt and pepper. Do not over mix, this leads to dense balls. Then in a separate bowl, beat the egg whites with a hand or stand mixer until you have stiff peaks. Fold the egg whites into the matzah mixture until just combined. Refrigerate for 30 minutes to an hour.
2. When ready to make soup, heat a large pot of water to a simmer. Shape the matzah mixture into 12-15 1-inch balls. Place balls into water and simmer for 45 minutes or until matzah balls are cooked. Check doneness by cutting one ball in half. The color should be uniform all the way through.
3. In a large heavy-bottomed pot or Dutch oven melt butter over medium heat. Add onions and cook for 7-8 minutes until onion is cooked though and translucent. If onion starts to brown, turn heat down. Then add garlic and cook for one more minute.
4. Then add the potatoes, asparagus, spinach, arugula, parsley and broth and turn heat back up to medium. Simmer covered for about 10-15 minutes until asparagus and potatoes are tender. Don't overcook or your vegetables will turn pea green.
5. Turn off heat, and blend soup in a blender or with an immersion blender. Add additional broth if your soup is very thick.
6. Season with lemon juice, cumin, salt and pepper to taste. Serve with matzah balls.

13.9 Recetarios comunales y el uso de referencias culturales

Las siguientes fotos son de dos recetarios de una informante texana de mediana edad, nacida en el pueblo de Waco y residente de Austin desde hace ya casi tres décadas. Es, además, una historiadora, y escritora de varios artículos y libros sobre los judíos de Texas, y me enseñó más de diez libros de su gran colección de recetarios. Viendo el conjunto y el cuidado con el cual me explicó todo lo que contenía, se notaba que esta informante realmente aprecia la importancia histórica y sociocultural de las recetas. Estos recetarios incluían algunos de tipo comercial, recetas familiares escritas a mano y, aquí destacados, varios recetarios de las hermandades (*Sisterhoods*) de distintas congregaciones judías de Texas y de otros estados.

Durante mi conversación con la informante, destacó el uso personalizado de los nombres de las *mujeres* que proporcionaban las recetas, las cuales incluían *gefilte fish*, preparados de arenque, más platos "tradicionales" asquenazíes y alguna especialidad mizrají (como el arroz persa de una amiga suya) y sefardita. En el recetario que aparece debajo, uno ve que un nombre de una mujer, la contribuyente, le sigue a cada receta. De este modo, la memoria de esta mujer queda preservada y honrada en la congregación, y sus platos pueden seguir siendo reproducidos incluso después de su fallecimiento.



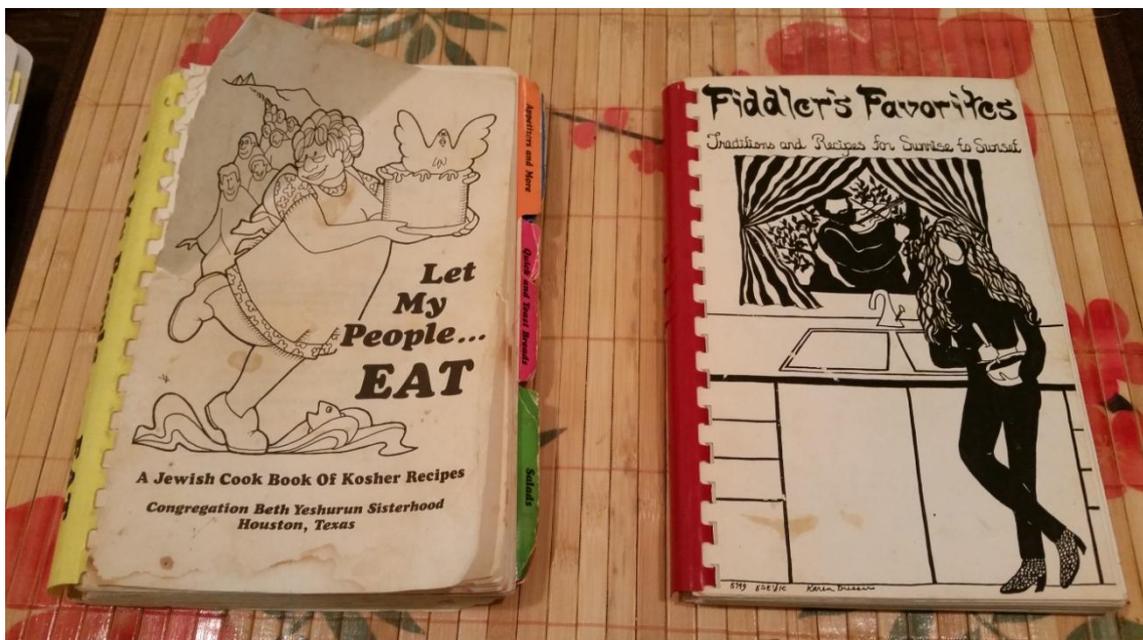
Recetas del recetario de la *Sisterhood* de congregación Beth Yehsurun en Houston. Foto: Catherine S. Gallin, primavera de 2015.

Pero no son sólo las palabras de los recetarios—los nombres de las mujeres, el uso del yiddish mezclado con el inglés, los mismos contenidos de las recetas— las que nos transmiten información histórica y cultural valiosa. Las mismas imágenes empleadas en los recetarios nos destapan algunas de las actitudes culturales de los judíos, los cuales exploramos en esta tesis. De todos los recetarios que me enseñó, las tapas de los dos que se encuentran fotografiados más abajo me llamaron la atención. El recetario de la izquierda es el mismo que contiene las recetas *degefilte fish* más arriba y proviene de la *Sisterhood* de la congregación Beth Yeshurun en Houston. El recetario de la derecha es también producto de una hermandad, aunque su procedencia es desconocida. Ambos recetarios demuestran el alto nivel de adaptación y aculturación que los judíos texanos han experimentado, especialmente los reformistas y conservadores. Los dibujos en ambas portadas también revelan cierto grado del sentido de humor judío, con sus referencias culturales a canciones y películas que forman parte del imaginario colectivo de cualquier judío mínimamente observante. El recetario de la izquierda, de Beth Yehsurun, las páginas dobladas, arrugadas y manchadas de uso, tiene en su portada una representación cómica del éxodo del pueblo judío de Egipto, con una mujer de mediana edad con sobrepeso y supuestamente judía llevando, triunfalmente, una olla de la cual asoma una paloma, encima de su cabeza. La señora está pisando lo que sería el Mar Rojo y guiando al pueblo judío, que parece estar más interesado en la olla que en otra cosa, en su huida de la esclavitud. El recetario se llama *Let My People Eat*, aludiendo a la canción *Let My People Go*, que se canta en Pésaj para conmemorar cuando Moisés pidió al Faraón que se libere al pueblo judío.

El otro recetario, el de la derecha, representa a una mujer joven, delgada y vestida—de forma moderna—toda de negro y con botas de tacón. La mujer está, un tanto casualmente, preparando algo en un bol de cocina mientras en el fondo, detrás de la ventana, se ve a un violinista barbudo y vestido con la ropa tradicional del *shtetl*, tocando su violín. El título del recetario es: *Fiddler's Favorites: Traditions and Recipes from Sunrise to Sunset*. El título hace referencia a la película musical *Fiddler on the Roof* (1971) la cual se basa en el cuento de Shalom Aleichem, *Tevye and His Daughters* (1894) y cuenta la historia de una familia judía en un *shtetl* en la Zona de Asentamiento del Imperio Ruso mientras lidian con las fuerzas opresoras de los zaristas y, a la vez, los cambios internos entre los judíos y la pérdida de las

tradiciones. El título hace una referencia específica a una de las canciones de la película, *Sunrise, Sunset*, la cual habla del paso del tiempo y cómo las cosas cambian rápidamente sin que nos demos cuenta.

El uso de estas dos imágenes tiene dos funciones principales; en primer lugar, destaca el aspecto altamente *cultural* de la comida y en segundo lugar, habla de los cambios que ocurren dentro de las comunidades judías sin que éstas pierdan, del todo, su identidad. *Let My People Eat* reemplaza una imagen con significados importantes (Moisés guiando el pueblo judío en su éxodo de Egipto) con una imagen basada en la cultura alimentaria judía. *Fiddler's Favorites* enfatiza el rol cambiante de la mujer judía, quien no olvida su herencia cultural y sus tradiciones, pero es capaz de incorporarlas en la cocina de una manera moderna y "liberada".



Recetarios de hermandades de distintas congregaciones en Tejas. Foto: Catherine S. Gallin, primavera 2015.²¹¹

²¹¹ *Ibid.*

XIV. CONCLUSIONES

Les recettes de Nano sont mon seul lien tangible d'Égypte. Quand elle cuisine, son accent, ses anecdotes, les ingrédients que utilise me font voyager à un Caire imaginaire. Une cité fantasmée que je ne connais pas, qui pourtant me définit.

J'ai filmé mes grandmères pour me souvenir, pour saisir ses infinis ingrédients qui me lient aux origines de ma famille, les recettes de cuisine, en accents qui transforment la langue française en slave ou arabe, de morceaux de récits fragmentés.

Je filme pour ne pas oublier. Je cuisine pour transmettre.

Jonas Parienté
Molokheya
Grandma's Project
2016

14.1 La comunicación y transmisión de la nostalgia y su reconstrucción en la cocina judía catalana y texana

La cita anterior, del cineasta y fundador del Grandmas Project Jonas Parienté, sobre la cocina de su abuela Nano, tiene mucha relevancia para esta tesis. Al final de su documental corto, *Molokheya*, el videógrafo Parienté dice que filma para no olvidar y cocina para transmitir. Sus palabras me conmovieron al escucharlas, viendo el cortometraje de sus abuelos reunidos alrededor de la mesa. Sus palabras resonaron en mí, a modo de cierre, mientras terminaba la presente tesis. Yo, a lo largo del trabajo de campo, escuchaba y conversaba para no olvidar. Ahora, con esta tesis, escribo y cocino para transmitir.

Empecé esta tesis contando una anécdota de una de las observaciones participantes del trabajo de campo que realicé para este proyecto, la asistencia al *Freedom Seder* de la Latino-Jewish Student Coalition en Austin, Texas. En letra pequeña, en la segunda nota al pie de página, di una breve explicación de la palabra *hagadá* (el libro del *seder*), la cual deriva del verbo *l'haguid*. En hebreo *l'haguid* quiere decir "contar" o "relatar" y, en algunos casos, "repetir". Los relatos, los cuentos y las historias contadas y vueltas a contar son absolutamente centrales para la cultura judía. Cada semana, en la sinagoga, se lee un capítulo de la Torá, y cada semana el rabino da un *d'var* torá, un discurso sobre la Torá y el significado del capítulo en cuestión. Y cuando se termina la Torá, se empieza otra vez desde el principio. En la raíz de la vida judía, encontramos el concepto de un gran ciclo, de una gran repetición de lo mismo en contextos diferentes. Aunque se leen

los mismos capítulos año tras año, las historias que se cuentan y los discursos que dan los rabinos tienen que cambiar, porque el contexto en el cual viven no es igual en un momento que en otro. Las interpretaciones y reinterpretaciones de las mismas historias se encuentran en el corazón del mismo judaísmo, y los comentarios sobre los comentarios sobre los comentarios de la Torá forman una parte integrante de la ley y el pensamiento judío desde los rabinos más venerados hasta el último judío del barrio.

Me parece de lo más adecuado, desde esta perspectiva, poder afirmar que la alimentación judía es una de las más importantes y ágiles herramientas de "cuentacuentos" para su cultura. Como he señalado, respaldada por las mismas palabras y acciones de los informantes de este proyecto, así como por la literatura antropológica existente, dentro de las costumbres alimentarias siempre hay una voz que narra una historia a la vez personal y colectiva. A través de las narrativas alimentarias—es decir la cocina—de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, esta tesis cuenta una historia de tradición perdida y reencontrada, de infancias, de migraciones, de asimilación, de pérdida, de nostalgia, de readaptación y de empoderamiento, así como de libre expresión a través de la cocina y de la memoria. La narrativa alimentaria de estos judíos es una narrativa dominada por las mujeres y la memoria femenina y, como suele pasar con muchas cocinas, es compartida y colectiva.

Los contextos específicos locales de Austin y Barcelona influyen en esta narrativa alimentaria, pero no de forma esencial. Es decir, que influyen en el contenido y en las transformaciones de la cocina y en el uso de ciertos ingredientes, pero no en la forma ni en la esencia de la narrativa. Diferentes fusiones y usos de ingredientes han surgido en las narrativas culinarias de Austin y Barcelona, producidos por la personalidad y la ubicación geográfica de cada ciudad, pero la historia de nostalgia y reconstrucciones de nuevas versiones del pasado a través de la cocina es una constante en las dos ciudades. La comida sefardita, la segregación entre diferentes tipos de comer y de acercamientos al judaísmo, la incorporación de algunas comidas españolas y catalanas como la paella, la tortilla de patatas y el pan con tomate, o la falta de grandes fusiones entre comidas judías (o con la misma cocina española) caracterizan la cultura alimentaria de los judíos barceloneses; la comida asquenazí—y la transformación de ésta debida a su americanización— y una mayor fusión entre culturas culinarias y acercamientos al judaísmo, dominan la cultura alimentaria de los judíos austinenses. Las fusiones en Austin resultan en el uso de ingredientes (y costumbres) texanos,

mexicanos-americanos, y estadounidenses en relación con la alimentación judía. Dichas fusiones incluyen el uso de cilantro, chiles, salsas picantes, el aguacate, diversas verduras y en mayor cantidad, estilos de barbacoa texana, y la tradición local del chili con carne. Todas estas novedades alimentarias y nuevas formas de comer para los judíos austinenses no ortodoxos se producen gracias a un modelo de mayor integración, asimilación, americanización y texanización experimentado en la capital texana. Estos judíos son mayormente (aunque no todos) hijos y principalmente nietos de inmigrantes. En cambio, entre los de Barcelona, son muchos quienes han vivido la experiencia migratoria de primera mano, y que nacieron de padres foráneos que conservaron sus culturas alimentarias nativas, resultando en menos fusión y más diversidad culinaria, con menos atenuación o transformación.

Los diferentes modelos de migración, asimilación y aculturación en Texas y Cataluña llevan a narrativas alimentarias judías un tanto diferentes, pero cuyos mensajes transmitidos comparten una semejanza asombrosa. Son culturas alimentarias que transmiten un mensaje anhelante de añoranza, nostalgia, y de la importancia de la memoria del pasado, aun mientras expresan la necesidad de la adaptación al momento presente. Sin embargo, hay cierta ironía en esta transmisión; aunque algunas de las comidas que cuentan estas narrativas remiten directamente a la tierra y cultura de algún antepasado—una sopa siria de una abuela damasqueña o el borscht de una bisabuela rusa—, muchas de las comidas representan una nostalgia transmitida de generación en generación, y que viene no solamente de la vivencias personales de uno, sino también, y quizás mayormente, de su antepasados. Más específicamente, las comidas festivas evocan este mensaje de nostalgia o, como Boym (2007) alude, la nostalgia que concierne más a la añoranza en sí y menos con el *nostos* (Boym, 2007: 13-15), con la misma vuelta al hogar (*Ibid.*), más con la sensación de sentir la nostalgia y menos con la misma nostalgia en sí o el deseo de volver al "hogar". Las comidas judías festivas de siempre (*sufgoniyot, jaroset, jalá, matzá*) y las comidas cotidianas adaptadas al kashrut de Siria, Rusia, Lituania o Marruecos cuentan no solamente las historias de las vidas en estos lugares, sino también la nostalgia judía vivida allí.

Hay dos canciones que, según algunas tradiciones judías, se cantan en las fiestas de Rosh Hashanah y Pésaj. Una se llama *Bashanah Ha'bah* y la otra es *L'Shanah Ha'bah*. Los dos títulos son variaciones de la frase "el año que viene". *Bashanah Ha'bah*, cantado en celebraciones judías folclóricas y en el año nuevo

judío, dice "*Bashanah ha'bah neishev al hamirpeset ve nispor tziporim nod'dot...od tieh, od tireh kama tov yihiyeh, bashanah bashanah ha'bah/* el año que viene nos sentaremos en el porche y contaremos pájaros migrando...ya verás, ya verás lo bueno que será el año que viene".²¹² *L'Shanah ha'bah*, la canción que se canta al final del *seder* de Pésaj y de tono más religioso, dice, "*l'shanah ha'bah biy'rushalaim, l'shanah ha'bah biy'rushalaim hab'nuyah/* el año que viene en Jerusalén, el año que viene en la Jerusalén reconstruida".²¹³ La primera canción versa sobre las cosas buenas, dulces y agradables que se desean para el año próximo, pero también tiene un tono melancólico, como si estas intenciones para el futuro en realidad fuesen cosas que estamos recordando del pasado. La segunda canción, entonada una vez que los comensales de *seder* hayan cantado, comido, bebido, reído, charlado y rezado, representa la nostalgia que está en el corazón de la *religión* judía, aunque no siempre de la *cultura* judía: el retorno a la tierra prometida de Jerusalén e Israel. Esta canción se canta entre familias observantes y familias seculares, entre familias sionistas y no sionistas. Miles de judíos "en la diáspora" la interpretan cada año, cada Pésaj. Son en su mayoría judíos que tienen la libertad de ir a vivir a Israel; sin embargo no lo hacen. Parece que la nostalgia por una tierra y un hogar perdido prima más que la tierra y el hogar en sí. El posicionamiento en relación con Israel a un lado, porque la opinión del estado de Israel es un tema político sobre el cual los judíos de Barcelona y Austin están divididos, esta canción representa una suerte de nostalgia reflexiva, una "diasporic intimacy" como la descrita por Boym (2007).

Comer platos de otra tierra y transmitir recetas y culturas alimentarias sirias, marroquíes, argelinas, mexicanas o rusas no necesariamente quiere decir que uno quiere volver a estos hogares pretéritos, sino que se quiere *seguir recordando* las costumbres y las vidas vividas en aquellas tierras. Es la añoranza del hogar pasado, pero también la adaptación al hogar nuevo, donde vive el inmigrante judío. Y es a través de las comidas "de añoranza" y "de adaptación" que el inmigrante construye su nueva casa, su nueva lengua, su nueva forma de vivir. Los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin atribuyen sus culturas alimentarias no a la religión, sino a la tradición; no al pasado en sí, sino a su memoria. Sus casas están construidas de *gefilte fish* y totopos de maíz con salsa mexicana, de *kipe*, *falafel*, *adafina* y guacamole. Y es en la tierra de "diasporic

²¹² Letra y traducción del hebreo al inglés, *Bashanah Ha'bah* <http://www.hebrewsongs.com/?song=bashanahabaah>. Traducción al castellano de Catherine S. Gallin.

²¹³ Letra y traducción del hebreo al inglés, *L'Shanah Ha'bah* <http://www.hebrewsongs.com/?song=lashanahabaahbiyrushalaim>, traducción al castellano de Catherine S. Gallin.

intimacy" del inmigrante, la cual también es una tierra de nadie, que el inmigrante encuentra la dulce mezcla de la tristeza y la feliz libertad que produce la nostalgia (Boym, 2007: 18). Es en este cruce contradictorio que produce la nostalgia que los judíos de Barcelona y Austin construyen y expresan su identidad cultural-alimentaria, una que está basada en la subjetividad de la interpretación judía de un plato, en la intención judía detrás de una receta, y en el *Jewishness* creado a nivel personal pero compartido a nivel colectivo y que representa la gran diversidad de las poblaciones judías.

14.1.1 El proceso migratorio emocional narrado en la cocina

En la inauguración del Congreso Mundial de Movimientos Humanos e Inmigración, celebrado en Barcelona en el año 2004, la escritora marroquí catalana Najat El Hachmi dio un discurso en el cual reveló el proceso emocional del inmigrante. He aquí un fragmento de su conferencia:

You look at me with dark eyes and you tell me you'll soon be setting off on a long journey, that you'll be emigrating like millions of people before you and millions of other people after you, despite the barriers, the concrete walls and the bureaucracy. You think it will change your life, that everything will be simpler afterwards, that you'll have new opportunities, new challenges...And what can I tell you? I could warn you about so many things that I don't know if it would do you any good. It makes no difference whether you travel to some distant town or just to the neighbouring village, the same feelings always go with you...You'll remember the breakfasts of familiar foods, warm smiles and the gleam of oil on toast, the smell of freshly pickled tomatoes, the warmth of the kitchen on holidays, pots bubbling all around you...You'll miss being able to look out towards the horizon, that line you grew up with and that will always be with you...But you'll have to get over all this, you'll have to cope with the absences in order to be able to carry on. Otherwise, what sense would it all make[?]...One day you'll go back 'home'. You'll be convinced that at long last the whole process is over, that your long journey has borne fruit, that everything has been worthwhile. But then you discover that 'home' no longer exists, that the people are not the same...and you'll see everything with the eye of an outsider...who knows whether you'll be able to get used to the same pillow once again or whether the line of the horizon will come to irritate you...Nothing will ever be the same, not because the others have changed, but because you have become someone else, you don't fit in anymore, perhaps, not in the world you left behind nor in the world you ended up in. Eventually you'll learn to live on the border between these two worlds, a place that can be a dividing line but which is also a place of encounter. One day you'll think yourself lucky to enjoy that border, you'll think you are more complete, more hybrid, bigger than anyone else (El Hachmi, 2004: sin página).

El Hachmi explica el proceso emocional que acompaña cualquier proceso migratorio, desde el nacimiento de la idea de irse, hasta las dificultades de adaptación y la añoranza del hogar que se deja, hasta la vuelta a ese lugar y el darse cuenta de que uno ya no habita ninguno de sus dos mundos por completo, sino que vive en la frontera

que los divide. Esa frontera que una vez parecía hostil y triste, se convierte en otro tipo de hogar, uno donde vive la fusión, la adaptación, la mezcla, la hibridación.

Esta tesis evoca muchas palabras, en varios idiomas, vinculados a este proceso emocional de la migración, no necesariamente vivida personalmente sino relatada a otros a través de los sabores, platos y técnicas culinarias de diversas culturas judías: cocina, receta, *l'haguid*, *cook*, recordar, *remember*, familia, memoria, migrar, narrativa, transmisión, comunicación, relato. A continuación, y como modo de cierre y reformulación de las ideas principales de la tesis, me enfocaré en cuatro de estas palabras respecto a su función en cuanto al proceso de la construcción, expresión, y adaptación de una narrativa migratoria contada a través de la comida. Estas palabras, en castellano, inglés y hebreo, son: *l'haguid* (contar, relatar, repetir), receta, *remember* (recordar), y migrar. De esta forma, sigo los pasos del relato del pasado a través de comidas y costumbres alimentarias (*l'haguid*), la transmisión concreta y tangible de la memoria del pasado, la cual ya se ha convertido en nostalgia, a través de las recetas escritas y aprendidas y los platos ingeridos (receta), la reconstrucción de elementos de la memoria a través del acto social de comer y cocinar en comunidad (*remember*), y por último, las creaciones de nuevas formas de comer a través de la fusión y el traslado de las culturas alimentarias a nuevos contextos (migrar). Considero que la identidad alimentaria judía es el conjunto de estos cuatro pasos de contar, crear recetas, recordar y fusionar. De este conjunto de procesos nacen los *Jewishness*, subjetivos y diversos, tanto individuales como colectivos.

14.1.2 *L'haguid*: El cuento migratorio y su repetición

El relato de vidas pasadas en tierras lejanas o tiempos distintos forma la primera parte de la construcción y expresión de la identidad alimentaria judía de las poblaciones no ortodoxas de Barcelona y Austin. Como se ha señalado en esta tesis, este paso incluye las conversaciones sobre la comida judía familiar y colectiva y cómo se la preparaba y servía. También las historias compartidas entre judíos sobre la vida de los familiares en otros países. Parte del acto de contar (*l'haguid*) está en la palabra explícita, pero gran parte yace en la comunicación implícita codificada en las costumbres

culinarias y las preferencias y los rechazos alimentarios (Fischler, 1995; Cantarero y Medina, 2000), incluyendo la observación de las fiestas judías y la práctica del kashrut. Las historias contadas están repetidas a lo largo del ciclo de la semana (Shabbat) y del año (festividades del calendario judío). Las mismas comidas están servidas en estas fechas, dando un ritmo alimentario y estacional a la vida y una vinculación sinestésica a las costumbres culinarias (Sutton, 2001); *sufgoniyot* en invierno, los sonidos y aromas del hamod cocinándose en la cazuela de una familia siria todos los viernes, etc. De este modo, como Sutton (2001) señala, hablar de comidas del pasado es un acto que perpetúa una cultura culinaria en el presente, y el mismo acto efímero de comer reafirma el acto perdurable de recordar (Sutton, 2001: 2). Servir platos judíos de la cultura y de la familia de uno constituye una forma de explicar la cultura alimentaria y así plantar la semilla de la nostalgia en los otros judíos de la familia (descendientes) o de la comunidad (congregantes).

14.1.3 La receta: La transmisión tangible de la memoria intangible

La comunicación de las culturas alimentarias, que son culturas intangibles, pasa por la comunicación ritual (Carey, 1989). En el caso de la comida, la memoria (*cultura*) intangible es transmitida a través de algo tangible: la receta escrita y el alimento preparado e ingerido. El diccionario de la Real Academia Española define la palabra "receta" de distintos modos. Dice que es una "nota que comprende aquello de que debe componerse algo, y el modo de hacerlo" y que también es el "procedimiento adecuado para conseguir algo" y, coloquialmente hablando, la "memoria de cosas que se piden" (RAE). La memoria de cosas que se piden y la nota que indica las instrucciones de cómo recordar la historia de los antepasados judíos suele ser transmitida principalmente por las mujeres judías a través de las recetas, los aprendizajes culinarios y los momentos compartidos entre mujeres de una familia y/o comunidad. Sus recetas explican cómo reproducir comidas festivas y cotidianas, explicando así también cómo reproducir vivencias y sensaciones pasadas.

Las recetas asquenazíes y sefarditas también cuentan los pasos migratorios de familias y comunidades. La receta es una obra de registro de movimientos geográficos,

de amor, del estado económico y las creencias religiosas de una persona o familia. Las pautas del kashrut dentro de la familia o de la comunidad—o su ausencia—también figuran en la sección de recetas, ya que hablan sobre las creencias religiosas y su acercamiento cultural al judaísmo. La receta, escrita y hablada, es la herramienta crucial de la transmisión culinaria. Sin embargo, hoy en día, la receta judía familiar está perdiendo peso, mientras que la "pública", transmitida vía páginas web, blogs, y libros comerciales de cocina, está ganando terreno. La publicitación de los recetarios judíos hace que éstos puedan alcanzar un público mucho más amplio, pero también pone en riesgo el carácter personal de la transmisión culinaria. Y mientras se ha observado que las mujeres judías no ortodoxas de Austin y Barcelona siguen siendo las principales guardianas de las recetas, y así de las transmisiones de culturas alimentarias, la libertad de la mujer y la extensión de su papel laboral fuera del ámbito doméstico también supone nuevos retos para la transmisión personalizada de tradiciones alimentarias, la cual suele pasar de abuela a madre, y así a hija y a nieta. No obstante, la receta sigue sirviendo para fortalecer la nostalgia, dándole una forma concreta mediante la cual puede ser reproducida por las nuevas generaciones.

14.1.4 *Remember*: la reconstrucción del pasado en el momento presente

El acto de recordar consiste en reconstruir un momento pasado en el presente: re-cordar, re-member. A través del recuerdo, uno ensambla algo que fue previamente desmantelado; uno vuelve a poner las cuentas de la memoria en la cuerda del presente. A la vez, a veces uno reordena estas cuentas, probablemente sin querer y posiblemente a propósito. La reproducción de las recetas antiguas es una forma de recordar; la comensalidad y el compartir la comida entre judíos también lo es, ya que el comer y el *Jewishness* se refuerzan en la colectividad. Las cenas y comidas comunitarias de las comunidades de Barcelona y Austin, las celebraciones como la Noche de Sefarad en ATID, el Kosher Chili Cook-Off en Austin, los talleres de cocina y las cenas de Shabat de Shabbat Next D'Or de YAD Austin, son todas formas de recordar y también de reconstruir la identidad alimentaria judía. La nostalgia es, una vez más, reforzada a través de la reproducción de recetas en nuevos contextos.

14.1.5 Migrar: trasladar la cultura en que se habita a otra diferente

Las recetas también se trasladan, con las personas y con los recetarios" (y hoy en día con internet), de un lugar a otro. Con la migración y el traslado de recetas, llegan nuevas formas de comer. En cuanto a las poblaciones judías no ortodoxas de Barcelona y Austin, estas nuevas formas son las fusiones culinarias y las nuevas versiones del kashrut (eco-kashrut, kashrut particular o "local" en el contexto geográfico en el cual está uno, el abandono completo del kashrut, etc.) que se producen en ambas ciudades. La fusión y el nacimiento de nuevas culturas alimentarias, último paso de la migración, se ha formalizado más en Austin que en Barcelona. Incluye no solamente el nacimiento de nuevas comidas, sino también la transformación de comidas tradicionales o la creación de otras nuevas (el *egg salad*, *tuna salad* y el *bagel con lox* son hoy considerados como las comidas más judías en Estados Unidos) y son consumidos también por la población no judía, cosa que no se puede decir, por ejemplo, de el cuscús de Rosh Hashanah de Marruecos en Barcelona. Las nuevas costumbres alimentarias también incluyen los temas abarcados en el último capítulo del trabajo de campo: las nuevas preocupaciones por la salud y el ascenso de la comida ligera. En Austin, las recetas asquenazíes están viviendo una "*verdurización*", y en Barcelona las recetas tradicionales sefarditas y asquenazíes viven una "*lite-ización*". Las formas de comer y de idear la "comida judía" están cambiando ahora en Texas y Cataluña, como siempre lo han hecho donde sea que estuvieran. En este último paso de la migración, la nostalgia sigue viva, pero la añoranza ya no es el punto central de la identidad, sino que la libertad de elección entre el pasado y el presente, el *allí* y *aquí*, prevalece.

14.2 Revisitando la hipótesis y las conclusiones

La presente tesis concluye que la identidad alimentaria de los judíos no ortodoxos tanto de Barcelona como de Austin se basa en el uso de todo lo que esté vinculado a la comida para recuperar, preservar y recrear una memoria colectiva y familiar vinculada a un judaísmo sumamente subjetivo. La comida mantiene viva la narrativa judía para unas poblaciones altamente integradas y asimiladas. La identidad alimentaria de estos judíos parte de una nostalgia específicamente judía—una nostalgia reflexiva (Boym, 2007)—la cual valora la añoranza de otro tiempo-espacio pasado más que ese tiempo-espacio pasado en sí. Por lo tanto, para los judíos no ortodoxos de

Barcelona y Austin, la comida judía (y por lo tanto la identidad alimentaria judía) sí existe, pero es una comida e identidad en proceso de cambio constante, y que se define por la *interpretación e intención judía* empleada en la comida, y no por los ingredientes, modos de cocción o platos en sí mismos.

La interpretación judía, la cual es capaz de convertir cualquier alimento en comida judía, es un reflejo de fenómenos neofílicos y neofóbicos (Fischler, 1995) del comensal judío y el juego constante entre la preservación del pasado y la flexibilidad en el presente. Por lo tanto, nuevas costumbres y fusiones alimentarias nacen entre las comunidades judías de Barcelona y Austin, que reflejan la denegación del estancamiento cultural y a la vez la preservación de la memoria colectiva judía. Tomando en cuenta la subjetividad de la conceptualización de la identidad judía para los no ortodoxos de ambas ciudades, es en los momentos de comensalidad de la vida comunitaria donde se comparten nociones de un *Jewishness* subjetivo y personalizado, para hacer de ellos un entendimiento colectivo, una forma de "estar juntos", como dice Maffesoli (2004), de qué es la identidad cultural-alimentaria judía. Por lo tanto, la comensalidad comunitaria sirve como punto central para fortalecer el colectivismo de los judíos.

Las preguntas que motivaron esta tesis trataban de comprender cómo se construye y expresa la identidad alimentaria de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin, empezando con la cuestión de la definición de la "cocina judía" y el cuestionamiento sobre si ésta existía para los mismos judíos. El estudio también procuraba exponer y entender las diferentes manifestaciones de la identidad cultural-alimentaria judía en dos ciudades cuyas mayorías de judíos son inmigrantes que han llegado en los últimos cien años y quienes no cuentan, al menos históricamente, con una base extendida de historia, apoyo y comunidad.

La presente investigación es un proyecto interpretativo a modo de un estudio cualitativo que indaga sobre temas sumamente subjetivos, como la identidad y el *Jewishness*, lo cual quiere decir que las hipótesis no han sido positivistas, sino que consistían en preguntas abiertas y respuestas ideadas que cambiaron una y otra vez a lo largo de esta investigación. Dicho esto, hay que destacar que mis hipótesis sobre las fusiones culinarias entre las poblaciones asquenazíes y sefarditas han sido erróneas. Aunque Barcelona y Austin tienen poblaciones judías muy pequeñas, la fuerza de las culturas de los grupos asquenazíes y sefarditas no dejan mucho espacio para fusiones

entre las dos. La hipótesis general tampoco ha tratado dos temas centrales en la investigación final: el rol de la mujer en la cocina y el efecto en la cultura alimentaria judía de la preocupación por la salud. En cambio, estos dos temas figuran como partes importantes de la tesis final porque surgieron en las entrevistas que realicé en ambas ciudades. De este modo, el proceso de trabajo que se ha llevado a cabo en el campo y en la redacción de la presente tesis ha sacado a la luz nuevos temas que no figuraban en el momento de idear las hipótesis.

A continuación trazaré algunos de los procesos centrales que llevaron a mis conclusiones finales, las cuales señalo al final de este capítulo. Empecé este proyecto pensando que "la comida judía" existía y esperando que los participantes me revelasen algunos rasgos en común entre todas las comidas internacionales judías. Está claro que esperaba diversidad y variedad, pero una parte de mí también esperaba encontrar alguna semilla de constancia. Hasta cierto punto, la encontré en las prácticas del kashrut y sus vestigios. No obstante, a medida que desarrollaba el trabajo de campo y la investigación histórica y teórica, y al enfrentarme con una diversidad cultural judía manifestada en la alimentación mucho más amplia de lo que hubiera podido imaginar antes, estaba cada vez más convencida de que la comida judía no existía más allá de los alimentos preparados y consumidos en las fiestas judías. Encontré tanta diversidad culinaria y cultural entre los judíos entrevistados en ambas ciudades que, a excepción de las comidas festivas y las prácticas del kashrut, no encontré mucha constancia. E incluso en estas últimas prácticas había tanta diversidad a la hora de llevarlo a cabo que era casi imposible delinear dónde terminaba la práctica judía y dónde empezaba la tradición familiar.

Sin embargo, con el paso del tiempo y la realización de más entrevistas, empecé a identificar un patrón: los participantes hablaban de sus comidas con orgullo y emoción, pero al fin y al cabo no eran las comidas en sí las que eran judías, sino que lo eran las formas nostálgicas con las cuales cocinaban, servían, comían y hablaban de ellas.

La alimentación judía sirve como una narrativa de las tradiciones, migraciones y cambios de esta cultura. La identidad alimentaria de los judíos no ortodoxos de Barcelona y Austin no es unívoca, ya que el acercamiento al judaísmo de estas dos poblaciones no es monolítico ni constante. Las costumbres alimentarias de los judíos barceloneses y austinenses son infinitamente diversas, no sólo porque cada familia tiene

su propia cultura alimentaria, sino también porque estas están en cambio constante y al mismo tiempo adoptan nuevas formas de comer, y las mezclan con sus antiguas tradiciones alimentarias procedentes de una miscelánea vertiginosa de etnias y culturas.

Al contrario que en mis hipótesis del comienzo, las culturas alimentarias judías siguen siendo transmitidas principalmente a través de las mujeres, y las culturas sefarditas y asquenazíes siguen existiendo como entidades conscientemente separadas. El nivel de fusión culinaria de cada población depende de la historia migratoria de ésta; podemos destacar, en este sentido, que las fusiones y transformaciones culinarias de la comida judía son más importantes en Austin que en Barcelona debido a la historia de intensa americanización de los judíos estadounidenses.

Sin embargo, como se ha señalado a lo largo de esta tesis, afirmo que las diferencias locales entre las costumbres alimentarias de las poblaciones no ortodoxas de ambas ciudades figuran como meros detalles dentro de la conceptualización más amplia de la cocina (e identidad alimentaria) judía, la cual tiene una esencia que no conoce fronteras ni calendarios. Afirmo que, para los propios judíos, la conceptualización de la identidad alimentaria judía y la definición de la comida judía se basa principalmente en *la interpretación judía de cualquier comida y en la intencionalidad judía empleada* en una comida o situación de comensalidad. De este modo, es la historia que cuenta la comida y *el sentimiento judío* expresado a través de ello lo que define una comida judía, y no la composición ni los ingredientes de ésta. Esta interpretación e intencionalidad están sumamente vinculadas a la preservación de la memoria individual, familiar y colectiva. En la base de la interpretación y consciencia judía de las poblaciones investigadas yace una nostalgia reflexiva (Boym 2007), la cual se basa en la preservación de la añoranza del pasado, y no en su propia recreación. La interpretación e intención judía son procesos personalizados, no elementos absolutos, y por lo tanto están en cambio constante. El alto nivel de personalización de la interpretación judía hace que se aprecie una identidad alimentaria judía inmediatamente observable desde fuera (Horowitz, 2000), lo cual no significa que no sea compartida y expresada en la colectividad. El compartir recetas, cenas, comidas o cursos comunitarios y actividades, o eventos que incluyen la comida y otros aspectos del judaísmo (música, servicios religiosos, clubes deportivos judíos, etc.), posibilitan la continua transmisión y compartir de las identidades judías personalizadas.

Cabe decir también que lo que previamente a esta tesis consideré como dos procesos exclusivos—la construcción y posterior expresión de la identidad alimentaria judía—, son en realidad procesos que están en constante interacción, definición y redefinición. La identidad alimentaria judía se basa en la memoria judía e inmigrante, la cual está también en un constante proceso de redefinición y de reconstrucción. En conclusión, la construcción de la identidad alimentaria judía es, en cierto modo, su expresión, y a través de esta expresión se establecen los cimientos de nuevas construcciones. Son procesos no mutuamente exclusivos y que funcionan en conjunto.

14.3 Algunas reflexiones personales

Siendo yo misma judía norteamericana y residente española (de Madrid y ahora Barcelona) desde hace más de siete años, y siendo que durante los años de este doctorado y el trabajo de campo estuve viviendo la experiencia de varias migraciones, no he podido evitar que esta tesis haya tenido, para mí—como judía, mujer, y migrante—una importancia más allá de mi carrera profesional y académica. En primer lugar, como mencioné en la introducción de esta misma tesis, este proyecto me ha acercado a aspectos de mi identidad judía y mi identidad alimentaria de los cuales ni siquiera era consciente (mi historia familiar, explicaciones de mis preferencias y rechazos alimentarios, etc.). En segundo lugar, el proyecto, y especialmente el trabajo de campo, me han abierto los ojos a la inconmensurable diversidad que hay dentro del judaísmo. Es más, mi relación con el judaísmo—a nivel cultural, ya que nunca he sido religiosa—siempre ha sido compleja y, de hecho, tensa. Mi familia y yo hemos experimentado y sido testigos de los prejuicios no sólo desde los no judíos, sino que también hemos vivido discriminaciones desde dentro de las mismas comunidades judías de Nueva York. Por lo tanto, mi cultura judía siempre ha representado un punto de contención y debate interno. Paradójicamente, este proyecto, que tanto me ha acercado al judaísmo, también me ha dado la oportunidad de alejarme lo suficiente, sumando la mirada antropológica y académica que debía dar al judaísmo, para que esta disputa

interior se haya desvanecido. Ahora veo las culturas judías como cualquier otra cultura de minorías: son complejas, interesantes, confusas, contradictorias, heterogéneas. . .

Valoro mucho haber tenido la oportunidad de hacer el trabajo de campo y escribir esta tesis sobre un grupo al cual, en cierto modo, "pertenezco". Como hemos visto, no sólo me ha ayudado a acercarme a las comunidades judías de Barcelona y Austin y comunicarme con los judíos de manera más fácil, ya que partía de una cultura en común y ciertos rasgos compartidos, sino que también me ha dado la oportunidad de hablar sobre la identidad judía, y migrante, "desde dentro", lo cual puede ayudar para ofrecer ciertas aportaciones diferentes y quizás inaccesibles a los proyectos que estudian grupos culturales desde el punto de vista de la otredad. De todos modos, esta tesis me ha dejado con muchas preguntas e ideas por explorar y me ha hecho cuestionar cómo, como mujer, vivo y transmito (o no) mi cultura judía alimentaria.

14.4 Futuros cuestionamientos y proyectos

Esta tesis ha abordado, de forma intensiva, pero lejos de ser exhaustiva, el tema de la construcción, expresión y transmisión de las variadas culturas alimentarias de dos poblaciones de judíos no-ortodoxos en dos capitales de tamaño medio. Soy consciente de que su enfoque ha sido amplio y ambicioso, tratando de ser un estudio relacional transatlántico en el cual se han tomado en cuenta las diferencias y similitudes entre las comunidades judías de dos sociedades relativamente diferentes. Esta tesis ha proporcionado algunas respuestas y, como cualquier trabajo antropológico hace, también ha dejado muchas nuevas preguntas por explorar e indagar en el ámbito de estudios de la nostalgia y de la memoria colectiva expresada a través de la alimentación, así como sus relaciones con las transformaciones culturales en la alimentación de poblaciones migrantes. Futuros proyectos podrían indagar con más profundidad sobre, entre muchos otros, los siguientes temas: el rol cambiante de la mujer judía en la cocina, el tratamiento de la alimentación judía en la educación de los niños, los blogs de comida judía y el rol de internet en la identidad cultural-alimentaria de los judíos, o la preservación del yiddish y el ladino a través de la cocina. Igualmente, un estudio con un enfoque desde la antropología religiosa, sobre las

costumbres alimentarias de las poblaciones ortodoxas de ambas ciudades, sería interesante para poder entender mejor y comparar los efectos de los acercamientos religiosos y culturales en la identidad alimentaria judía. Otros estudios sobre poblaciones judías en localidades aún más pequeñas y/o aisladas en comparación con unos existentes de las grandes "capitales judías" del mundo podrían sacar a la luz, quizás, algún tipo de patrón subyacente.

Es también mi esperanza que esta tesis pueda dar paso o interés a futuros estudios fuera del ámbito del judaísmo, por ejemplo, sobre las culturas alimentarias y género en poblaciones migrantes, o sobre el examen del diálogo intercultural e interreligioso a través de la alimentación. Este estudio trata, de forma central, de la cultura judía, pero en el fondo pretende analizar una situación mucho más amplia que afecta a la identidad y la nostalgia del inmigrante.

Al tratar un colectivo tan diverso, cambiante, y en constante movimiento, los estudios sobre la identidad judía siempre dejan la puerta abierta a más investigación. En los dos años y medio que ha durado mi trabajo de campo para esta investigación, muchas cosas han cambiado en las comunidades de Barcelona y Austin. Antiguos restaurantes han cerrado y otros nuevos han abierto, el liderazgo de las comunidades religiosas va cambiando y nuevos proyectos surgen. Por lo tanto, este proyecto sólo capta una pequeña imagen de una cultura amplia y compleja que está, ha estado, y estará siempre en constante transformación. Por ello, confío que nuevos proyectos y estudios de campo se seguirán llevando a cabo por sociólogos, historiadores y antropólogos, y entre ellos, posiblemente, también yo misma.

XV.
BIBLIOGRAFÍA

- ABARCA, M. (2006). *Voices in the kitchen: Views of food and the world from working-Class Mexican and Mexican American women*. College Station, Texas: Texas A&M University Press.
- ACOSTA, B. (2011, marzo). The cultural politics of Israel's *mizrajim*: From marginalization towards dominance. *Culture Critique*. 2(1). Claremont Graduate University. Recuperado de http://www.cgu.edu/PDFFiles/Arts%20and%20Humanities/Culture%20Critique/vol2_issue1/Benjamin%20Acota%20-%20The%20Cultural%20Politics%20of%20Israel's%20Mizrahim.pdf
- AGES, A. (2002). The subtle grammar of the biblical dietary laws. *The Jewish Quarterly*. (20) 2. Recuperado de: http://jbjq.jewishbible.org/assets/Uploads/302/302_dietary2.pdf
- AGUDAS ACHIM (1989). *Building for the Future: Congregation Agudas Achim Austin, Texas, May 5-7, 1989*.
- AGUDAS ACHIM (sf). Archivos varios: folletos, recortes de periódicos, cartas. Archivo # S9000 (2) AF Synagogues Agudas Achim. AHC-Austin History Center. Recuperado diciembre de 2014.
- AGUDAS ACHIM (1994). Passover 1994 price list: Austin Kosher Club. Archivos privados de la congregación Agudas Achim, recuperado en diciembre 2014.
- AGUDAS ACHIM (1994b). The Austin Kosher Club price list. Archivos privados de la congregación Agudas Achim, recuperado en diciembre 2014.
- AGUDAS ACHIM (2014). Finding their voices: The women of Agudas Achim, 1914-2014. Archivos privados de la congregación Agudas Achim, recuperado en diciembre 2014.
- ALPERN, L. & YASKOWITZ, J. (2016). *The gefilte maniesto: New recipes for old world Jewish foods*. New York: Flatiron Books.
- ANDERSON, B. (1983). *Imagined communities*. London: Verso.
- ARMENGOL, M. (2013, abril). Jueus a Catalunya: des de la seva presència mil·lenària a la conversió forçada. *Sàpiens*, 24-36.
- AZRIA, R. (2008). "Exile and Diaspora. Jewish Concepts of Dispersion", *Behemoth, A Journal on Civilisation*, 1(2):54-56.
- BAHLOUL, J. (2012). Post-Colonial taste among contemporary French immigrants: Sephardic westernized palates in the late 20th century.. *Foodways: Diasporic Diners, Transnational Tables, and Culinary Connections*. Congreso en el Centre for Diaspora and Transnational Studies, University of Toronto.
- BALIN, C. (2011). "Making every forkful count. Reform Jews, kashrut, and mindful eating 1840-2010". En M. Zamore (ed.) *The sacred table: Creating a Jewish food ethic*. New York: Central Conference of American Rabbis.

- BALINSKA, M. (2008). *The bagel: The surprising history of a modest bread*. New Haven, Connecticut: Yale University Press.
- BARNAÍ, J. (1993). La comunidad judía de Salónica (1430-1943). In H. Méchoulan. *Los judíos de España* (390-403). Madrid: Editorial Trotta.
- BARNAÍ, J. (1993). La comunidad judía de Salónica (1430-1943). En Méchoulan, H. (Ed). *Los judíos de España*. (390-393). Madrid: Editorial Trotta.
- BAROJA CARO, J. (1961). *Los judíos en la España moderna y contemporánea*. Tomo III, Parte V. Madrid: Ediciones Arion.
- BARTOLOMÉ, M. (2002). Nuevos parámetros a la diversidad cultural en la escuela. Ponencia presentada al Seminario Internacional organizado por el Ministerio de Educación, Ciencia, Cultura, y Deporte. Toledo. Recuperado de http://www.mec.es/sgpe/docs/margarita_bartomolmé.pdf.
- BEHAR, R. (2004). While waiting for the ferry to Cuba: Adio Kerida and the goodbye that isn't a farewell. En Markowitz, F. & Stefansson, A.H. (Eds). *Homecomings: Unsettling paths of return*. (199-210). New York: Lexington Coks, 2004.
- BETH ISRAEL (1993). Congregation Beth Israel. [Narrative submitted as a partial requirement of the application procedure for a Texas State Historical Marker: March 1st, 1993]. Archivo # S9000(1) AF Synagogues Temple Beth Israel. AHC-Austin History Center. Recuperado diciembre de 2014.
- BETH ISRAEL (sf). Archivos varios: folletos, recortes de periódicos, cartas. Archivo # S9000(1) AF Synagogues Temple Beth Israel. AHC-Austin History Center. Recuperado diciembre de 2014.
- BETH ISRAEL (sf.b) Centennial News: Temple Beth Israel. Archivo # S9000(1) AF Synagogues Temple Beth Israel. AHC-Austin History Center. Recuperado diciembre de 2014.
- BEN-UR. A. (2012, 25 de julio). Diasporic reunions: Sephardic/Ashkenazi Tensions in Historical Perspective. *Institute for Jewish Ideas and Ideals*. University of Massachusetts, Amherst. Recuperado de <https://www.jewishideas.org/articles/diasporic-reunions-sephardiashkenazi-tensions-histo>
- BERGEAUD-BLACKER, F. (2007, agosto). New Challenges for Islamic Ritual Slaughter: A European Perspective. *Journal of Ethnic and Migration Studies*. 33 (6) 965-980.
- BERTHELOT, M. (2001). *Memorias judías (Barcelona 1914-1954)*. *Historia oral de la comunidad israelita de Barcelona*. Barcelona: Riopiedras Ediciones.
- BERTHELOT, M. (1982). Les judeollengües: El pluralisme dels jueus. *Centre de Recerca i d'Estudis Catalans*. Universitat de Perpinyà.
- BESSIÈRE, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralus*, 38 (1), 21-34.

- BEST, G.D. (abril de 1978). Jacob H. Schiff's Galveston Movement: an experiment in immigrant deflection. *American Jewish Archives*. Recuperado de http://americanjewisharchives.org/publications/journal/PDF/1978_30_01_00_best.pdf
- BETH ISRAEL (sf) 127 years of Congregation Beth Israel. Recuperado de http://www.bethisrael.org/images/About_Us/Our_History/CBI_History_at_125.pdf
- BETH SHALOM (sf). <http://www.bethshalomaustin.org/index.php/about-us>
- BOYM, S. (2007). Nostalgia and its Discontents. *The Hedgehog Review*. (7-18). Recuperado de http://www.iasc-culture.org/eNews/2007_10/9.2CBoym.pdf
- BULLOCK MUSEUM (sf). *American Indians: a story told for thousands of years*. Recuperado de <http://www.thestoryoftexas.com/discover/campfire-stories/native-americans>
- BROW, J. (1990). "Notes on Community, Hegemony, and the Uses of the Past". *Anthropological Quarterly* 63:1-5.
- CALVO, M. (1982). "Migration et alimentation". *Social Science Information*. Mayo de 1982 21: 383-446, doi:10.1177/053901882021003003.
- CAN WE TALK (2016). The JWA Podcast con Claudia Roden. *Jewish Women's Archives* Recuperado de <http://jwa.org/podcasts/canwetalk>
- CANTARERO y MEDINA (2000). "Human taste as the expression of sociocultural values." *Bulletins et Memoires de la Societe d'Anthropologie de Paris* 12(3-4): 351-360.
- CAPPS, K. (2015, 29 de enero). Beans do not belong in chili. *Slate*. Recuperado de http://www.slate.com/articles/life/food/2015/01/chili_history_there_are_no_beans_in_san_antonio_s_specialty.html
- CARAMAGO CRESPO, O. (1999). Los judíos de Madrid. Una aproximación desde sus 'ilustrados'. *Gazeta de Antropologia*. 15 (5). Recuperado de http://www.ugr.es/~pwlac/G15_05Oscar_Camargo_Crespo.html
- CAREY, J. (1989). A cultural approach to communication. En *Communication as culture*. (13-36) Boston: Unwin Hyman.
- CARO, J.B. (1961). *Los judíos en la España moderna y contemporánea*. Tomo III, Parte V. Madrid: Ediciones Arion.
- CASTÁN, P. (2016, julio). Turistas por un tubo. *El Periódico*. Recuperado de <http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/aumento-viajeros-este-verano-pone-prueba-convivencia-infraestructuras-barcelona-costa-catalana-5295188>
- CHIANG, C.Y. (2010). "Diasporic Theorizing Paradigm on Cultural Identity". En *Intercultural Communication Studies*. XIX:1. 29-46.

- CHICAGO RABBINICAL COUNCIL. (2016). Directory of kosher certifying agencies. Recuperado de http://www.crcweb.org/agency_list.php
- CHOMSKI, D. (2009). *Cocina judía para celebrar la vida: Comidas de fiesta según la Cabalá y la tradición*. Gijón: Ediciones Trea.
- COHEN, M. A. (2001). The martyr: A secret Jew in sixteenth century Mexico. Albuquerque: University of New Mexico Press. [Originalmente publicado en 1973, The Jewish Publication Society of America].
- COHEN FERRIS, M. (2005). *Matzo ball gumbo: Culinary tales of the Jewish South*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- COHEN, R. (2003). *Los placeres de mi cocina judía en la tradición sefardí*. Barcelona: Parsifal Ediciones.
- COHEN, S. (1985). The matrilineal principle in historical perspective. *Judaism*. (34) 1, 5-12.
- CONTRERAS, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de la Antropología*, 11, 95-111.
- CONTRERAS, J. (2007) Alimentación y religión. *HUMANITAS, Humanidades médicas*, 7, 1-22.
- CONTRERAS, J. (2011) Curso de metodología, Máster en la historia y cultura de la alimentación. Universidad de Barcelona.
- CRAMER, J. et al. (2011). *Food as communication/communication as food*. Bern, Switzerland: Peter Lang Publishing.
- CRENN, C., DELAVIGNE, A.E, & TECHOUYEYRES, I. (2010). Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal) Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. *Anthropology of Food*. Recuperado de <http://aof.revues.org/6629>.
- CRENN, C., HASSOUN, J.P. & MEDINA, F.X. (2010). Introduction: Répenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration". Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. *Anthropology of Food*. 7, Recuperado de <http://aof.revues.org/6672>.
- DABBOU, O., GUARDIOLA, J. & PALLERÈS, V. (2009, enero). "Inmigració i Escola. Activitats de 6è a 2on d'ESO, Activitat 2: El menjar". *Materials didàctics interculturals*. Recuperado de <http://www.edualter.org/material/actualitat/immigracioiescola/index.htm>
- DAVIS, J. (2013) *The Tejanos*. Texas One and All. The Institute of Texan Cultures. Recuperado de: http://www.texancultures.com/assets/1/15/TxOneAll_Tejanos_2014.pdf
- DEAN-OLMSTEAD, E. (2012). "Syrian Jewish Mexicans and the language of Everyday Orientalism". En *Society for Linguistic Anthropology*. Recuperado de

<http://linguisticanthropology.org/blog/2012/07/02/syrian-jewish-mexicans-and-the-language-of-everyday-orientalism/>

- DE SILVA, C. (2009). Fusion city: From Mt. Olympus bagels, Puerto Rican lasagna and beyond. In *Gastropolis: Food & New York City*. Hauck-Lawson, A. & Deutsch, J. (Eds). (1-11). New York: Columbia University Press.
- DELGADO RUÍZ, M. (1999, diciembre). Anoiat i ciutadania. Dret a la indiferència en contextos urbans. *Revista catalana de sociologia. Associació Catalana de Sociologia* 10 (9-22).
- DELGADO RUÍZ, M. (sf). *Interculturalitat*. Materiales docentes Universidad de Barcelona, Educación Intercultural, 2013. Recuperado de http://campusvirtual.ub.edu/file.php/46051/Lectures_obligatories_bloc_I/Multiculturalisme_i_interculturalitat/Interculturalitat_delgado.pdf.
- DEMOGRAPHICS. (sf). Planning and Zoning Department. Recuperado de <http://www.austintexas.gov/demographics>, Recuperado 8 de mayo, 2016
- DENSITAT DE POBLACIÓ. (2015). Generalitat de Catalunya Institut d'Estadística de Catalunya. Recuperado de <http://www.idescat.cat/pub/?id=aec&n=250>.
- DE GARINE, I. (2004). Anthropology of food and pluridisciplinarity. *Researching food habits: Methods and problems*. H. Macbeth and J. MacClancy (Eds.) (15-28). New York: Berghahn Books.
- DERRIDA, J. (2008). Différance. *The Routledge Critical and Cultural Theory Reader*. Ed. Neil Badmington, N. & Thomas, J. (Eds). (126-148). London: Routledge Taylor & Francis Group.
- DOUGLAS, M. (1966). *Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo*. New York: Routledge and Kegan Paul Ltd.
- DOUGLAS, M. (1973). *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. E. Simons (trans.). Buenos Aires: Siglo Veinte Uno Editores. (original publicado en 1966).
- DOUGLAS, M.(1982). *In the active voice*. New York, Routledge.
- DURÁN, P. (2009). Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contacto intercultural y alimentación. *Estudios del hombre*. 24, 367-378.
- ELAZAR, D.J. (sf). Can Sephardic Judaism be Reconstructed? *Jerusalem Center for Public Affairs*. Recuperado de <http://www.jcpa.org/dje/articles3/sephardic.htm>
- ELHAIK, E. ET AL (2016). Localizing Ashkenazic Jews to primeval villages in the ancient Iranian lands of Ashkenaz. *Genome Biology and Evolution*. 8:1132–1149. Recuperado de <http://gbe.oxfordjournals.org/content/early/2016/03/03/gbe.ev046.full.pdf+html>. doi: 10.1093/gbe/evw046

- ELEF, Z. (2016). *Modern Orthodox Judaism: A documentary history (JPS anthologies of Jewish thought)*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- ESPETIX, E. & GRACIA, M. (1999). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*. 19 (137-152). Recuperado de <https://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/23046/1/08%20La%20alimentaci%C3%B3n%20humana%20como%20objeto%20de%20estudio.pdf>
- ESSOMBA, M.A. (2009). Fundamentos de la escuela intercultural: la interculturalidad como marco de referencia. En Essomba, M.A., *Liderar escuelas interculturales e inclusivas. Equipos directivos y profesorado ante la diversidad cultural y la inmigración*. 43-56, Barcelona: Editorial GRAÓ.
- FARKAS, N.Z. (2011, 8 de diciembre). Without Flour There Is No Torah. *The Jew and the Carrot*. Retrieved from <http://blogs.forward.com/the-jew-and-the-carrot/147426/without-flour-there-is-no-torah/>.
- FAURE, L. (2010). Sens et enjeux d'un interdit alimentaire dans le judaïsme: L'exemple de couples juifs ashkénazes à Londres. Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. *Anthropology of Food*. 7. Recuperado de <http://aof.revues.org/6548>.
- FERNANDEZ-MARTORELL, M. (1984). Estudio antropológico. La comunidad judía de Barcelona. Editorial Mitre, Barcelona, 1984.
- FERNÁNDEZ MARTORELL, M. (1998). . Usos del comer. *Confluencias*. 2, (1). 41-44.
- FISCHLER, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. (Merino, M. Trans) Barcelona: Editorial Anagrama.
- FISCHLER, C. (1988). Food, Self, and Identity. *Social Science Information* 27 (275-293). doi: 10.1177/053901888027002005. Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Claude_Fischler/publication/232475763_Food_Self_and_Identity/links/0deec51a472598c937000000.pdf
- GADSBY, M. (2006). *Sucking salt: Caribbean women writers, migration, and survival*. Missouri: University of Missouri Press.
- GALLIN, C. (2014). Guacamole y gefilte fish en Barcelona: migraciones judías y la búsqueda de una identidad a través de la comida. En Alimentación y migraciones en Iberoamérica. Medina, F.X. (Ed). (PÁGINA). Barcelona: Editorial UOC.
- GALLIN, C. (2016). The story in my matzah ball soup: Food as memory, identity, and culture in contemporary Jewish Barcelona. En *Urban foodways and communication: Ethnographic studies in intangible food cultures around the world*. Lum, C. & De Ferrière Le Vayer, M. (Eds.). 87-101. Latham, Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.

- GALLINC, C. (2013). Kneidalach, paprika, and the Spanish omelet: Jewish food and identity in Barcelona today. En *Odysseys of plates and palates: Food, society, and sociality*. Magliveras, S. & Gallin, C. (Eds). Interdisciplinary Press
- GARCÍA MARCO, E. (2015). *Gentrificación no es una palabrota*. Trabajo de fin de grado en Fundamentos de la Arquitectura. Universitat Politècnica de València. Recuperado de file:///C:/Users/CatherineSimone/Downloads/GARCIA%20-%20Gentrificaci%C3%B3n%20no%20es%20una%20palabrota.pdf
- GARCÍA VEGA, M. (2015, octubre). Barrios que mueren de éxito. *El País*. Recuperado de http://economia.elpais.com/economia/2015/10/16/vivienda/1444984739_061329.html
- GILLMAN, N. (1993). *Conservative Judaism: The new century*. New York: Behrman House, Inc.
- GIMÉNEZ, C. & MALGISINI, G. (2000). Interculturalidad. En *Guía de conceptos sobre migraciones, racismo e interculturalidad*. (253-259). Catarata: Comunidad de Madrid.
- GOLDMAN, K. (sf). Reform Judaism in the United States. *Jewish Women's Archives*. <http://jwa.org/encyclopedia/article/reform-judaism-in-united-states>
- GONZÁLEZ TURMO, I. (2013). *200 años de cocina. Historia y antropología de la alimentación*. Madrid: Cultiva.
- GODOY, M. (2016). "Why hunting down 'authentic ethnic food' is a loaded proposition". *The Salt, What's on Your Plate, NPR*. Recuperado de: <http://www.npr.org/sections/thesalt/2016/04/09/472568085/why-hunting-down-authentic-ethnic-food-is-a-loaded-proposition>
- GREEN, E. (marzo de 2016). Why Orthodox Judaism is appealing to so many Millennials. *The Atlantic*. <http://www.theatlantic.com/politics/archive/2016/03/orthodox-judaism-millennials/476118/>
- GRODZINS GOLD, A. (2005). *Conceptualizing community: Anthropological reflections*. The Collaborative Initiative for Research Ethics in Environmental Health. Universtiy of Syracuse. Departments of Religion and Anthropology.
- GROSEBERG, S. (2007). *Jewish renewal: a journey, the movement's history, ideology, and future*. 2nd edition 2009. Bloomington Indiana, iUniverse.
- GROSS, R. (2014). Draydel salad: The serious business of Jewish food and fun in Postwar America. In Zeller, B. & Dallam, M.W et al. *Religion, Food, and Eating in North America: Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History*. (91-113). New York: Columbia University Press.
- GUBER, R. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma. Recuperado de https://www.academia.edu/296632/La_Etnograf%C3%ADa

- GUR, J. (2007). *The book of new Israeli food: A culinary journey*. Israel: Al Haschulchan Gastronomic Media, Ltd.
- GUTTMAN, V. (2012, 11 de septiembre). Ladino in the air, Sephardic foods on the table. *The Washington Post*. Recuperado de https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/ladino-in-the-air-sephardi-foods-on-the-table/2012/09/10/11ddd566-f902-11e1-8b93-c4f4ab1c8d13_story.html
- HALL, S. (1990). "Cultural identity and diaspora". En J. Rutherford (ed). *Identity: Community, culture, difference*. Londres: Lawrence and Wishart.
- HARRIS SHAPIRO, C. Bloody shankbones and braided bread: The food voice and the fashioning of American Jewish identities. *Food & Foodways*. 14(2), 67-90.
- HARRIS, M. (1985). *Bueno para comer*. Calvo Basarán, J & Gil, C.G. (Trad.) Madrid: Alianza Editorial.
- HAUCK-LAWSON, A. (1998). When food is the voice: A case study of a Polish-American woman. *Journal for the Study of Food and Society*. 2(1), 21-28.
- HAUCK-LAWSON. (2009). A. My little town: A Brooklyn girl's food voice. In *Gastropolis: Food & New York City*. Hauck-Lawson, A. & Deutsch, J. (Eds). (68-92). New York: Columbia University Press.
- HINOJOSA MONTALVO, J. (2000). Los judíos en la España medieval: de la tolerancia a la expulsión. En: *Los marginados en el mundo medieval y moderno : Almería, 5 a 7 de noviembre de 1998* . M. Desamparados Martínez San Pedro (Ed). Almería : Instituto de Estudios Almerienses.
- HIRSCH, D. (2012). "How did (Arab) hummus become a (Jewish) Israeli passion?" *Diasporic Diners, Transnational Tables and Culinary Connections*: University of Toronto Conference October 4-7, 2012.
- HOROWITZ, B. (2000). Connections and Journeys: assessing critical opportunities for enhancing Jewish identity. New York: UJA Federation of Jewish Philanthropies of New York. Recuperado de <http://www.jewishdatabank.org/studies/downloadFile.cfm?FileID=2631>
- HUBERT, A. (2000). Cuisine et politique: le plat national existe-t-il? *Revue des Sciences Sociales*, 27, 8-11.
- JABAD BARCELONA (sf). Sobre Jabad. Consulta: mayo de 2013. Disponible en: http://www.jabadbarcelona.org/templates/articlecco_cdo/aid/593214/jewish/Sobre-Jabad.htm
- JACOBS, L. (sf). Orthodox Judaism: An introduction to the roots and wings of Judaism's most traditional branch. *My Jewish Learning*. <http://www.myjewishlearning.com/article/orthodox-judaism/2/>

- JEWISH DIVERSITY AND INNOVATION: THE VIEW FROM THE KITCHEN. (2006, noviembre). *Jewish Women's Archives*. Recuperado de <http://jwa.org/teach/golearn/nov06>
- JEWISH ENCYCLOPEDIA (1906). *The unedited full text of the 1906 Jewish Encyclopedia*. Recuperado de <http://www.jewishencyclopedia.com>.
- KABALAT SHABAT BARCELONA STYLE. (sf). Facebook. <https://www.facebook.com/KabaltShabat>
- KAWULICH, B. (2005, mayo). La observación participante como método de recolección de datos. *FQS Forum: Qualitative Social Research, Sozial Forschung*. 6 (2). Art. 43.
- KIRSHENBLATT-GIMBLET, B. (1990). In *Getting Comfortable in New York*. Braunstein, S. & Weissmann Joselit, J. (Eds). New York: Jewish Museum.
- KLBD Worldwide Kosher Certification. (sf) ¿Cuáles son los principios del kosher? http://es.klbdkosher.org/what_is_kosher/basic_rules/.
- KLEIN, I. (1979). *A guide to Jewish religious practice*. New York: The Jewish Theological Seminary of New York.
- KLINDEIN ST, P. (2006). *The earth knows my name: food, culture, and sustainability in the gardens of ethnic Americans*. Boston: Beacon Press.
- KOENIG, L. (2016). As American as pot roast and potato salad. *Tablet*. <http://www.tabletmag.com/jewish-life-and-religion/199721/settlement-cook-book>
- KOENIG, L. (2016). Jewish dishes we miss. *Forward*. <http://forward.com/culture/food/135781/jewish-dishes-we-miss/>
- KRITZER, A. (sf). *What Jew Wanna Eat*. Blog: <http://whatjewwannaeat.com/indexes/all-recipes/>
- KRITZER, A. (2016). *Sweet noshings: New twists on traditional Jewish desserts*. New York: Rockpoint.
- LATT, D. (mayo de 2008). 'Fancy' Egg Salad a Mother Would Love," *The New York Times*. Recuperado de http://dinersjournal.blogs.nytimes.com/2008/05/05/egg-salad-a-mother-would-love/?_r=0
- LEBEAU, J. (1983). *The Jewish dietary laws: Sanctify life*. S. Garfinkel (Ed). New York: United Synagogue Youth.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1979). *Antropología estructural*. (Edición española) Ciudad de México: Siglo XXI Editores.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1997). The culinary triangle. In *food and culture, a reader*. Counihan, C. & Van Esterik, V (Eds.). (28-35). New York: Routledge.

- LIVNEH, A. (2013). Estudiar historia judía: un verdadero conocimiento y apreciación de nuestra herencia. *Revista del Colegio Hatikva*. 1, (18).
- LÓPEZ ÁLVAREZ, M.A. & Izquierdo Benito, R. et. al (1998). *El legado material hispanojudío*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.
- LUM, C. & DE FERRIÈRE LE VAYER, M. (2016). *Urban foodways and communication: Ethnographic studies in intangible food cultures around the world*. Rowman & Littlefield Publishers.
- MACBETH, H. and MACCLANCY, J. (Eds.). (2004). *Researching food habits: Methods and problems*. Oxford: Berghahn Books.
- MAFFESOLI, M. (2004). *El tiempo de las tribus*. (Trad. D. Gutiérrez Martínez). Ciudad de México: Siglo veintiuno editores. (Original, 1988, 2000).
- MAGID, S. (2014) Reb Zalman married counter culture to Hasidic Judaism. *Forward*. <http://forward.com/news/201430/reb-zalman-married-counter-culture-to-hasidic-juda/>
- MAHMOOD, S. (2009). Religious Reason and Secular Affect: An Incommensurable Divide? *Critical Inquiry*. 35,(4), 836-862.
- MARTE, L. (2010). "Food maps: Tracing boundaries of 'home' through food relations". En *Food and Foodways*. 15(3), 261-289. DOI: 10.1080/07409710701620243. Recuperado de <http://macaulay.cuny.edu/eportfolios/libman2014/files/2014/01/Lidia-Marte.pdf>
- MARTÍN LISBONA, J.A. (1996). La especificidad de las migraciones judías de Marruecos a España (1956-1970). *Atlas de la inmigración magrebí en España*. Madrid. 74-75.
- MARTÍNEZ ARIÑO, J. (2011). *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña: Un estudio sociológico a través de los procesos de construcción y transmisión identitaria*. (Tesis doctoral). Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona.
- MARTÍNEZ ARIÑO, J. (2011b). Pràctiques funeràries i construcció de l'identitat de les comunitats jueves contemporànies de Barcelona. *Revista Catalana de Sociologia*. 27. (61-75)
- MARTÍNEZ, ARIÑO, J. (2012). Identidades y vivencias judías en la Cataluña contemporánea: una realidad diversa y cambiante, *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, 17(2), 73-85.
- MATA-CODESAL, D.M. (2010). Eating Abroad, Remembering at Home: Three Foodscapes of Ecuadorian Migration in New York, London, and Santander. *Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. Anthropology of Food*. 7. Recuperado de <http://aof.revues.org/6642>.
- MATA-CODESAL, D. (2014). " 'Me hace sentir como si estuviera en Ecuador' ". Alimentación y sensaciones de hogar en los inicios de la migración ecuatoriana

- en Santander." En F.X. Medina (ed.). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* (137-150). Barcelona: Editorial UOC.
- MÉCHOULAN, H. (Ed.). (1993). *Los judíos de España*. (D. Mínguez, C. Ortega, M. Galmarini, Trans). Madrid. Editorial Trotta.
- MEDINA, F.X. (1996). Introducción: Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo. In F.X. Medina (Ed.). *La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. (33-44). Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.
- MEDINA, F.X. (2003). Ciudad, etnicidad y alimentación. Restaurantes, tabernas y la construcción de territorios de identidad vascos en Barcelona. *Institut Europeu de la Mediterrània*. Girona (24) 835-846.
- MEDINA, F.X. (2004). Tell me what you eat and you will tell me who you are. Methodological notes on the interaction between researcher and informants in the anthropology of food." In Macbeth, H. & MacClancy, J. (Eds) *Researching Food habits: Methods and problems*. Oxford: Berghahn Books.
- MEDINA, F.X. , MONLLOR, N. et al (2014). Cocina, transformaciones sociales y nuevos conceptos para nuevas prácticas alimentarias: El caso de la cuina compromesa (Burg, Pirineo de Lleida). *STVDIVM. Revista de Humanidades*. Zaragoza: Prensas de la Universidad de Zaragoza. 20, 213-256.
- MEDINA, F.X., PROVANSAL, D. & MONTERO, C. (2010). Food and Migration: The Abacería central market of Gràcia (Barcelona): A place to taste ethnic mixing and food." *Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux. Anthropology of Food*. 7. Recuperado de <http://aof.revues.org/6595>.
- MENOCAL, M.R. (2002). *The ornament of the world: How Muslims, Jews, and Christians created a culture of tolerance in medieval Spain*. New York: Little, Brown and Company.
- MINTZ, S. & DU BOIS, C. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*. (31), 99-119.
- MORIN, E. (1993). Prólogo. En Méchoulán, H. (Ed). *Los judíos de España*. (9-14). Madrid: Editorial Trotta.
- MOST, A. (2012). The Farmer's in the Shul: Diaspora and Jewish Pastoralism in North America. Congreso *Foodways: Diasporic Diners, Transnational Tables, and Culinary Connections*. University of Toronto. Centre for Diaspora and Transnational Studies.
- MUSAFIA ILES, R. (2011) *Mi cocina Ashkefard: las mejores recetas de la cocina judía*. Málaga: Gráficas Europa.
- NIETO, M.A. & CAPARRÓS, C. (2003). *El último sefardí*. [Documental]. España: Alea/Televisión Española TVE ARTE G.E.I.E.

- O'CALLAGHAN, J.F (1975). *A history of medieval Spain*. Ithaca: Cornell University Press.
- ORME, W. (2014, febrero). "Crypto Jews" in the Southwest find faith in a shrouded legacy. National Public Radio. Code Switch: Race and Identity, Remixed. Recuperado de <http://www.npr.org/sections/codeswitch/2014/02/19/275862633/crypto-jews-in-the-southwest-find-faith-in-a-shrouded-legacy>
- OUZILLOU, Y. (marzo de 2015). The Celebration of a Good Story and its Power. *Recipes for Change*. Recuperado del <http://recipes4change.blogspot.no/>.
- OUZILLOU, Y. *Recipes for Change*. <http://recipes4change.blogspot.no/>
- PARIENTÉ, J. (2016). Molokheya. The Grandma's Project, UNESCO. Preserving the heritage of Egypt's Jews through recipes. *The Atlantic*. Recuperado de <http://www.theatlantic.com/video/index/482613/preserving-the-heritage-of-egypts-jews-through-recipes/>
- PEDRIQUE, L. (2006). La diáspora sefardí en el nuevo mundo. *Diálogos culturales: Historia, educación, lengua, religión e interculturalidad*. 203-225.
- PELAIA, A. (2007, 27 de agosto). What's so Jewish about Bagels?" *The Jew and the Carrot*. Recuperado de <http://jcarrot.org/whats-so-jewish-about-bagels>.
- PÉREZ. J. (2005). *Los judíos en España*. Madrid: Marcial Pons Historia.
- PÉREZ SAMPER, M.A. (1997). Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conversación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. *Cuadernos de historia moderna*. 19 (121-154). UCM: Madrid.
- PEW RESEARCH CENTER, (2013). *A portrait of Jewish Americans*. Recuperado de <http://www.pewforum.org/2013/10/01/jewish-american-beliefs-attitudes-culture-survey/>
- PEW RESEARCH CENTER (2015). *A portrait of American orthodox Jews: A further analysis of the 2013 survey of U.S. Jews*. Recuperado de <http://www.pewforum.org/2015/08/26/a-portrait-of-american-orthodox-jews/>
- PLA, J. (2005). *El que hem menjat*. Barcelona: Edicions Destino.
- POBLACIÓN. (sf). Àrea Metropolitana de Barcelona. Recuperado de <http://www.amb.cat/es/web/area-metropolitana/coneixer-l-area-metropolitana/poblacio>
- PODSELVER, L. (1998). La alimentación en los textos de la tradición judía. *Confluencias*. 2, (1), 28-31.

- PODSELVER, L. (1998). La alimentación en los textos de la tradición judía." *Confluencias*. 2, (1) 28-31.
- POPOVSKY, M. (2010). The constitutional complexity of kosher food laws. *Columbia Journal of Law and Social Problems*. 44(75), 76-107. Recuperado de: <http://www.columbia.edu/cu/jlsp/pdf/Fall%202010/Popovsky.JLSP.44.1.pdf>
- POPULATION (2016) Austin Chamber. <https://www.austinchamber.com/site-selection/greater-austin-profile/population.php>.
- RADIO SEFARAD (2015). Los desafíos de la Comunidad Israelita de Barcelona, con su nuevo director Victor Sörenssen. Recuperado de <http://www.radiosefarad.com/los-desafios-de-la-comunidad-israelita-de-barcelona-con-su-nuevo-director-victor-sorensen/>
- RADIO SEFARAD. (2016). Se reinaugura la finca de Valldoreix para todos los judíos de Barcelona, con Victor Sörenssen. Recuperado de <http://www.radiosefarad.com/se-reinaugura-la-finca-de-valldoreix-para-todos-los-judios-de-barcelona-con-victor-sorensen/>
- RAVIV, Y. (2002). "National identity on a plate". *Palestine-Israel Journal of Politics, Economics and Culture*. 9 (1). Recuperado de: <http://www.pij.org/details.php?id=805>
- REBATO OCHOA, E.M. (2009). Las nuevas culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad. *Osasunaz*. 10, 135-147. Recuperado de <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/osasunaz/10/10135147.pdfresearch.net/index.php/fqs/article/view/466/998>
- RIBES CAMPOS, C. (sf.) . La entrevista como técnica nuclear de la observación participante. Barcelona, Universitat Oberta de Catalunya (materiales docentes PID_00166330).
- RICKE, C. (2016, 24 de marzo). As Austin population rises, some are looking to get out. *Kxan In Depth Investigation*. Recuperado de <http://kxan.com/2016/03/24/as-austin-population-rises-some-are-looking-to-get-out/>
- RODEN, C. (1997). *The book of Jewish food: An odyssey from Samarkand and Vilna to the present day*. Harmondsworth, England: Penguin Books Ltd.
- ROMEU, P. (sf). Sefarad. ¿la "patria" de los sefardíes? *Mozaika*. Recuperado de <http://www.mozaika.es/sefarad-la-patria-de-los-sefardies/>
- ROSTEN, L. (2003). *The New Joys of Yiddish*. New York: Three Rivers Press.
- ROSE, J. (2016). " 'The gefilte manifesto': A loved, and loathed, Jewish staple gets an update". *The Salt, What's on Your Plate*. NPR. Recuperado de http://www.npr.org/sections/thesalt/2016/09/13/493631807/the-gefilte-manifesto-a-loved-and-loathed-jewish-staple-gets-updated?utm_source=facebook.com&utm_medium=social&utm_campaign=npr&utm_term=nprnews&utm_content=20160913

- SARGATAL, M.A. (2001). Gentrificación e inmigración en los centros históricos: el caso del barrio del Raval en Barcelona. *Scripta Nova: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Universidad de Barcelona. 94 (66). Recuperado de <http://www.ub.edu/geocrit/sn-94-66.htm>
- SACHAR, H.M. (1995). *Adiós España: historia de los sefardíes*. Samará, E.M. (Trad.) Barcelona: Editorial Thassàlia.
- SAGNIER TRÍAS, J. (2011, enero). Los judíos sefardíes y la patria española. *Cuadernos de pensamiento político*, 29, 191-204.
- SANTOS, R.G. (julio de 1983). Chicanos of Jewish descent in Texas. *Western States Jewish Historical Quarterly*. 15, 327-333.
- SANTOS, R.G. (2000). *Silent heritage: The Sephardim and the colonization of the Spanish North American frontier, 1492-1600*. San Antonio: New Sepharad Press.
- SANZ, J.C. (2016, 20 de enero). Sefarad por fin abre los brazos a los judíos expulsados. *El País*. Recuperado de http://internacional.elpais.com/internacional/2016/01/19/actualidad/1453242372_435105.html
- SCHAMA, S. (2013). *The story of the Jews: Finding the words, 1000 BC-1492 AD*. New York: Harper Collins.
- SCHACHTER-SHALOMI, Z. et. al.(2013). *Jewish with feeling: a guide to meaningful Jewish practice*. New York, Riverhead Books.
- SHALOM AUSTIN. (sf). <http://shalomaustin.org>.
- SCHECHTER, C. & WINEGARTEN, R. (1990). *Deep in the heart: the lives and legends of Texas Jews, a photographic history*. Austin, Texas: Eakin Press.
- SCHECHTER, C. (2007). Forty acres and a shul. "It's easy as Dell." En *Lone stars of David: The Jews of Texas*. H.A. Weiner & K.D. Roseman (Eds.) Waltham, Massachusetts: Brandeis University Press.
- SCHIFF, J. (2014). The Galveston Movement: bringing Eastern European Jews to the American West. *My Jewish Learning*. Recuperado de <http://www.myjewishlearning.com/article/the-galveston-movement/#>.
- SCHMIDT, A. (2013, diciembre). Cooking in a Latin-American Jewish melting pot. National Public Radio. Code Switch: Race and Identity, Remixed. Recuperado de <http://www.npr.org/sections/codeswitch/2013/12/26/257359977/cooking-in-a-latin-jewish-melting-pot>
- SHALOM AUSTIN. (sf). Young Adult Division (YAD). Recuperado de <http://www.shalomaustin.org/yad>

- SHTERNISH, A. (2012). Lard on Challah: Food and Soviet Jewish Identity. Congreso *Foodways: Diasporic Diners, Transnational Tables, and Culinary Connections*. Centre for Diaspora and Transnational Studies.
- SILVA, L. (2014, 4 de septiembre). Sahtén a la mexicana. *BCNMES*. Recuperado de <http://bcnmes.com/comunidad/sahten-la-mexicana/>
- SOLER, J. (2004) Las razones de la Biblia: reglas alimentarias hebreas. In M. Montanari and J.L. Flandrin (Eds.). *Historia de la alimentación*. (82-94). Gijón: Ediciones TREA.
- SOLER, J. (2006). *Sacrifices et interdits alimentaires dans la Bible: Aux origines du Dieu unique*. Paris: Hachette Littératures.
- SOLOMIN, R.M (sf). Sephardic, Ashkenazic, Mizrahi Jews . Jewish ethnic diversity and Jewish culture: The true melting pot. *My Jewish Learning*. Recuperado de http://www.myjewishlearning.com/beliefs/Theology/Who_is_a_Jew/Types_of_Jews/Ethnic_Diversity.shtml
- STERN, L. Stern (2004). *How To Keep Kosher: A Comprehensive Guide To Understanding Jewish Dietary Laws*. New York: Harper Collins.
- STERNALIA PRODUCTIONS (sf). Sefarad: L'Emprempta jueva a Barcelona. Recuperado de <http://www.sternalia.com/sefarad/esdeveniments-singulars.html?e=1>
- STONE, B.E. (2007) On the frontier: Jews without Judaism. En *Lone stars of David: The Jews of Texas*. H.A. Weiner & K.D. Roseman (Eds.) Waltham, Massachusetts: Brandeis University Press.
- SUTTON, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. New York: Berg Publishing.
- TABBORY, E. (1991). The identity dilemma of non-Orthodox religious movements: Reform and Conservative Judaism in Israel. *Jewishness and Judaism in contemporary Israel*. Z. Sobel & N. Bethallami (Eds.). 135-152. New York: State University of New York Press.
- TAYLOR, S.J., Y BOGDAN, R. (1992). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Paidós.
- TEXAS HILLEL (sf). <http://www.texashillel.org/>
- TEXAS STATE HISTORICAL ASSOCIATION (sf). <https://www.tshaonline.org/home/>
- THE KITCHEN SISTERS. (2016). "Give chickpeas a chance: Why hummus unites, and divides, the Mideast". *The Salt, What's on Your Plate*. NPR. Recuperado de <http://www.npr.org/sections/thesalt/2016/07/18/483715410/give-chickpeas-a-chance-why-hummus-unites-and-divides-the-mideast>

- TORRES, A. (2016). "Entrevista amb F. Xavier Medina: L'Alimentació i la cuina van molt més enllà dels fogons." Universitat Oberta de Catalunya. 13 de julio de 2016. <http://www.uoc.edu/portal/ca/uoc-news/entrevistes/2016/012-xavier-medina.html>. Accedido el 26 de julio de 2016.
- TRESSERAS, J. (2008). El patrimonio gastronómico sefardí y el turismo cultural en el contexto iberoamericano y del Caribe." p.191. En Álvarez, M. & y Medina F.X. (Eds.) *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. (191-204).Barcelona: Icaria Editorial, Observatorio de Alimentación.
- URJ. (sf). Social Justice. Union for Reform Judaism. <https://www.urj.org/what-we-do/social-justice>
- UNTERMAN, A. (1996). *The Jews: Their Religious Belief and Practices*. Brighton: Sussex Academic Press.
- UT San Antonio (1974). *The Jewish Texans: the Texians and the Texans*. The University of Texas Institute of Texan Cultures at San Antonio. Recuperado de los archivos del Austin History Center, Austin, en diciembre de 2014.
- VÁZQUEZ MEDINA, J.A. (2014). " 'No es comida para güeros': resistencia alimentaria e identidad transmigrante en establecimientos de comida mexicana en Estados Unidos". En F.X. Medina (ed). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* (91-106). Barcelona: Editorial UOC.
- VÁZQUEZ MEDINA, J.A. (2015). *De la nostalgia culinaria a la identidad alimentaria transmigratoria: la preparación de alimentos en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. (Tesis doctoral). Universidad de Barcelona, Barcelona.
- WALHOUT, H. (2016). "Mapping Jewish culture through 200 years of cookbooks". En *City Lab. The Atlantic*. Recuperado de <http://www.citylab.com/navigator/2016/08/nourishing-tradition-jewish-food-culture-tradition/496487/>
- WASKOW, A. (2007) What is eco-kosher? The Shalom Center. <https://theshalomcenter.org/node/1284>
- WASSER, F. (2009). The matzo ball matriarch of American Jewish food. *National Public Radio*, Weekend Sunday Edition. Recuperado de <http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=102913413>
- WEBER, M. (1978). *Economy and society*. G. Roth & C. Wittich (eds). Berkeley: University of California Press.
- WEICHSELBAUM, E. (2009). *Synthesis report No. 6: Traditional Foods in Europe*. En EuroFIR Project Management Office/British Nutrition Foundation. United Kingdom. Recuperado de: http://www.eurosfair.prd.fr/7pc/documents/1263815283_traditional_foods_can_sustain_european_cultures.pdf

- WEINER, H.A. (2007) Introduction: 'I caught the contagion of bragging". En H.A. Weiner y K.D. Roseman (eds.) *Lone stars of David: The Jews of Texas*. Waltham, Massachusetts: Brandeis University Press.
- WEISSMAN, J. (2015, 21 de mayo). Austin, Texas, is blowing away every other big city in population growth. *Slate*. Recuperado de http://www.slate.com/blogs/moneybox/2015/05/21/population_growth_in_u_s_cities_austin_is_blowing_away_the_competition.html.
- WOODWORTH, C. (2014). Where did Yiddish come from? An explosive debate erupts from footnotes suggesting that Ashkenazi Jews are Europeans. *Tablet, Book Reviews*. (Originalmente publicado en *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History*, invierno de 2010).
- WUPJ. (sf) About the World Union for Progressive Judaism. *The World Union of Progressive Judaism*. Retrieved from <http://wupj.org/About/About.asp>
- ZAHARA, A. (2016, 21 de marzo). Refusal as research method in discard studies. *Discard Studies: Studies of Waste, Pollution, & Externalities*. Recuperado de <https://discardstudies.com/2016/03/21/refusal-as-research-method-in-discard-studies/>
- ZOLLMAN, J. (2013, 9 de febrero). Jewish immigration to America: Three waves. *My Jewish Learning*. Recuperado de http://www.myjewishlearning.com/history/Modern_History/1700-1914/Emigration/To_America.shtml

XVI. ANEXOS

ANEXO I.

Glosario I: Términos judíos:

Casi todos los términos siguientes son en hebreo, con algunos en yiddish, y son palabras claves en la cultura judía, incluso entre judíos que no hablan la lengua hebrea.

Asquenazíes: Palabra yiddish que hace referencia a los judíos de procedencia original del este y norte de Europa.

Basari: Comida que lleva carne. Los restaurantes y cocinas usan este término para que su público pueda distinguir entre los que sirven carne y lácteos.

Cabalá: La rama mística y espiritual del judaísmo basado en los textos principales del Árbol de la Vida, el Zohar, el Talmud, y otros.

Glatt kosher: Este término asquenazí se refiere, oficialmente, a un punto en las pautas del kashrut que estipula que los pulmones de cualquier animal ingerido tiene que ser lisos. ("Glatt" deriva del yiddish para "liso"). Coloquialmente el término es utilizado para referirse a algo que es "super kosher" o "muy kosher", queriendo decir que una persona, establecimiento o producto sigue una versión de kashrut halájico muy estricta.

Halajá: Las leyes y ordenanzas judías según el Talmud, uno de los escritos sagrados más importantes de la religión judía.

Jabad/Chabad: Jabad (también escrito Chabad en inglés) es un colectivo/movimiento de judíos ultraortodoxos. Es una organización internacional que cuenta con comunidades ultraortodoxas en muchas partes del globo. Jabad tiene una presencia importante en Barcelona y en Austin, pero no tanto como lo tiene en ciudades muy grandes, como Nueva York. Jabad (Chabad) es un acrónimo de las palabras hebreas que describen los tres valores intelectuales de la sabiduría, comprensión y conocimiento.

Jalaví: Comida que no lleva carne. Los restaurantes y cocinas usan este término para que su público pueda distinguir entre los que sirven carne y lácteos. Los restaurantes jalavís pueden servir lácteos y productos de pescado.

Jasidim: Son los judíos que practican una tradición religiosa ortodoxa del judaísmo basada en la piedad, la bondad, la espiritualidad y el misticismo. Son extremadamente tradicionalistas en su práctica del judaísmo.

Kosher: Se refiere a los productos considerados aptos para comer según la religión judío. La palabra significa literalmente "apropiado" y el sistema de pautas se llama *kashrut*, el cual indica cuáles son los productos lícitos e ilícitos para los judíos practicantes. Se establecen las leyes de *kashrut* en la Torá y el Talmud y otros textos religiosos.

Lubavitch: Es el nombre de un pueblo en Bielorrusia, el centro del movimiento ultraortodoxo Jabad en el siglo XIX. Hoy en día Lubavitch es una abreviación para el término Jabad Lubavitch.

Mashgiaj kashrut: El inspector de cocina que supervisa que todo esté llevado a cabo según el kashrut. Los ortodoxos y conservadores utilizan este servicio.

Mitzvá: Un precepto, un buen acto, una hazaña. Se dice que hay 613 mitzvot (plural de mitzvá) en la cultura judía y varían entre pequeñas acciones cotidianas a principios éticos más importantes.

Mizrajím: Se refiere a los judíos procedentes del Medio Oriente y los países árabes.

Neshamah: El alma, según la tradición judía.

Pareve: Ya que no se puede mezclar los productos lácteos y cárnicos según las costumbre kosher, se ha establecido un sistema de certificación y sellado para saber si un producto contiene leche o no. Los productos *pareve*, lo cual significa que son neutrales: no llevan ni leche ni carne.

Pésaj: Una de las fiestas más populares y emblemáticas del judaísmo, tanto para los religiosos como para los más laicos. Durante esta fiesta de ocho días, se conmemora el éxodo del pueblo de Israel de su esclavitud en Egipto. Se lo conmemora con dos cenas especiales, llamados *seders* (*seder* es orden en hebreo), las cuales siguen un orden específico y el consumo de varios alimentos y platos representativos. Durante esta fiesta no se puede comer ningún producto que lleve levadura o propiedades de fermentación.

Seder: Cena tradicional de Pésaj que incluye varios alimentos simbólicos, rezos y cantos. La cena sigue un orden particular de rituales. *Seder* quiere decir "orden" en hebreo.

Sefardís/sefarditas: Se refiere a los judíos de origen español (y a menudo oriental), los ascendientes de los cuales vivían en España antes de su expulsión en la Inquisición de 1492.

Shabat (Shabos): El día de descanso de la semana judía. Se celebra desde el viernes por la noche hasta el sábado por la noche.

Shejitá: Modo especial de matar los animales según las pautas rabínicas. Incluye maneras especiales de degollar el animal y de desangrarlo.

Shojet: El inspector que supervisa el proceso de matanza según las pautas rabínicas.

Shomer Shabat: Se refiere a las personas que observan a rajatabla las pautas de Shabat, observando el descanso total durante toda la fiesta. Esto incluye la prohibición del uso de electricidad y del fuego (no se puede encender el fuego de la cocina ni encender y apagar las luces) y las prohibiciones del uso del coche, del comprar, vender y tocar dinero, y otras reglas.

Shuljan Aruj: Escrita en el siglo XVI por Yosef Caro, una de las obras más importantes cabalísticas (de la tradición mística del judaísmo). Aunque literalmente significa "la mesa servida", la obra abarca muchos otros temas del judaísmo y no solamente la alimentación.

Trefá/treif: Es el opuesto a *kosher*. Se refiere a los productos ilícitos y, por tanto, prohibidos según la Torá y los textos rabínicos.

2. Glosario II: Platos judíos destacados en las entrevistas:

Adafina (o hamin): De origen sefardí, es un estofado de larga cocción a fuego lento preparado para el Shabat. A pesar de sus muchas variaciones, se prepara a base de cereales, legumbres, verduras, y la carne disponible.

Babaganoush: Crema de berenjena

Bagel: El bagel es un pan típico de la cultura judía del Este de Europa, el cual se caracteriza por su forma redonda anillada con un agujero en medio. Se hierven los bagels antes de hornearlos, lo cual le procura su corteza dura y lisa y su miga blanda y densa.

Baklavá: Dulce de masa hojaldrada y pasta de almendras; es característico de muchos países del antiguo Imperio Otomano y así también un dulce apreciado entre muchas comunidades judías.

Borscht: Una sopa de remolacha típica de los países del centro y este de Europa.

Bourekas: Pasteles de hojaldre de tradición sefardí, rellenos de queso, verdura, o carne.

Brisket: Un corte de pecho inferior de ternera o carne de res. El brisket es una comida típica para las fiestas judías como el Pésaj o el Shabat.

Calzones: Pequeños raviolis rellenos de queso, un plato sirio sefardita.

Cholent: De origen asquenazí, es un estofado de larga cocción a fuego lento preparado para el Shabat. A pesar de sus muchas variaciones, se los prepara a base de cereales, legumbres, verduras, y la carne disponible.

Chrein: El rábano picante mezclado y triturado con remolacha. Plato típico asquenazí para acompañar la matzá en Pésaj.

Cuscús con calabaza endulzada, pasas y/o ciruelas y almendra frita: típica receta de los sefardíes de Marruecos. Lleva también canela y nuez moscada.

Dolma: Hojas de parra u otras verduras rellenos de una mezcla de arroz, piñones, especias, aceite de oliva, y limón.

Ensalada cocha: Ensalada al estilo sefardí marroquí. Consiste en tomates y pimientos asados, pimentón (ñora), sal, pimienta, aceite de oliva, azúcar (opcional). Se come fría. "Cocho" significa "cocido" en jaketía, el vernáculo judeoespañol de Marruecos.

Falafel: Croquetas de garbanzos o alubias con especias.

Farfel: Copos de fideos (cortados) de huevo y tostados. También conocido como "cebada de huevo". Es un plato asquenazí tradicionalmente servido en sopas o como un acompañamiento.

Gefilte fish: Albóndigas de pescado muy típicas de la tradición culinaria de los asquenazí, tanto que se ha convertido en el plato emblemático asquenazí. Se comen en particular en la fiesta de Pésaj y a veces para el Shabat.

Gribbenes/gribbeneh: Piel frita de pollo; asquenazí

Hamantaschen (yiddish) o oznei haman (hebreo): son unas galletas en forma triangular y rellenas con mermelada de fruta, pasta de ciruelas pasas, o pasta de amapola. Son consumidas en la fiesta de Purim, fiesta de disfraces que recuerda la salvación de los judíos bajo del mandato del rey persa Asuero (fecha discutida, pero alrededor del año 450 a.C.)

Hamod: Sopa agria de orígenes sirios

Humus: crema de garbanzos

Jalá: Pan esponjoso, preparado con huevo y horneado en forma de trenza larga o trenza redonda, dependiendo de la fiesta para la cual se la prepara. Tradicionalmente se la come en Shabat y el año nuevo judío, aunque en ciertos sitios se ha convertido en un pan cotidiano. Se la puede preparar de modo salado o dulce.

Jalvá/ Halvah: Turrón de sésamo (o semilla de girasol) típico de judíos sefarditas y asquenazíes. Las primeras recetas de halvah aparecen en un recetario persa no judío del siglo XIII. Hoy en día también es común en los países árabes e Israel.

Jijnun: Pan enrollado de larga cocción, procedente de la cultura yemenita.

Kasha/Kashe: Un típico plato asquenazí de trigo sarraceno hervido (en caldo, agua o leche).

Kibbe (kipe): Plato típico de Siria y Líbano y también de las tradiciones judías de estas zonas, es una especie de albóndiga o croqueta compuesta de carne picada, especias, y algún tipo de cereal (trigo, bulgur o arroz).

Kishka/Kishke: Un embutido típico de la cultura asquenazí. La funda está hecha de intestino animal y el relleno normalmente consiste en una mezcla de carne y cereales.

Kneidlaj: Sopa de bolitas de matzá y verduras. A veces se le pone pollo también. Es un plato típico asquenazí de Pésaj.

Knish: Rellenos de patata, a menudo mezclados con verduras o cereales y cubiertos de una masa de hojaldre y cocidas en el horno. Típico snack o aperitivo asquenazí.

Kreplach/kreplaj: Una bola de masa hervida rellena de carne picada o de puré de patata y normalmente servida en un caldo. El nombre viene del yiddish y es típico asquenazí, servido diariamente, pero también en las fiestas de Purim, Rosh Hashanah, para romper el ayuno de Yom Kippur, etc.

Kugel: Un plato de tradición asquenazí que mezcla lo salado y dulce. Hay muchas variaciones, pero la base normalmente consiste en un pudding de tallarines o

macarrones al huevo horneados en una cazuela. Se le puede añadir pasas, canela, aceite, verduras, patatas, o lo que uno tenga en la nevera.

Latkes: Una comida típica de tradición asquenazí. Aunque hay una gran variedad, la receta básica consiste en patatas ralladas, huevo, poca cantidad de harina, cebolla, pimienta y sal. La mezcla viene frita en forma de tortita y en la fiesta de Janucá se la come con compota de manzanas.

Lebneh: Un plato árabe, yogurt que ha sido filtrado, produciendo así una textura entre queso y yogurt.

Leikaj: Bizcocho de miel, receta asquenazí. Se come típicamente en Rosh Hashana, el año nuevo judío.

Matzá: El pan ácimo consumido en Pésaj, la Pascua judía.

Mamaliga: Polenta, típica de los judíos rumanos.

Mostachudo: Una galleta sefardita, normalmente dura, hecha a base de nueces picadas, azúcar y huevo.

Oriza: Un plato sefardita de cereales (a menudo cebada, pero puede ser otro cereal) consumido junto a la adafina en el Shabat.

Pastel de carne al estilo marroquí: Hay diferentes variaciones del pastel de carne marroquí, un plato típico para algunos judíos marroquíes.

Pescado cocho: Pescado preparado al estilo marroquí sefardí con pimientos, tomates, ajo, cebolla, aceite, pimentón, y más.

Pescado Haraim: Pescado blanco o azul típico de Líbano y otros países del Medio-Oriente, preparado con una salsa de tomate, pimiento, cilantro, cebolla y aceite.

Pollo con miel: Receta básica asquenazí. Pollo al horno con miel, aceite, cebolla, y limón. Se ha mencionado una receta de fusión que incluye kétchup y salsa de soja.

Russell Soup: Sopa de remolacha fermentada, servido también con brisket y/o huevo. Receta asquenazí.

Schug: una salsa picante preparada con cilantro, pimienta y tomate, para acompañar el jijnun.

Sfereet: Un pastel argelino, frito y cubierto de sirope (o de miel o de naranja).

Shaloach manot: Cestas de dulces (las cuales en la tradición asquenazí incluyen los *hamantaschen*) que se envían entre amigos y familiares durante la fiesta de Purim.

Shakshuka: Un plato mizrají de tomates guisados, pimientos y huevos cocidos a fuego lento. A veces comido con harissa.

Shoushouka (chouchouka): Un plato típico magrebí que consiste en una especie de pisto o sofrito hecho de pimientos verdes y rojos, tomates, aceite de oliva, ajo y hierbas y especias.

Sufganiyot: plural en hebreo para sufganiyá, son unos bollos rellenos de mermelada de fruta, típicamente de frambuesa o fresa, comidos en la fiesta de Janucá.

Tahini/tahina: Una salsa de crema de semillas de sésamo. Se la mezcla con limón y a veces con ajo.

Zaatar: Es una mezcla de hierbas y semillas de sésamo tostadas. Las hierbas suelen ser tomillo y zumaque pero los contenidos pueden variar según el contexto cultural y geográfico. Se lo puede mezclar con aceite de oliva para mojar pan o comer en el yogurt. Uno de sus usos más típicos es para recubrir la superficie del pan árabe servido como entrante o acompañamiento.

ANEXO II. FICHAS DE CÓDIGOS

Códigos de entrevistas de Barcelona

- 01-102013-CG, hombre, alemán asquenazí 60 años, Barcelona.
02-122013-CG, mujer, sirio-mexicana sefardí, 35 años, Barcelona.
03-042013-CG, hombre, catalán-argentino asquenazí, Barcelona.
04-102013-CG, mujer, argentina asquenazí, 50 años, Barcelona.
05-032013-CG, hombre, catalán-argentino asquenazí, 31 años, Barcelona.
06-042013-CG, mujer sirio-mexicana mizrají, 35 años, Barcelona.
07-052013-CG, mujer, israelí-yemenita sefardita, 40 años, Barcelona.
08-042013-CG, mujer marroquí sefardí, 60 años y hombre, catalán-polaco asquenazí, 60 años, Barcelona.
09-052013-CG, hombre, catalán (de familia argentina-griega asquenazí y sefardí), 24 años, Barcelona.
10-092013-CG, mujer estadounidense sefardí (de familia turca-sefardí), 40 años, Pineda del Mar.
11-052013-CG, mujer, uruguaya asquenazí, 45 años, Barcelona.
12-032013-CG, mujer, búlgara asquenazí, 50 años, Barcelona.
13-052013-CG, mujer, estadounidense asquenazí (nacida en Israel de padres ucranios), 29 años, Barcelona.
14-052013-CG, mujer argentina asquenazí, 50 años, Barcelona
15-052013-CG, hombre, catalán asquenazí, 50 años, Barcelona.
16-052013-CG, mujer marroquí sefardí, 70 años, Barcelona.
17-052013-CG, argentina asquenazí, 37 años, Barcelona.
18-052013-CG, argentino asquenazí, 33 años, Barcelona.
19-052013, CG, marroquí sefardí, 45 años, Barcelona.
20-052013-CG, israelí sefardí, 55 años, Barcelona.
21-052013-CG, colombiana asquenazí, 35 años, Barcelona.
22-022013-CG, inglés asquenazí, 47 años, Barcelona.
23-02a2013-CG, hombre argentino asquenazí sefardita, 50s, Barcelona.

Códigos de entrevistas, Austin, 2014-2015

- 01-112014-CG, mujer mexicana asquenazí, mediana edad, Austin.
02-122014-CG mujer tejana asquenazí, mediana edad, Austin.
03-122014-CG hombre, norteamericano asquenazí, mediana edad, Austin.
04-122014-CG neoyorquina asquenazí, antiguamente casada con un sefardí argelino vivido muchos años en Francia, aprox. 70 años, Austin.
05-102014-CG mujer argentina asquenazí, 30s, Austin.
06-112014-CG mujer, rabina norteamericana asquenazí, 30s, Austin.
07-112014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí, mediana edad, congregación Kol Halev, Austin.
08-102014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí, mediana edad
09-122014-CG hombre, rabino norteamericano asquenazí de Agudas Achim, mediana edad, Austin.
10-112014-CG hombre, converso norteamericano irlandés, mediana edad, Austin.

11-112014-CG mujer, norteamericana-israelí, mediana edad, Austin.
12-102014-CG mujer, norteamericana Asquenazí de Ohio, 30s, Austin.
13-032014-CG hombre, tejano asquenazí, 30s, Austin.
14-022014-CG mujer, tejana asquenazí de Houston, 70s, Austin.
15-032014-CG mujer, asquenazí de la costa oeste de EEUU, mediana edad, Austin.
16-012015-CG mujer, norteamericana asquenazí, 70s, Austin.
17.18-012015-CG mujer y hombre, sefarditas sirios, hombre y mujer (pareja), 60s-70s, Austin.
19-012015-CG mujer, argelina-nortamericana nacida en Francia, sefardita-asquenazí, 30s, Austin.
20-042014-CG mujer, norteamericana asquenazí de Connecticut, blogger de What Jew Wanna Eat, 30s, Austin.
21-042015-CG hombre, norteamericano asquenazí de California, 30s, Austin.
22-042015-CG hombre, norteamericano asquenazí de Florida, 20s, Austin.
23-042015-CG mujer, tejana mediana edad, Austin.
24.25-092014-CG hombre y mujer norteamericanos asquenazíes, mediana edad, Austin.
26-052015-CG mujer, norteamericana asquenazí, vivido muchos años en Israel, 30s-40s, Austin Jewish Academy Austin.
27-052015-CG hombre norteamericano asquenazí, de Memphis, 30s, Austin.
28-062015-CG hombre norteamericano asquenazí del medioeste, EEUU 20s, Austin.
29-042015-CG mujer norteamericana asquenazí, mediana edad. Presidenta del Texas Jewish Historical Society, Austin.