

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

Máster en Antropología y Etnografía

**LAS FRONTERAS Y SUS AMBIGÜEDADES: EL
SISTEMA DE ALIMENTACIÓN KOSHER EN
BARCELONA**

MEMORIA PRESENTADA POR

Florencia Heitzmann,

bajo la tutoría del Dr.

Jesús Contreras.

Barcelona, 2015

Índice

- Introducción	3
- Metodología	10
- Marco teórico y estado de la cuestión.....	14
- Primera parte: La <i>Kashrut</i> en Barcelona	20
1. El sello y la certificación <i>kosher</i>	26
2. Las diferentes formas de cumplir con la <i>Kashrut</i>	33
3. La (im-) pureza y la (des-) confianza.....	43
- Segunda parte: La <i>kosherización</i> y sus fronteras.....	51
1. Distribución y orden en una cocina <i>kosher</i>	54
2. La <i>kosherización</i> de los utensilios de cocina	60
- Tercera parte: El control alimentario y la sociabilidad	66
1. Endosociabilidad y exosociabilidad.....	68
2. Las relaciones sociales y la asimilación cultural	74
- Bibliografía.....	82
- Glosario.....	87
- Anexos.....	90

Introducción

*

No parece fácil saber cuántos miembros tiene la comunidad judía en Barcelona, unos datos apuntan a veinticinco mil personas (Comunidad Israelita de Barcelona, 2014), otros en mil doscientas familias (*Jabad Lubavitch*, 2014). Sea cual fuera la cifra de miembros, existe en la ciudad una manera de comer poco conocida pero bastante marginada: se trata de la *Kashrut*, o lo que es lo mismo, “comer correctamente”; una forma de concebir la alimentación a partir de los preceptos de la *Torá*. Seguida por millones de judíos en todo el mundo y muy presente en ciudades como París, Nueva York o Buenos Aires, en Barcelona parece esconderse de otras tantas maneras de comer.

El judaísmo, a diferencia de otras religiones en la ciudad, no es tan visible si lo comparamos con el Islam o el Hinduismo. Constantemente se ven personas por la calle con atuendos que podrían darnos una pista acerca de la religión que profesan, pero con el judaísmo pasa todo lo contrario. Los hombres judíos religiosos normalmente llevan la *kipá* tapada con una gorra o un sombrero o los *tzitzit* del *talit katan*¹ metidos por dentro del pantalón. Tampoco se ven mujeres con peluca² y, si algo puede

¹ Talit katan: literalmente “manto pequeño”. Lo usan debajo de la camisa los hombres y niños judíos para cumplir con uno de los *mitzvot* de cada día. Los flecos de las franjas son llamadas *tzitzit*. Sus cuerdas y nudos son una representación física de los 613 *mitzvot* de la *Torá*. Usar *tzitzit* es una señal de orgullo judío: “Los judíos siempre tuvieron una forma de vestirse que los distingue de la gente de las tierras en que han vivido aún cuando esto significara exponerse al peligro y la violencia. Por gracia de Dios, hoy la mayoría de nosotros vive en tierras en las que somos libres de practicar nuestra religión sin tales temores. Hoy vestimos nuestro uniforme judío con orgullo y con la cabeza en alto”

(http://www.es.chabad.org/library/article_cdo/aid/632620/jewish/Que-son-Tzitzit-y-Talit.htm). Esto contrasta mucho con los discursos de los participantes ya que hicieron hincapié en el miedo que tenían de que se les vieran los *tzitzit* y el *kipá* mientras andaban por la calle por la violencia hacia los judíos que últimamente había en Europa.

² “Cubriendo su pelo, la mujer casada hace una declaración: “No estoy disponible. Pueden verme pero no estoy abierta al público. Ni siquiera mi pelo, la parte más obvia y visible de mí, no es para vuestros ojos.” El pelo cubierto produce un efecto profundo en el usuario. Crea una barrera psicológica, una distancia cognitiva entre ella y los extraños. Su belleza es visible pero discreta; ella es atractiva pero

distinguirse de su atuendo – quizás por ir muy cubiertas incluso en verano -, podría pensarse que no se trata de una persona religiosa sino más bien de una persona que “va tapada”. La *Kashrut*, entonces, quedaba también inmersa en este disimulo, aunque no para mí. ¿Un sistema de alimentación en donde no se pudiera mezclar la leche con la carne?, ¿en donde a un utensilio de cocina hubiese que purificarlo sumergiéndolo en el agua? ¿Aquí?, ¿en Barcelona? Había quedado completamente fascinada.

En año 2013, mientras cursaba el Máster de Antropología y Etnografía, me decidí a investigar y ahondar más en el tema. Empecé a preguntarme cómo era que todo eso era tan invisible en una ciudad en la que todo era tan evidente; cómo era posible que existiendo esta manera de comer tan particular no hubiera tiendas en donde vendieran alimentos *kosher* y que los únicos restaurantes que había llevaran abiertos menos de un año. ¿En dónde compraban la comida las personas judías que observaban la *Kashrut*? Existían en la ciudad tiendas de alimentos ecológicos, carnicerías *Halal*; tiendas para vegetarianos, macrobióticas, de comida china, hindú, libanesa, de comida casera o comida cruda, pero solamente una³, y muy pequeña, de comida *kosher*. ¿Cómo lo hacían? Me preguntaba una y mil veces cómo. Por eso, el máster fue mi puente para responder a esta gran pregunta, y había obtenido las herramientas para hacerlo.

Cuando comencé a hacer el trabajo de campo de esta investigación no tenía idea alguna cómo estaba conformada la comunidad judía en Barcelona. Tampoco sabía

indisponible. La peluca logra exactamente el efecto deseado, porque una peluca permite a una mujer cubrir todo su pelo, mientras mantiene su apariencia atractiva. Puede estar orgullosa de la manera en se ve sin comprometer su privacidad. Y aún cuando su peluca parece tan real como para que se la confunda con el pelo natural; ella sabe que nadie está viendo su cabello, ha creado un espacio privado, y sólo ella decide a quién permitir entrar en él”. (http://www.es.chabad.org/library/article_cdo/aid/498119/jewish/El-Significado-de-Cubrirse-el-Cabello.htm)

³ Durante el transcurso del trabajo de campo, además de la carnicería *kosher* de la calle Avenir, estuvo abierta una pequeña tienda de alimentación *kosher* en *La Boquería*, pero cerró sus puertas al cabo de unos pocos meses.

cómo acercarme a la sinagoga para hablar con el rabino. Sabía, por Darío, uno de los que luego sería uno de los participantes clave, que lo mejor sería hablar con él primero para que, al contactar con el resto de miembros de la comunidad, pudiera ponerlos al corriente de que el rabino ya estaba al tanto de la investigación que estaba llevando a cabo como antropóloga.

Fueron varias las veces que llamé por teléfono a la sinagoga para pedir cita con él y con lo primero que me encontraba al hablar con recepción era: “¿Eichmann? ¿Su apellido es Eichmann?”. Empezaba con mal pie, pero el parecido – incluso en la pronunciación - del nombre de aquel teniente coronel de las SS de la Alemania Nazi con mi apellido era realmente asombroso y un tanto bochornoso. Fueron cuatro las veces que llamé y cuatro las veces que no obtuve respuesta. Hasta que Darío contactó con el rabino y me concertó una entrevista.

A partir de ahí fue todo más fácil, pero tampoco tanto. No había leído absolutamente nada acerca del tema, tampoco había buscado información, solo sabía lo que Darío me había contado en algunas charlas informales pero decidí empezar con el trabajo de campo de todos modos.

Al principio mis preguntas eran incoherentes o equívocas siendo corregidas por los participantes de manera casi vergonzosa. Me pareció mejor dejar hablar al entrevistado para lograr la fluidez de una conversación informal, pero muchas veces era yo la que me quedaba en blanco. ¿Cómo podía solucionar este problema de retórica? Definitivamente me tenía que informar, tenía que aprender, al menos mínimamente, acerca de la *Kashrut*. Y fue una de las participantes, María, y el Rabino I, quienes me recomendaron libros introductorios y otros más específicos que me ayudaron mucho a la hora de elaborar las preguntas de las entrevistas. Así pude, por fin, establecer los objetivos de mi investigación y llegar a conversar fluidamente con cada uno de los participantes.

Pero mis problemas recién comenzaban. Eran muchos los puntos que debía tener en cuenta para poder llegar a cumplir con los objetivos que me había propuesto pero eran aún más los que debía entender para poder empezar a escribir este trabajo.

El primero de ellos apareció conforme iba descubriendo las distintas comunidades judías de Barcelona. ¿Era relevante hacer hincapié en ellas? Si bien eran diferentes en cuanto origen y prácticas religiosas en general, la *Kashrut* se iba mostrando como algo íntimo y muy personal. Ser *askenazí*, *sefaradí*, pertenecer la comunidad judía progresista o reformista no tenía nada que ver, al menos no directamente, con observar la *Kashrut*. Pero, ¿cómo clasificar las distintas maneras de observancia sin hacer alusión a la pertenencia a tal o cual comunidad? La solución que encontré a esta encrucijada fue tener solamente en cuenta el grado de religiosidad: a más religiosidad, más observancia. Por supuesto que esta es una manera fácil y superficial para resolver un problema como al que me enfrentaba. En ese momento creí evidente que el nivel de observancia vendría dado por la religiosidad pero no lo era tanto que la religiosidad no estuviera marcada de alguna manera por la pertenencia a una comunidad determinada. Es decir, no sería lo mismo pertenecer a una comunidad como la de *Jabad Lubavitch*, ortodoxa, que a la de *Bet Shalom*, progresista, y, por tanto, la necesidad de observancia no sería la misma perteneciendo a una o a otra; se podía estar en un mismo nivel de religiosidad pero tener distintas interpretaciones de los preceptos de la *Torá*. Sea como fuera, era una cuestión a tener en cuenta y no estoy segura de haber abordado el tema correctamente.

Otro de los problemas al que tuve que enfrentarme en el trabajo de campo fue el de las continuas contradicciones en los discursos de los participantes. Si bien es cierto que las interpretaciones acerca de lo prohibido y lo permitido eran diferentes dependiendo de si eran *askenazíes* o *sefaradíes*, me encontré con que incluso dentro de las mismas comunidades, sus miembros tenían diferentes maneras de cumplir. Así, a la hora de analizar los discursos, me encontré con una ambigüedad difícil de descifrar pero que luego, cuando le empecé a dar forma al escrito, pude entender: existía un perfecto orden. Era a través de la comida que un judío observante se acercaba a Dios y era aquella necesidad de cercanía lo que determinaba el grado de religiosidad.

**

Cuando las fases del trabajo de campo fueron cerrándose empecé a darme cuenta de que no iba a ser posible abordar todos los temas ya que debía ceñirme a una extensión máxima de unas cien páginas aproximadamente; eran muchos los temas y reducido el espacio en el cual explicarlo todo. Reconozco la ausencia de temas tan importante y relevantes como el sacrificio ritual. Haber presenciado la *She'hitá*, la *Bediká* y el *Nikur*, me podría haber ayudado a comprender mejor los procesos de certificación *kosher*; se podría haber observado la relación rabino-trabajadores del matadero y la percepción de estos últimos acerca del tratamiento que le dan los rabinos a las reses. Por otra parte, observar el proceso de elaboración de alimentos *kosher* en alguna empresa de Barcelona, podría haberme aclarado aún más cuestiones relacionadas con la certificación *kosher* como podía ser el papel de los trabajadores no judíos y el tratamiento de los alimentos.

Me hubiera gustado también tocar temas de *Kashrut* y educación para poder comprender cómo converge la escolarización de los niños a la par que un cuidado particular en los hábitos alimentarios no siendo un colegio público un lugar idóneo para esto. Cómo padres e hijos viven la convivencia con una sociedad no judía, no observante, proclive y sensible de, sin quererlo, llevar a un niño a comer algo prohibido. También me hubiera gustado hacer más hincapié en la comensalidad y la asimilación cultural; cómo lo viven los judíos observantes y cómo lo hacen los no judíos, cómo se articular las relaciones de trabajo.

El pan y el vino son temas centrales en la *Kashrut* pero no he hecho casi alusión a ellos. Ambos necesitarían un capítulo entero para poder explicar todas sus particularidades: oraciones propias, modos de elaboración, de consumo, de uso, etc. Por este motivo, solo se mencionan de forma indirecta en esta etnografía

Como se puede deducir, me ha faltado el *otro* en esta investigación. El *otro*, el no judío, el que participa y judaíza a quien observa. El *otro* como generador de diferencias y como responsable de la exclusividad alimentaria judía. El *otro* como espectador, creador de roles y fachadas (Goffman, 2006).

Por todo lo explicado anteriormente he decidido darle la forma que le he dado a la etnografía. Tres capítulos estructurados en torno a los que me han parecido los temas clave para que el lector pueda comprender cómo los judíos observantes de Barcelona llevan a cabo su observancia.

En el primer capítulo se hace alusión a lo que serían las formas de entender la *Kashrut*. Cómo los sellos y las certificaciones *kosher* determinan de alguna forma la manera que tienen los judíos observantes de escoger sus alimentos. De la confianza depositada en los rabinos y en los productos certificados por ellos devienen el eje principal de los discursos de los participantes: qué (s-) elecciones son las que pesan para observar y cómo son pensadas. Las dicotomías puro/impuro aparecen de la mano a la confianza/desconfianza, siempre como ejes reguladores de la observancia siendo estas percibidas por ellos de diferentes maneras.

En el segundo capítulo se describen las formas de *kosherización* de los utensilios de cocina y las estrategias de purificación de los mismos en un contexto no judío. Asimismo, el orden y distribución de las cocinas *kosher* son claves para entender uno de los mayores preceptos de la *Torá*: la separación de la carne y la leche. Nuevamente, en las percepciones de contaminación que tienen las judías observantes a la hora de purificar sus cocinas, interviene la confianza en sus rabinos, mientras que la pureza se muestra más flexible, más laxa.

Por último, en el tercer capítulo se muestran las formas de sociabilidad. Las relaciones familiares y la red de amistades de quienes observan se ven muchas veces alteradas por las particularidades de sus elecciones alimentarias. Formas de alimentarse opuestas o distintas que hacen de la sociabilidad algo “rutinario”, repetido, pero también algo interno con deseos de externalización. Una red de relaciones sociales abocada, aparentemente, a quienes comparten el mismo modo de comer. Asimismo, una sociabilidad frenada, negada por el la posible asimilación cultural a través de la

comida, o mejor dicho, a través y gracias a la comensalidad.

Un punto que merece ser explicado es la falta de conclusiones en esta etnografía. Se describen a lo largo de ella las características de este sistema de alimentación basado en la Ley judía y en el último capítulo se puede ver cómo aquellos particularismos intervienen directamente y determinan las formas de sociabilidad. Por eso, me pareció oportuno, a modo de cierre, que en el último capítulo se vieran reflejados los puntos tratados a lo largo de la etnografía.

Para acabar, y como menciono más arriba, quedan muchos temas para investigar, analizar y describir para poder comprender en su totalidad este sistema de alimentación basado en los preceptos de Torá; también quedan por ampliar los temas propuestos en esta etnografía. Por eso espero tener la oportunidad de hacerlo en un futuro sirviéndome de esta investigación como aproximación al objeto de estudio.

Metodología

La metodología que se ha utilizado en esta investigación ha sido de tipo cualitativo, en donde se hizo hincapié en la observación participante y entrevistas en profundidad.

En el trabajo de campo fue realizado entre mayo de 2013 y junio de 2014 en la ciudad de Barcelona. La primera toma de contacto con el objeto de estudio se realizó en uno de los restaurantes *kosher* de la ciudad y certificado por el rabino principal del CIB (Comunidad Israelita de Barcelona). Allí se pudo hacer observación participante durante diferentes momentos del día, ya sea la comida o la cena, además de observar el funcionamiento de la cocina del restaurante; también se pudo asistir a reuniones informales de miembros de la comunidad judía. Otra parte del trabajo de campo consistió en visitar las cocinas de dos de las entrevistadas, quienes enseñaron el funcionamiento de las mismas y la organización que cada una de ellas tenía. De esta forma, y a través de la observación participante, se pudo percibir las dificultades que estas dos mujeres tenían para poder mantener una cocina *kosher* así como también la organización y distribución de los utensilios de cocina y de los alimentos.

También se visitó una de las tiendas de productos *kosher* situada en el centro de la ciudad en donde se pudo apreciar qué tipos de productos tienen la certificación *kosher* así como también productos que se podrían adquirir en cualquier tienda de la ciudad pero que no son aptos para el consumo para quienes observan, la diferencia de precios y el tipo de clientela.

Una vez hecha la toma de contacto se pudieron establecer los siguientes objetivos:

- Analizar y describir las modificaciones que se dan en la consumición de alimentos *kosher* como consecuencia de la precariedad económica y/o ausencia de productos *kosher*.
- Analizar los particularismos del sistema de alimentación *kosher* y cómo estos modifican y/o determinan la sociabilidad de sus observantes. Asimismo, comprender

las fronteras sociales que se generan a través del control alimentario ejercido por los participantes.

- Describir y analizar las particularidades de la *kosherización* de alimentos y de utensilios de cocina como mecanismo purificador y sus dificultades y cómo las fronteras entre las categorías puro/impuro son replanteadas por los practicantes
- Describir, analizar y comprender las distintas formas de percepción de la pureza y la contaminación de los alimentos a través de la confianza, entendiendo esta como el principal criterio para la elección de los certificados y sellos *kosher*.

Otro de los puntos del trabajo de campo fue el de las entrevistas en profundidad, las cuales se realizaron en diferentes lugares, siendo el primer restaurante en donde se efectuaron la mayoría de ellas. Se hicieron ocho entrevistas de una a dos horas de duración y dos entrevistas de treinta minutos a una hora de duración a través de redes sociales. La terraza del establecimiento sirvió para entrevistar a alguno de los empleados y también a algunos de los participantes que lo frecuentaban. La única condición que se tuvo en cuenta a la hora de escoger a los participantes fue que fueran judíos y que residieran o hayan visitado la ciudad de Barcelona a menos una vez; de esta manera se podría analizar el grado y las formas de observancia. Las preguntas no fueron estipuladas de antemano por lo que los discursos de los entrevistados devinieron de conversaciones sin ningún tipo de pauta; sus narrativas no dependían de un guión resultante de preguntas estructuradas sino de la retórica propia de cada uno de ellos.

Respecto a las entrevistas realizadas a través de Internet, fue a través del restaurante que se trató de contactar con las personas judías que habían comido en dicho establecimiento o que hubieran estado en Barcelona al menos una vez. Así, pudieron analizarse las distintas formas que tenían los turistas judíos de cumplir con la *Kashrut* – si la cumplían y cómo lo hacían – en una ciudad como la de Barcelona. Las entrevistas se hicieron a través de un chat de una red social, con muchas interrupciones y con una duración variable y no siempre continua. En este caso, tampoco se usó un cuestionario

sino que las respuestas sensibles a ser analizadas, fueron surgiendo a medida que se iba desarrollando el chat.

En el caso de las entrevistas personales, fueron grabadas en audio y transcritas para su posterior análisis. En el de las que fueron hechas a través de Internet, fueron también transcritas y ordenadas ya que el propio medio de conversación, el chat, hacía incómoda su lectura. La confidencialidad de las entrevistas estuvo garantizada en cada caso y se usaron nombres falsos con tal de preservar el anonimato; además, cada uno de los participantes fue informado del objetivo de la investigación. Los datos de cada una de las entrevistas fue plasmado, resumidamente, en las “Fichas de los entrevistados” en el “Anexo 1”.

Otra parte importante de la metodología se basó en la revisión de fuentes documentales judías como el *Shul’han Aruj* y otros libros de estudio de la *Kashrut*, así como la visita a diferentes webs de referencia para complementar la información obtenida de las entrevistas en profundidad. Asimismo, se contactó con la Federación de Comunidades Judías de España (FCJE) con el fin de obtener información acerca de las certificaciones *kosher* y contrastarla con la formas de certificar de Barcelona y con la Comunidad Judía de Madrid con tal de confirmar datos obtenidos a través de Internet. Por otra parte, y por consejo de uno de los participantes, se hizo uso de material bibliográfico en torno a la *Kashrut* que sirvió de introducción al objeto de estudio: libros, revistas, artículos y vídeos documentales encontrados en Internet; algunos fueron adquiridos en Israel a través de internet.

En el “Anexo 2”, se ha enumerado las imágenes que expresan gráficamente algunos de los conceptos o categorías que se han ido usando a lo largo de la etnografía; todas ellas fueron extraídas del Libro “La cocina Kosher” . Estas ilustraciones servirán al lector para comprender mejor algunos procedimientos de purificación o pautas restrictivas propias de la *Kashrut*.

Las notas del diario de campo fueron tenidas en cuenta a la hora de analizar las entrevistas así como también extractos de conversaciones informales siempre con el

consentimiento de los participantes. Conceptos y términos judíos fueron explicados en el glosario con tal de facilitarle al lector la comprensión de cada uno de ellos.

Marco teórico y estado de la cuestión

*

El judaísmo en España ha sido analizado por diversos autores a lo largo de las últimas décadas. Berthelot (1982, 2001, 2007, 2009) nos ha dado una amplia visión acerca de las diferentes corrientes judías que existen actualmente en España y cómo estas fueron formándose y modificándose durante los últimos años. Por otra parte, Martínez-Ariño en su tesis doctoral *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña. Un estudio sociológico de los procesos de construcción y transmisión identitaria* (2011), desde una Sociología de la Religión, analiza la forma que tienen los judíos de Cataluña de entender su pertenencia a la comunidad judía y cómo viven este sentir. Encontramos también el trabajo de Fernández-Martorell, *Estudio antropológico: una comunidad judía* (1984), en donde la autora, desde una perspectiva antropológica, analiza también la pertenencia y las distintas narrativas de los judíos residentes en la ciudad de Barcelona. En estos dos últimos trabajos mencionados, podemos encontrar una vaga alusión a los aspectos característicos de las costumbres judías, un análisis de la sociabilidad y pertenencia de la comunidad judía en un contexto de diáspora y una breve alusión a la *Kashrut*.

También podemos ver en Contreras (1993, 2007) un análisis teórico en torno a las distintas perspectivas propuestas para explicar el por qué las leyes dietéticas de la *Kashrut*, permiten comer algunos alimentos y prohíben otros. Cabe citar a Cerdeño, de la Universidad Complutense de Madrid, quien, en su artículo, *Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español* (2005), analiza los hábitos de la población inmigrante en España y la repercusión que estos tienen sobre el mercado de alimentos en general. Asimismo, en un artículo bastante reciente titulado *Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones*, Íñigo Jáuregui Ezquibela intenta exponer cómo las principales religiones de España, entre las que se encuentra el judaísmo, establecen algún tipo de prescripción alimentaria en torno a las dicotomías salud/enfermedad y santidad/condenación y, por otra parte, describe

brevemente las características de la *Kashrut* y cómo influye esta demanda de alimentos en el mercado alimentario.

Más concretamente sobre *Kashrut* , y desde una perspectiva más culinaria , a través del trabajo de Deborah Chomski, *Cocina judía para celebrar la vida. Comidas de fiesta según fuentes hebreas clásicas, la cábala y la tradición* (2009) podemos introducirnos en la historia y la tradición de la cocina judía kosher y cómo la espiritualidad se relaciona con ella.

Pareciera como si los trabajos anteriormente mencionados no dieran cuenta de la relevancia de la observancia en el contexto de diáspora. Ninguno de ellos hace hincapié en la importancia de la alimentación como eje central de la sociabilidad y el sentimiento de pertenencia de los judíos. Es por eso, que aunque ninguno de ellos tiene que ver directamente con el objetivo de esta etnografía, han sido muy útiles a la hora contextualizar los objetivos de la investigación. Por otra parte, y sin querer demostrar presuntuosidad, creí importante comprender cuáles son las bases sobre las que se articulan las leyes de la *Kashrut* en Barcelona y cómo estas influirían en la sociabilidad de cada miembro de la comunidad judía de la ciudad. Por este motivo, cada uno de los trabajos, incluso los ajenos a la disciplina que aquí nos atañe, fueron relevantes y contribuyeron, de alguna u otra manera, a dibujar el camino de la presente etnografía.

**

La forma de alimentarse que tienen los judíos observantes⁴ ha sido analizada por muchos autores y desde distintas perspectivas, es por ello que la aproximación teórica desde la que se ha enfocado esta investigación ha sido la Antropología de la alimentación. Como veremos a continuación, ha sido necesario incorporar elementos usados desde otros enfoques, como por ejemplo, la Sociología ya que resultó

⁴ Hago aquí una distinción en cuanto a quiénes son los que siguen la *Kashrut* ya que creo incorrecto decir que esta manera de comer pertenece a todos los judíos. La observancia es, una “forma de acercarse a Dios” a través de la comida pero, no comer comida *kosher* no es, necesaria y únicamente, un hábito judío.

imposible, dados los diferentes temas que se han querido analizar – algunos de los cuales no ha podido llegar a abordarse por las limitaciones en cuanto a la extensión del presente trabajo –, recurrir solamente a un solo enfoque para las diversas interpretaciones que se han dado hasta ahora acerca del tema. Así, la forma que tienen los judíos de alimentarse no podía verse solamente desde una cuestión religiosa, alimentaria, nutritiva, higiénica o simplemente como algo arbitrario e irracional. Un constante vaivén entre las categorías de pureza y confianza como ejes vertebradores de la sociabilidad, nos obligan a situarnos en diferentes perspectivas para acabar concluyendo que, como se explicará a continuación, es solamente una la que sostiene el peso teórico de esta investigación.

Cuando hablamos de confianza pensamos en ella como un mecanismo de acción completamente opuesto a la desconfianza. Si la pensamos desde el funcional-estructuralismo, es esta última la que, por ser un equivalente funcional para la confianza, nos permite elegir y actuar en base a ella y en oposición a ella (Luhmann, 2005). Es la confianza – y la desconfianza – la que articula, como si de eslabones de una cadena se tratara, las bases para las relaciones sociales dentro de una comunidad. Al mismo tiempo que une y fortalece la cadena, disminuye la complejidad social que existe en cualquier orden social, porque no se puede “confiar en el caos”.

Luhmann, en su propuesta, reemplaza al sujeto por otro observador que a su vez es observado por un observador que observa; un observador observado en quien se deposita la confianza: judío observante – rabino – judío observante. De esta manera, ambos quedan integrados en la acción de la confianza. Como se podrá leer a en el capítulo primero de esta etnografía, los judíos observantes depositan la confianza en los rabinos a la hora de comer: la elección y selección de los alimentos, los modos de cocinarlos, asarlos o freírlos, etc., son cuestiones derivadas de la libertad de acción que deviene de la relación con el rabino de cada comunidad. Pero para que esta confianza sea eficaz, para que el rabino pueda conducirse como “maestro” de la *Kashrut*, el observante del observador debe confirmar que la transmisión de las normas alimentarias es correcta.

Y dado la *Kashrut* no hace más que distinguir entre lo puro/impuro – contaminado/contaminante, fue menester para el análisis del objeto de estudio, tener en cuenta las ideas desde una visión estructuralista propuestas por Mary Douglas en su trabajo *Pureza y peligro* (1966). La necesidad humana de ordenar su mundo implica distinguir entre lo puro y lo impuro, entre lo que se come y lo que no se come en su sistema de alimentación. La *Kashrut* dispone de diversos mecanismos para devolver el estatus de pureza a las comidas o utensilios de cocina; mecanismos ideados para en caso de caos, poder volver al orden en donde lo sucio, lo impuro queda fuera de lugar. La autora sugiere que si existen las leyes de la *Kashrut*, si existe la observancia, existe nada más y nada menos para poder llegar a Dios: “...parte significativa del gran acto litúrgico de reconocimiento y adoración que culminaba con el sacrificio en el Templo (Douglas, 2002, pág., 75). Por otra parte, destaca el carácter expresivo de la alimentación como sistema de costumbres que simboliza las relaciones sociales y de alguna manera estructura la sociedad. Esto mismo podemos observar en el *Principio de incorporación* de Fischler (1995): los judíos observantes no solo ingieren nutrientes o sacian su hambre cuando comen, sino que incorporan además su identidad; costumbres, símbolos que le otorgan pertenencia. Incorporan de alguna manera a Dios. En definitiva, las aversiones o las preferencias que existen dentro del sistema de alimentación *kosher* no responden a otra cosa mas que a su propia lógica cultural.

Después de haber esbozado de forma muy resumida la importancia de los anteriores puntos de vista en esta investigación, pasaremos a explicar por qué la que Goffman (2006) llama la *Perspectiva de la actuación o representación* - desde el interaccionismo simbólico – es la que le dará el sentido a la ausencia de conclusiones.

Los judíos que observan la *Kashrut* en Barcelona comen los mismos alimentos que el resto de sus residentes y si no los mismos, casi. El pollo, la carne, el yogurt o la misma verdura son alimentos que podemos encontrar tanto en la mesa de un judío observante como de un no judío, pero los valores simbólicos que adquieren tras los procesos del sacrificio ritual o la certificación *kosher* por parte de los rabinos, son diferentes. En Barcelona son los rabinos los encargados de certificar los alimentos; son ellos los que a través de un sello aumentan su valor simbólico. Asimismo, la pureza de

los alimentos o utensilios de cocina que requiere la observancia para ser cumplida, implica no solo cuidar la cocina propia, sino también cuidarse de la ajena. De esta manera, tanto a los tipos de alimentos como al lugar y forma de cocinarlos se les atribuirán distintos significados que tendrán una gran influencia sobre la interacción de los que observan la *Kashrut*. Es aquí, cuando el peso del valor simbólico y los significados se hacen visibles, cuando los individuos se expresan e interaccionan en base al valor que los otros depositan sobre la alimentación. Esta interacción, el autor define como “la influencia recíproca de un individuo sobre las acciones del otro cuando se encuentran ambos en presencia física inmediata (Goffman, 2006, pág., 27) y se ha podido observar en reiteradas ocasiones durante el trabajo de campo.

Es por tanto el *escenario* - y a veces la *audiencia* - en donde se produce esta interacción, el que va a determinar la sociabilidad de cada uno de los judíos observantes de la ciudad de Barcelona. Si los actores hacen la *performance* desde la *exosociabilidad*, es decir, hacia una audiencia no judía o no observante, la influencia sobre el otro no será tan intensa por no formar parte de la misma *performance* y, por tanto, carecer de valor simbólico su actuación⁵. Muy distinto sería si se hiciera desde la *endosociabilidad*⁶, en donde cada una de las acciones, cada uno de los papeles que desempeña el actor, influiría directamente sobre el otro, otro que sí forma parte de la comunidad judía observante. Una manera de actuar que podría representarse, nuevamente, con la eficacia simbólica a la que tanto se ha hecho alusión desde la epistemología. La respuesta del otro en el sistema de alimentación *kosher* parece ser crucial para la consecución de la observancia.

⁵ Para Goffman (2006) cuando un actor representa varias veces el mismo papel para la misma audiencia podría desarrollarse una relación social. Es por esto, y desde esta perspectiva, que los judíos observantes que forman parte de una comunidad lo hacen teniendo en común la alimentación y el cumplimiento de sus normas.

⁶ Las categoría *exosociabilidad/endosociabilidad* adquieren significado por oposición o contraste entre ellas, y van acompañadas cada una de ellas por la dicotomía impuro/puro. Es decir, la *exosociabilidad* viene determinada y/o definida por la impureza y la *endosociabilidad* por la pureza

Por último, y distanciándome claramente del estructuralismo y el funcionalismo, he de apoyarme, sutil y brevemente, en materialismo de Marvin Harris cuando expone que las preferencias o aversiones alimentarias han de explicarse en términos materialistas (ecológicos, económicos o nutricionales). Aquí, podríamos pensar la práctica de la *Kashrut* en Barcelona y cómo los cambios alimentarios, los cambios en la dieta que algunos de los participantes mostraron en el trabajo de campo, darían cuenta de una explicación materialista para dicho cambio. Si bien es de un orden simbólico-religioso en donde se enclavan las aversiones o preferencias alimentarias judías, podría ser la situación económica – como se verá a lo largo de la etnografía - de cada uno de los judíos de la ciudad, el que influya directamente en el tipo de alimentos que consume sin por ello dejar de cumplir con los preceptos de la *Torá*.

A modo de cierre, es desde el interaccionismo simbólico, pasando por el funcional-estructuralismo, y teniendo en cuenta algunos matices del materialismo, que se puede enmarcar esta etnografía que pretende dar cuenta de que es a través de las categorías de pureza y confianza que los judíos observantes estructuran su sociabilidad y no a causa de ellas.

Por último, haciendo referencia a sexo y género en el lenguaje utilizado en este trabajo, se ha de hacer algunas aclaraciones. Si bien podría aceptarse que el uso sexista de la lengua no hace más que legitimar las desigualdades de género, en este escrito no se ha utilizado un lenguaje inclusivo. Las continuas repeticiones de expresiones tales como “judíos” o “judíos observantes”, obligaron, de alguna manera, a optar por el tan afamado “principio de economía del lenguaje” (Real Academia Española, 2012). Se reconoce, pues, que no se ha sabido resolver esta cuestión y que las dificultades resultantes del intento de usar un lenguaje inclusivo acabaron desembocando en el uso del género marcado y el género no marcado.

1

La Kashrut

La palabra hebrea *Kosher* significa “apto”, “apropiado” y es raíz de *Kashrut*, que a su vez, es sustantivo de *Kosher*.

El *Kashrut* es uno de los fundamentos de la religión judía, es el conjunto de leyes dietéticas judías que constan en el Pentateuco. Son todos aquellos alimentos que responden a la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.

La *Torá*, permite la consumición de la carne de animales cuadrúpedos si son rumiantes y tienen la pezuña hendida (*Levítico: 11:3*), siendo el buey, la vaca, el becerro, el carnero, la oveja, la cabra, el macho cabrío y el cabrito los animales domésticos que reúnen esta condición. También animales no domésticos como el ciervo y el corzo son animales permitidos.

Respecto a las aves, la *Torá* enumera veinte especies de pájaros *Temeim* cuya consumición está prohibida: el águila, el buitre, el cuervo, la lechuza, la gaviota, etc., todas aves que antes de comerse a sus presas las lacera con sus garras. Los *Poskim*, indican cuatro signos distintivos en el ave *tahor*: en el pájaro puro, la molleja y el buche pueden fácilmente despellejarse con la mano; el pájaro puro tiene el dedo del medio más largo que los otros y, por último, el pájaro puro posee un penacho en la cabeza. Sin embargo, los Sabios recomiendan consumir solamente las aves tradicionalmente permitidas, como la gallina, el pago, el ganso y alguna clase de pato doméstico y de paloma para no suscitar dudas.

La prohibición de consumir insectos, reptiles y roedores también se explicita en la *Torá*. La Ley judía prohíbe la consumición de animales como el ratón, la tortuga, el lagarto, el topo, etc. También quedan prohibidos todos los insectos voladores, como moscas, mosquitos, abejas, etc.; insectos sin alas, como las hormigas y todas las categorías de gusanos. La *Torá* permite el consumo de algunas especies de insectos como la langosta: “Pero podréis comer de tales criaturas si, aparte de sus cuatro patas,

tuvieren dos piernas largas para saltar en la tierra. Así podréis comer la langosta y su especie, el saltamontes y su especie, el grillo y su especie” (*Levítico: 11:21*). Y respecto a las abejas, los *Poskim* dedujeron que no se podían comer los animales impuros pero sí lo que ellos producen⁷. De esta manera, la miel de abeja estaría permitida mas no así, y según el *Talmud*, la miel de avispa.

De los animales del mar, están permitidos por la *Torá* los pescados que tengan aletas y escamas. Las escamas, por lo tanto, son una señal distintiva a la hora de consumir pescado. Si no es posible desprender las escamas de la piel, el pescado no es *kosher*. Y los huevos de un animal prohibido, como el esturión, también estarán prohibidos. Asimismo, todos los moluscos y crustáceos quedarán fuera de la clasificación de los animales puros.

Pero para que estos animales puedan ser consumidos, además, han de pasar por un proceso de purificación llamado *kosherización*⁸, la ‘*kosherización* de la carne’. El *Sho’het* hace la *She’hitá* al animal rumiante o al ave, siempre cumpliendo con los preceptos de la Ley judía. Luego el *Sho’het* pasará a hacer la *Bediká* para comprobar que el animal esté *Taref*. La revisión será más exhausta en la parte de los pulmones con tal de comprobar la existencia de algún ‘*sirjá*’. Si a la vista no tiene alguna enfermedad, alguna lesión o defecto que pudiera prohibir la consumición de su carne, se pasaría, en el caso de los animales cuadrúpedos rumiantes, a la siguiente fase de *kosherización*: la extracción de algunas partes del cuerpo que están prohibidas. A este procedimiento, se le denomina *Nikur* y hace referencia a la extracción del cebo de los riñones⁹ de las entrañas, de los músculos de las ancas, así como el nervio ciático¹⁰,

⁷ Se permite el consumo de la miel de abeja pero no la miel de avispa.

⁸ El concepto de *kosherización* tiene como traducción literal “purificación”, “hacer de algo prohibido, permitido” y “cambio de estatus”. Es usado por los judíos para referirse tanto al proceso de purificación de los alimentos como al proceso de purificación de los utensilios de cocina. Ambas formas se explicarán a lo largo de la etnografía; y aunque el concepto tenga más acepciones, solo haremos referencia a las que hacen referencia al sistema de alimentación *kosher*.

⁹ “Diles a los hijos de Israel: «No comeréis grasa de vacuno, ni de ovino, ni de caprino»” (*Levítico: 7:23*)

¹⁰ “Y la grasa de cadáver de animal y de animal desgarrado la usaréis para toda labor pero no podrá comerse” (*Levítico: 7:24*),

por un especialista, el *Menaker*. En el caso de que no hubiere un *Menaker* especializado en el momento de la *kosherización*, la parte trasera del cuerpo del animal quedaría prohibida para la consumición. Una vez hecha la *She'hitá*, la *Bediká* y el *Nikur*, la carne del animal estaría permitida y se volvería apta.

Para proceder a cocinar la carne es necesario extraer, previamente, toda la sangre, puesto que la ingesta de la misma está prohibida por la Torá (*Deuteronomio*: 12:16; *Levítico*: 7:26).

La sangre prohibida es únicamente la proveniente de animales cuadrúpedos y aves, ya que la del pescado está permitida. Pero en este último caso, si la sangre se encuentra dentro de un vaso se prohíbe por *Mar'it Ha'ayin*; solo la sangre que está en la carne del pescado con escamas está permitida. Uno de los rabinos entrevistados exponía lo siguiente:

La gente que come sangre no tiene moral, porque tiene una forma más agresiva, porque la sangre tiene una influencia en el cuerpo del hombre. Coge un león o una vaca y verá la diferencia entre los dos. La vaca es más dulce y no agresiva y el león sí lo es, es la sangre, nada más. Una persona que come la sangre es como un caníbal, evidentemente es más agresiva, la sangre es como un cigarrillo o como el alcohol. Es su cuerpo. Tiene la necesidad. Su cuerpo se compone de las cosas que come uno. (Rabino I)

Desde esta perspectiva, lo que ingieren los animales y cómo lo ingieren es de vital importancia. La vaca sería más “dulce” porque es vegetariana mientras que el león no porque se alimenta de animales a los que previamente tuvo que matar. Pero ni en la *She'hitá*, la *Bediká* ni en el *Nikur*, se procede a verificar lo que la vaca, en este caso, tiene en el estómago. Tampoco se controla qué es lo que comen desde que nacen; o si el pienso tiene algún ingrediente prohibido:

Las cosas que las vacas comen no es para nosotros importante. Porque de todas formas cuando nosotros certificamos la vaca hacemos un control y este control nos dirá si la vaca va a comer mal o no. Nosotros no podemos

vivir con la vaca no sé, once meses, no sabemos lo que va a comer. Yo por ejemplo muchas veces en el estómago de la vaca veo latas de coca cola, y la gente esto no lo sabe. (Rabino I)

Por tanto, y a fin de cumplir con las exigencias de la *Torá*, la carne deberá primeramente ser enjuagada con agua para quitar posibles coágulos de sangre a través del frotamiento. Una vez enjuagada, se la ha de sumergir en agua fría durante media hora para así disolver la sangre que está en la superficie exterior y enternecer la carne para la posterior extracción de la sangre que hay en el interior por medio del salado.

Pasados los treinta minutos, se retira la carne del agua y se la escurre, de lo contrario, si la superficie quedase mojada, la sal no haría el efecto deseado. Una vez seca, se deberá desparramar sal gruesa (aunque en el caso de no poseer sal gruesa se permite cualquier tipo de sal) en toda la superficie de ambos lados de la carne de tal manera que la ingesta de la carne sea dañina para el consumo. Este procedimiento se hará sobre una base inclinada para que la sangre pueda “correr”, sobre una base agujereada o sobre paja. En el caso de la carne de aves, deberá también salarse la carne por dentro. El proceso de salado durará entre dieciocho y sesenta (Imagen 1) minutos dependiendo de si es un *askenazí* o un *sefaradí* quien está llevando a cabo el proceso de *kosherización*. Transcurrido el tiempo necesario de salado, se sacude la carne para quitar la sal de la superficie y se enjuaga la carne dos o tres veces. Finalizado el proceso, la carne podrá ser cocinada y consumida.

Respecto a la sangre, la *Kashrut* contempla la que se pueda llegar a encontrar dentro de los huevos, especialmente en la yema. Si quien está a punto de comer un huevo llegase a encontrar sangre en su yema, todo el huevo quedará prohibido para el consumo; pero si la sangre se encontrase en la clara, podrá separarse del resto del huevo y el resto estará permitido. Respecto a esta prohibición, hay que hacer hincapié en la procedencia de la sangre del huevo, ya que si la sangre fue encontrada en un huevo sin fecundar, es posible separar la parte “contaminada” del resto – ya sea en la yema o en la clara - y su consumo quedará permitido. Una de las mujeres entrevistadas hacía alusión a este tema:

Los huevos, vamos a La Boquería. Porque nosotros no comemos huevos así [señala los huevos marrones], porque son susceptibles a tener más sangre. Entonces para no, (...) lo hace, pero a mí me da mucha pereza buscar la sangre y como los blancos son más químicos, pues es más fácil (...) El color blanco es por los químicos, dicen. Bueno, dicen, no. Una gallina cuando pone sus huevos son marrones. Los blancos no son químicos, digo químicos porque no encuentro la palabra, pero han seguido un proceso. (Gisela)

Es, quizás, por esta cuestión, que la mayoría de entrevistadas prefiere evitar el consumo de huevos si no está segura de su procedencia. Por otra parte, la labor (*Imagen 2*) que implica verificar que el huevo no contenga coágulos de sangre hace que directamente se opte por no consumirlos muy a menudo o, de nuevo, evitarlos completamente.

Asimismo, si al morder un alimento este queda manchado por sangre humana que sale de las encías, como puede ser un trozo de pan, por ejemplo, el alimento quedará contaminado y por tanto prohibido; pero podrá cortarse la parte contaminada y el resto podrá ser consumido. Otro estatus de impureza tiene la sangre del interior de la boca: esta podrá ser tragada si no ha tenido contacto con el exterior, es decir, si no salió de la cavidad bucal. Esta forma de prohibición de la sangre es asimilada por los judíos observantes y encontrada totalmente lógica:

¡Es sangre! Y si no puedo comer sangre...Es que a ver, si veo que mancho sangre, ¿quién se la va a comer? Da un poco de cosa. (María)

Otro de los grandes *mitzvot* de la *Torá* con respecto al *Kashrut* es la prohibición de mezclar carne con leche de animales *tahorim*: *mitzvot lo ta'ase*, ya sea para el consumo, la cocción y el beneficio. Está prohibido cocinar, freír o asar carne con productos lácteos, consumir carne y productos lácteos al mismo tiempo y, por último, sacar provecho de una mezcla de carne cocinada con productos lácteos. Asimismo, esta prohibición se aplica a la carne de ave aunque no en relación a obtener beneficio de la mezcla.

Por otra parte, esta prohibición es mencionada en la *Torá* explícitamente en tres

ocasiones - *Éxodo*: 23:19, 34:26 y *Deuteronomio*:14:21- y ha sido tratada por varios autores (Douglas (2002); Soler (1973)) dando diferentes explicaciones a la metáfora “no cocerás un cabrito en la leche de su madre”.

Cada una de las prohibiciones – cocción, consumo y beneficio – tiene su explicación y es transmitida a los judíos observantes para que, de esta manera, puedan cumplir con las normas del *Kashrut*. En lo referente al consumo, está prohibido ingerir carne de todo tipo – sea bovina, ovina, caprina, animales silvestres o aves – que fue cocinada con leche o viceversa.

Es obligación esperar al menos seis horas entre la ingesta de alimentos *besarí* y *jalaví*¹¹. En personas enfermas que deben ingerir lácteos por cuestiones médicas, les será permitida la ingesta de lácteos previo enjuague bucal y con una hora de espera desde que se consumió el alimento cárnico. En cuanto a los medicamento, esta prohibición recae de otra manera sobre los judíos observantes. Así, ante la ingesta de medicamentos que contengan ingredientes de procedencia cárnica, no es necesario esperar seis horas para ingerir productos lácteos. Incluso en experimentos químicos mediante cocción usados para investigar si un producto contiene derivados cárnicos y lácteos, se deberá consultar con una autoridad rabínica para que este guie al experimentador acerca de cuál es la mejor manera de hacerlo sin transgredir la ley. En cuanto a la cocción, queda prohibida cualquiera en la que exista una mezcla cárnica y láctea y cualquiera sea su finalidad. Y, por último, refiriéndonos al beneficio, queda prohibido obtener lucro, ganancia o beneficio de la mezcla de carne y leche por medio de la cocción, incluso regalársela a un no judío si de esta forma se obtiene beneficio alguno. En relación a freír, asar u hornear no hay un consenso entre los *Poskim* de si estas prohibiciones están incluidos en la prohibición *Lav* o si se trata de una extensión de los *Jajamin*¹². Por este motivo, si se diera el caso de que productos *besarí* y *jalaví*

¹¹ La ingesta de alimentos *besarí* después de los *jalaví* no tiene las mismas normas. Previa ingesta de alimentos cárnicos después de los lácteos, hace falta enjuagar la cavidad bucal, lavarse las manos y comer algún alimento *parve*. De esta manera, y siguiendo estos pasos, se podrá comer alimentos cárnicos inmediatamente.

¹² Rabinos y Sabios, con tal de evitar la violación de las leyes de la *Torá* – ya sea de forma consciente o accidental – se han visto en la necesidad de establecer “decretos” que dificultasen su quebrantamiento.

fueron fritos, horneados o asados juntos¹³ y si esta mezcla deviniera una pérdida económica muy grande, como no hubo cocción podría permitirse sacar beneficio de la mezcla aunque terminantemente prohibida su consumo.

1.1

El sello y la certificación *kosher*

Si observamos detenidamente las etiquetas de los envases de los alimentos podremos, seguramente, encontrar todo tipo de información: desde el lugar de elaboración, su fecha de caducidad y hasta, en la mayoría de los casos, la información nutricional de dicho producto. Podríamos encontrar, incluso, símbolos que advierten que se trata de un producto de “agricultura ecológica”, “BIO organic”, que el alimento no contiene gluten, etc. Pero rara vez encontraremos en las estanterías de un supermercado “convencional” de Barcelona un producto con sello *kosher*, aunque quizá tampoco sepamos distinguirlo. O quizá sí.

Para que un alimento sea *kosher* no solamente ha de cumplir con las características anteriormente citadas, sino que también han de estar certificados por una autoridad rabínica, ya que con el desarrollo de la industria, muchos productos alimentarios como el pan, conservas, bebidas, productos de pastelería, cereales, etc., muchas veces contienen ingredientes prohibidos para los judíos observantes, como puede ser la grasa animal u otras partes de animales, que “contaminan” al producto. De esta manera, y según el *Shul’han Aruj*, “No se debe consumir ningún producto alimenticio si su *Kashrut* no está garantizada por una autoridad rabínica competente que supervisó su fabricación y se aseguró que no se utilizó ningún elemento *taref*” (*Shul’han Aruj*). Así, la única manera de certificar todo el proceso de supervisión de un producto

Estos “decretos” tienen denominación *halájica*. Lo más importante de esta regla sería que los “decretos rabínicos de *Jajamin* tienen la misma fuerza legal que cualquier *Lav* de la *Torá*” La cocina Kosher (1993).

¹³ En el capítulo de “*Kosherización*” se explicará detenidamente, como cocer, asar y freír u hornear los alimentos puede ser contaminante..

alimentario es a través de la certificación *kosher*¹⁴, mediante un sistema de control de calidad de los alimentos según las normas del *Kashrut*.

En España, la Federación de Comunidades Judías de España (FCJE)¹⁵ cuenta con diversos mecanismos legales para, mediante personal cualificado, supervisar la *Kashrut* desde el comienzo del proceso de producción hasta el envasado (www.fcje.org). Según el Acuerdo de Cooperación del Estado Español con la Federación de Comunidades Israelitas de España formalizado en 1992, los productos *kosher* para comercialización, importación y exportación, “tendrán la garantía de haber sido elaborados con arreglo a la Ley y a la tradición judía, cuando lleven en sus envases el correspondiente distintivo (...) La FCJE ha firmado un acuerdo con la mayor entidad certificadora de productos *Kosher*, la *Union of Orthodox Jewish Congregations* (OU), con sede en Estados Unidos, que junto a otras entidades certificadoras con las que se mantienen acuerdos, permite ofrecer a los exportadores españoles casi todo el abanico de certificaciones (Los sellos que pueden verse en los productos elaborados en España: (Imagen 3)).

Las empresas de alimentación, después de hacer un estudio de mercado para orientar sus ventas a determinados colectivos, deciden si es beneficioso, o no, elaborar productos *kosher*. En Barcelona, la demanda de productos certificados es muy baja debido, en gran medida, a que la comunidad judía en esta ciudad no es muy grande. Por tanto, las empresas que deciden certificar sus productos lo hacen pensando en la exportación a países como Estados Unidos, Francia o Argentina en donde las comunidades judías sí lo son. Además, hay que tener en cuenta que en ciudades como Nueva York el consumo de productos *kosher* no viene dado solo por los judíos; el consumo se ve también fomentado por quienes piensan que comer carne *kosher* es

¹⁴ Para ver la lista internacional de sellos kosher: <http://www.kashrut.com/agencies/>

¹⁵ Uno de los objetivos de la Fcje es: “Velar por la creación, desarrollo y buena marcha del Consejo Superior Rabínico de España (CSRE), órgano dependiente de la Federación, formado por ministros de culto en posesión de la titulación de rabino, para la interpretación y aplicación de la Ley judía y la supervisión del “Cashrut” en el seno de las Comunidades afiliadas a la Federación. Los títulos de rabino de los ministros de culto de las Comunidades afiliadas deberán ser aceptados y reconocidos por el Consejo Superior Rabínico de España (CSRE) de España y refrendados por la Comisión Permanente de la Federación” http://www.fcje.org/index.php?option=com_content&view=article&id=62&Itemid=36

más saludable o por sectores “animalistas” que prefieren la *She’hitá* a la electrocución de los animales. Uno de los entrevistados, judío de nacimiento y antiguo miembro de una comunidad ultra ortodoxa de Israel, dejó de comer comida *kosher*, entre otros motivos, por una cuestión “animalista”:

Ahora tengo más idea de cómo viven los animales y cómo mueren. En la matanza kosher los animales siguen viviendo incluso cinco minutos después de que los degüellan y sufren. En cambio aquí lo hacen con electricidad y no sufren tanto. Para mí es peor la matanza kosher que la de aquí. Ahora en Holanda está prohibido matar a la manera kosher por los derechos de los animales. Yo me hice vegano solo por el sufrimiento animal (Lucas).

Aconsejada por el Rabino autorizado ¹⁶ para certificar la *Kashrut*, la empresa que decide elaborar productos *kosher* dará al rabino la lista ingredientes que suele usar para la elaboración de productos para que este pueda verificar que no se incumple ninguna de las normas de la *Kashrut*. El rabino hará una exhaustiva supervisión de la fábrica para ver cómo se elaboran los productos y qué tipo de utensilios se usa. Se evaluarán las mezclas, la cadena de montaje, el envasado, la procedencia de la materia prima, la manipulación, etc.

Actualmente, uno de los rabinos certifica una cerveza *kosher* para Estados Unidos. Él sabe exactamente qué contiene la cerveza, está al tanto de cómo la hacen. Pero en su momento tuvo que averiguar qué líquidos pasaron por la botella. Es decir, el problema “era” la botella:

(...) Si antes por el recipiente en donde se hace pasa coñac, claro, el coñac un porcentaje tiene vino y no se puede mezclar...Hay un 5 por ciento que la

¹⁶ “El tema de kosher...tienes que estudiar mínimo tres años para saber qué es kosher y qué no es kosher. En el kosher hay dos temas: la teoría y la práctica. Usted puede estudiar pero si no va a las empresas para ver los problemas, para ver cómo se pueden solucionar y demás...hay rabinos que saben muy bien la ley pero nunca en su vida fueron a una empresa para ver cómo funciona. Yo que estoy con el tema del kosher hace más de treinta y cinco años, cuando entro en una empresa, y no soy ingeniero, pero yo sé cómo funciona la máquina, en dónde están los fallos, cómo tienen que limpiar la maquinaria” (Rabino I)

empresas no tienen la obligación de escribir en los productos, ¡cada uno puede ponerle lo que quiere! (Rabino I)

El rabino supervisa todas las etapas de la elaboración del producto que él mismo certificará. No quedarán dudas acerca de los ingredientes que lleva, de su origen, de su mezcla, del envasado y, claro está, de la limpieza de los utensilios usados para su preparación. Si se tratara de leche *Jalav Israel*¹⁷, también pondría su atención en quién extrajo la leche de la vaca y de qué manera. Y en el caso de que se tratara de vino¹⁸, la presencia judía en la cosecha será elemental.

¹⁷ La leche *kosher* se diferencia de la no *kosher* por ser la primera blanca mientras que la segunda es amarillenta. Además la leche *kosher* es “consistente” y cuaja, por lo que se puede hacer con ella manteca o queso. Aquella leche que fue ordeñada por un judío o por un no judío pero bajo la supervisión de un judío desde el principio hasta el final del proceso, se denomina *Jalav Israel*. Los *Jajamin*, prohíben la leche que fue ordeñada por un no judío sin supervisión de otro judío porque este no pudo verificar su pureza, es decir, que la leche no fue mezclada con ninguna otra leche de un animal *temein* o que los recipientes en donde se depositó la leche no contengan impurezas. Si la leche fuera mezclada con leche de un animal prohibido por la *Torá*, quedaría automáticamente prohibida. Respecto a la leche en polvo, se discute aún entre las autoridades rabínicas si está o no permitida. La mayoría permite su consumo debido que la leche no *kosher* no es “consistente” y no es posible convertirla en polvo; otros permiten su consumo solo si se está seguro que durante su elaboración no se le agregaron ingredientes prohibidos.

Respecto a la extracción de leche *Jalav Israel*, es imprescindible que haya un judío para supervisar el ordeño de la vaca pero esta persona no sabrá a ciencia cierta si esa vaca que está siendo ordeñada está sana. La leche deviene pura aún sin saber el estado físico del animal.

¹⁸ Las prohibiciones en torno al vino en el judaísmo se remontan a épocas en las cuales el vino era utilizado con fines de idolatría, ya que el vino según el *Talmud*, promueve el acercamiento cultural entre personas: “Grande es el vino que aleja los cercanos y acerca a los lejanos” (*Sanhedrin*, 103). A raíz de esta prohibición, surgen diferencias entre las autoridades rabínicas sobre cómo aplicar esta prohibición de prevención. De acuerdo con el *Shul’han Aruj*, un idólatra prohíbe el vino con tan solo tocarlo, mientras que un creyente en un Dios único y un musulmán no por creer solamente en un Dios y no poseer en sus cultos estatuas o imágenes; para un católico bastará con que toque el vino para que quede completamente prohibido. Existe una gran diferencia respecto a esta prohibición si el vino fue hervido o pasteurizado. El vino hervido - *Mevushal* - es aquel que fue hervido a más de 80º centígrados; como este vino fue hervido no es digno para la idolatría y por tanto no se prohíbe el contacto con el no judío, lo mismo ocurre con el vino pasteurizado a más de 80º centígrados. Ambos estados del vino y sus

Respecto a la certificación de la carne, además de la *kosherización* anteriormente mencionada, se han de tener en cuenta tres categorías de la *Kashrut* para su posterior sellado: 1) carne sellada solamente *kosher*, certificando de esta forma que en los pulmones inspeccionados pudieron haber sido encontradas *sirjot* pero no se han encontrado orificios. Esta categoría está permitida entre los *askenazíes* mas no así por los *sefaradíes*; 2) carne sellada “*jalak*” o *Glatt-Ramá* , normalmente consumida por *askenazíes*: carne dudosa en cuanto a *sirjot* pero que se sella *Jalak* según el criterio *halájico* de los *askenazíes*; y por último, 3) el sello que certifica, según el criterio del *Shul’han Aruj Sefaradí*, que no se han encontrado *sirjot* ni orificios en los pulmones es denominado *Jalak Bet Yosef*. Toda la carne deberá ser sellada justo después del sacrificio del animal y, en el caso de que la carne debiera ser exportada o enviada a otro lugar o apartada de la vista por un largo período de tiempo de quien la ha sellado, este deberá sellar nuevamente la carne – doble sello – de manera tal que la carne quede “precintada”. Pero en Barcelona no suele darse este caso, la escasa producción de carne *kosher* hace que la mayoría sea importada de Francia o Argentina.

Si alimentos como la carne han de tener ciertas características para ser certificadas, ¿qué cualidades ha de tener un restaurante o un bar para que pueda exhibir un certificado de *Kashrut* en la puerta?

Uno de los restaurantes *kosher* en donde pude observar el funcionamiento de la *Kashrut*, antes de ser *kosher* era una restaurante convencional en donde se servían platos locales de todo tipo. El restaurante, regentado por una familia judía laica desde hace más de diez años, no atravesaba por su mejor momento económico debido a la crisis generalizada en España durante los últimos años y decidió cambiar la orientación del restaurante e intentar sacar adelante el comercio.

El primer paso para obtener el certificado de *Kashrut* era hacer una “limpieza en profundidad” en todo el restaurante: toda la grasa que fue acumulándose durante el tiempo de vida del restaurante, la de la cocina, en los rincones, etc., había de quitarse.

prohibiciones son discutidos por la autoridades rabínicas. Los vinos *kosher* – los que no tienen la categoría *mevushal* – han de pasar por un exhaustivo proceso de elaboración en donde se cumplen todos los requisitos de la ley mosaica permitiéndoles así, contar con la certificación *kosher*.

Esta exhaustiva limpieza la hicieron trabajadores del restaurante bajo la atenta mirada del rabino que daba instrucciones detalladas de la forma en que se debía limpiar. Los utensilios de cocina de plástico y *Tuperware's* en donde se almacenaba anteriormente comida fueron retirados de la cocina y su reutilización fue prohibida por el rabino. Mientras tanto, Darío miraba y aprendía. Era la primera vez que presenciaba un proceso de este tipo. Y una vez que todo estuvo limpio como debía estarlo, toda la vajilla del restaurante y utensilios de cocina se lavó y enjuagó en el lavavajillas y luego se los llevó a la sinagoga para sumergirlos en la *mickveh*. Así, el restaurante quedó purificado y listo para ponerse en marcha.

Después de decidir si el restaurante “sería” de carne¹⁹, el rabino proveyó al dueño de una lista de empresas a las cuales debería comprar todos los productos que a partir de ese momento utilizaría en los platos de la carta. Sola y exclusivamente en esas empresas, que eran, en su gran mayoría, empresas que el rabino certificaba; así, restaurante, rabino y empresas quedaron unidos por una cadena comercial de “beneficios”. Una vez cumplidos los requisitos y previo pago de la primera mensualidad al rabino por el certificado de *Kashrut*²⁰, el establecimiento tuvo todo lo necesario para abrir y servir comida *kosher* a los clientes. A partir de este momento nada *jalaví* podía entrar en el restaurante, las verduras se debían lavar escrupulosamente para descartar la existencia de cualquier insecto en su interior, el fuego de las hornallas de la cocina debería encenderlo un judío, el vino²¹ tendría que servirlo un judío y cada viernes, a la caída del sol, debía cerrar sus puertas para no

¹⁹ Los restaurantes *kosher* generalmente optan por ser *jalaví* o *besarí*. Si se decanta por lo primero, en el restaurante quedará terminantemente prohibido la entrada de cualquier producto *besarí*. Podría un restaurante tener ambas categorías, pero eso implicaría una gran infraestructura y una gran inversión de dinero: tener dos cocinas, dos salones diferentes, etc., de manera que no exista peligro de mezcla entre las dos categorías de productos y que no pueda haber ningún tipo de contaminación por equivocación.

²⁰ Obtener y conservar un certificado de *Kashrut* implica un pago mensual que el restaurante o bar le hace al rabino. Esta mensualidad variará de un rabino a otro; aquí, en Barcelona, el importe oscila entre los 700 € y 1400 € cada mes.

²¹ Si el vino es *Mevushal* podría ser servido por cualquier persona del restaurante porque no está considerado “vino”. En caso contrario, solo un judío podría abrirlo y servirlo.

volver a abrirlas hasta la finalización del *Shabat*. Pero, ¿quién se ocupaba de que todo siga el orden que la *Kashrut* requiere? ¿Cómo se controlaba el servicio y respaldaba el certificado dado por el rabino? Una de las figuras claves para la consecución del orden *kosher* en un establecimiento es la del *Mashguiahj*, al que llaman “el vigilante”, por ser quien vigila que se cumpla a raja tabla la *Kashrut* y lo que el rabino certificó como apto. Esta persona recibe un sueldo como empleado del restaurante e informa al rabino acerca de todo lo que sucede dentro: cómo se comportan los camareros, cómo funciona la cocina, si la comida es comprada en las empresas debidas, etc.

En cuanto a la organización interna del personal del restaurante, quedaba elección del dueño – excepto el *Mashguiahj* que ha de emplearse obligatoriamente - y este optó por conservar a la mayoría de empleados: de los doce trabajadores, solo dos camareros y el pastelero eran judíos; los demás eran no judíos procedentes de diferentes países. La dinámica del restaurante en cuanto al servicio era la de cualquier otro, con la diferencia de que el vino solo podía ser servido por un judío. Si había alguna duda respecto a quién lo abrió o sirvió, el cliente podía, si así lo creía conveniente, pedir abrir él mismo una nueva botella o que el camarero se la cambiara por otra mientras miraba cómo la abría un camarero judío.

Por otra parte, para que un restaurante sea *kosher*, para que pueda obtener el certificado que así lo confirma, debe cumplir *Shabat*; abrir un sábado las puertas del establecimiento es motivo de sobra para que el rabino deje de certificar el restaurante.

Como hemos podido ver, certificar alimentos o restaurantes requiere de un exhaustivo y costoso proceso de purificación y supervisión. Y, como veremos más adelante, no son solamente los establecimientos de comida los que pasan por esta limpieza, sino que también los hogares son purificados y requieren de una supervisión constante.

1.2

Las diferentes formas de cumplir con la *Kashrut*

Si bien la comida *kosher* podría ser consumida por cualquier persona que no siga una dieta prescrita, de necesidad o alguna dieta de elección, no cualquier judío observante podría comer comida *kosher* sin antes verificar la procedencia de su sello o elaboración. Los niveles de observancia vendrán, en gran parte, condicionados por el grado de religiosidad de cada uno. Pero, ¿a qué nos referimos cuando hablamos de “niveles de religiosidad” y “niveles de observancia”?

Las fronteras entre lo que es ser judío hoy por hoy son amplias y difíciles de establecer. Lo religioso y lo laico dentro del judaísmo interactúa de tal manera que lo uno es en oposición a lo otro y se “materializan” cada uno de ellos a través del otro.

En Barcelona existen cuatro comunidades judías: la Comunidad Israelita de Barcelona (CIB), la Comunidad Judía Atid de Catalunya (ATID), la Comunidad Judía Progresista Bet Shalom y, por último, el Centro de Estudios Jabad Lubavitch. Las vivencias de “ser judío” se expresan de distinta forma a través de la “judeidad” y la alimentación *kosher* pone de manifiesto, muchas veces – y en palabras de varios de los entrevistados – el compromiso con Dios. Por cuestiones metodológicas no haremos aquí una distinción en cuanto a pertenencia a una comunidad en concreto ya que a efectos de la observancia de la *Kashrut* sería irrelevante²².

Es algo muy íntimo. Porque justamente a mí no me gusta contar ni lo que cumplo. (...) No quiero que nadie sepa, quiero que esto sea muy mío. No quiero que nadie me juzgue. (Julia)

...Por ser judío, por ser más sano, porque cada vez veo más que para qué comer cosas que no se pueden comer si tampoco son tan necesarias y son

²² Para una lectura más amplia acerca de las diferentes corrientes del judaísmo español ver: El judaísmo en la España actual. (Berthelot, M, 2009).

tan buenas. Lo hago por todo un poco (...) Es más sano (...) El kosher es un poco sagrado, ¿cómo explicarte? (Pedro)

A ver, comer es algo mundano, sí, pero a través de la comida estás elevando tu vida mundana, entonces haces estas cosas. (María)

Pero es importante señalar que cada uno de los judíos observantes marca su “propio ritmo” a la hora de cumplir. Los distintos significados que se le atribuyen a comer comida *kosher* no siempre van de la mano con la observancia de la *Kashrut*. Las diferencias que existen alrededor de las prácticas alimentarias judías podrían incluso depender de la procedencia y/o origen de quienes observan. Cada una de estas maneras de observar son diversas y fundamentales para comprender el grado de compromiso con Dios así como también las dinámicas ejercidas en torno a cada una de las comunidades religiosas de Barcelona.

Podría parecer, a simple vista, que el nivel de fe es el que marca el nivel de observancia y que la laicidad dentro del judaísmo pone de manifiesto la falta de la misma representada a través del cumplimiento de la *Kashrut*: cuanto más se cree en Dios, cuanto más judío se es, más atención, más énfasis y significado se le atribuye el acto de comer. Pero cuando hablé por primera vez con el dueño de uno de los restaurante *kosher* que había en Barcelona, pude comprobar que las categorías de salubridad/insalubridad tenían mucho peso en los discursos de los entrevistados:

(...) Nací judío, como una persona que no conocí bien la religión, algunas cosas lo veo positivo y muchas cosas negativo. A veces se meten en cosas tan absurdas, como llevar el plato a la mickve, si el plato viene de la fábrica y lo limpio, nadie lo tocó, no está sucio, ¿qué es esta cosa de limpiarlo otra vez? No lo acepto. Lo positivo que el tema del kosher, la carne por ejemplo, tienen razón, porque si el animal estuvo enfermo, o los pulmones mal, la carne ya no es tan saludable, en especial la sangre, hay algo en esto que limpian la sangre, que le meten en sal...Esta manera de degollar al animal. Me refiero a que la carne es más saludable... (Darío)

Es más sano comer kosher, y quiero que mi hijo también coma kosher. Después de leer también todas las cosas que tiene la comida kosher, las formas de que se cortan y limpian, uno se queda un poco más tranquilo que come de verdad. (Pedro)

Darío es judío de nacimiento pero se autodefine como laico. No es practicante de ninguno de los preceptos de la *Torá* y, en consecuencia, nunca ha observado la *Kashrut*, ni él ni su familia directa. Dice no formar parte de ninguna de las comunidades judías de Barcelona y haber abierto el restaurante pura y exclusivamente por razones económicas. La crisis económica y social por la que atravesaba España hacía ya casi una década llevó casi a la quiebra su cadena de restaurantes y, por consejo del rabino, decidió convertir uno de sus restaurantes en el primer restaurante *kosher* de la ciudad.

No fue fácil para él adaptarse al nuevo estatus alimentario que había adquirido su local después de la *kosherización*. De un día para otro, el café llevaba leche de soja, no podía guardar compras personales lácteas en la nevera de la cocina y debía cumplir el *Shabat*. Sin ser observante, se había convertido en uno sin quererlo.

El restaurante era, quizá debido a la cercanía, el centro de reunión de muchos de los miembros de la CIB. En las “tardes-noches” de verano la terraza estaba llena: se veía a hombres con *kipá* y a mujeres con la cabeza cubierta por un pañuelo o incluso con una peluca; dentro, rabinos venidos de alguna parte del mundo, grupos enteros de deportistas judíos o famosas cantantes israelíes que venían a Barcelona por unos días y querían comer comida *kosher*.

Y fue en una de estas ocasiones, en una de estas “tardes-noches”, que pude entrevistar a los ya citados Pedro y María. Él, judío de nacimiento aunque laico de familia, llegó a Barcelona hace más o menos quince años incentivado por un familiar directo para regentar uno de sus bares. Ella, española y no judía de origen, decidió iniciar la conversión al judaísmo al poco tiempo de conocer a Pedro y, con la conversión, devino una profunda religiosidad y una observancia del *Kashrut* muy

“elevada” que transmitió también a su hijo. Pedro progresivamente, y por respeto e influencia de su esposa, empezó a sentir que debía empezar a observar un poco la alimentación y cumplir con algunos de los preceptos de la *Torá*, pero no sentía ni quería hacerlo de la misma manera que ella:

Unos años ya, creo que viene con la edad, eso es algo creo que viene con la edad, no tiene nada que ver con otra cosa, una persona si quiere cumple y si no, no. Esté con alguien o no. Ella cumple más, casi todo, y yo no, yo no cumplo Shabat, veo tele, voy a trabajar, no es para mí tan...María cumple a raja tabla, yo puedo cumplir y si un día fallo no lo veo tan mal, no soy religioso, no lo veo tan mal. Lo cumplo porque me gusta, me gusta ir a rezar me gustan estas cosas, pero no hago todo. (Pedro)

Y si para él era la edad la que podría determinar el acercamiento a Dios a través de la *Kashrut*, para ella fue una “llamada” de espiritualidad interior la que la llevó a la conversión y a la elevada observancia. Para María conocer a Pedro significó entrar en contacto con el judaísmo: los festejos de las tradicionales fiestas judías fueron para ella el despertar de su curiosidad y su espiritualidad. En su discurso no dejaba de remarcar cuánto respetaba las tradiciones religiosas de los judíos y sabía que Pedro, aún siendo un judío laico, no se casaría con una mujer no judía. Así, y después de haber visitado Israel y conocido a la familia de su novio, María comenzó los estudios para la conversión al judaísmo; se sumergió en la *mickveh*, en un “acto de purificación”, “renació” judía:

Pero está dividido realmente. Porque hay gente que es muy judía y demás pero no cumple con lo que debe, y así no se puede, no debes hacerlo así, ¿me entiendes? Todo va unido, es necesario (...) Si tú no te sumerges en esta forma de vivir no puedes seguir el judaísmo (...) Hay gente que es más kosher, más, más. Yo soy kosher cien por cien pero yo uso leche de la otra [la que no es Jalav Israel]. (María)

Estas dos maneras de concebir la *Kashrut* pudieron ser observadas cuando María me invitó a una cena que había organizado en el restaurante cercano a la CIB. Se trataba

de una cena “informal”, entre amigos: María y Pedro, una pareja de recién casados y otra de novios. En la mesa, los hombres se sentaron en un lado y las mujeres a otro. Los hombres hablaban de política, economía y fútbol y las mujeres se aconsejaban unas a otras acerca de la *Nidá*, la vestimenta y la cocina. Una de ellas, que estaba en proceso de conversión, no dejaba de preguntar cuál era la mejor manera de cocinar determinados alimentos, de qué forma había que *kosherizar* los utensilios de cocina; de la preparación del *Shabat* y si era necesario cumplir a raja tabla la *Nidá*. María y su amiga le aconsejaban pero cada una de ellas de forma diferente: en voz alta cuando se referían a la comida y susurrando cuando lo hacían a la *Nidá*. Cada una de ellas se ponía sus propios límites a la hora de cumplir, a veces incluso, sin prestar atención a lo que el rabino dice. Cuando el camarero puso el pan sobre la mesa, María me hizo un guiño para que la acompañase al lavabo: tenía que hacer la *Netilat Iadaim*²³. (Imagen 4)

Aquello en aquel momento me sorprendió, ¿por qué no se había levantado nadie más para hacer este lavado ritual? Dos de los hombres que había en la mesa eran religiosos, - incluso uno llevaba el *Talit Katan* - y una de las mujeres acababa de convertirse al judaísmo. ¿Qué era lo que lo diferenciaba a María de los demás? Pero mi curiosidad aumentó aún más cuando, una vez finalizada la cena, los hombres se pusieron la *Kipá* y uno de ellos fue a buscar a una mesa contigua unos folios plastificados que repartió a cada uno de los comensales: se trataba de la *Berajá* final de los alimentos. Mientras Pedro recitaba en voz alta la oración, los demás la leían en silencio. Me costaba comprender cómo un grupo de comensales judíos, sentados en la mesa de un restaurante *kosher*, tuvieran formas tan diferentes de cumplir la *Kashrut*. ¿En torno a qué se establecían las fronteras de observancia entre estos seis

²³ “Tanto los hombres como las mujeres tienen la obligación de hacer Netilat Iadaim para la comida, es por eso que ambos deben estudiar estas leyes en profundidad. El que va a comer más de 54 gramos de pan aproximadamente debe hacer Netilat Iadaim con oración; el que va a comer entre 27 y 54 gramos de pan aproximadamente debe hacer Netilat Iadaim sin decir la bendición; el que va a comer menos de 27 gramos de pan no está obligado a hacer Netilat Iadaim, pero es bueno que la haga sin decir la bendición”. http://www.judaismohoy.com/article.php?article_id=1641 El Netil es una jarra pequeña o vaso que tiene dos asas y que se usa para la Netilat.

comensales? Cada uno de ellos vivía en diferentes lugares del mundo: Pedro y María en Barcelona y de las otras dos parejas, una residía en Israel y la otra acababa de llegar de Venezuela. ¿Era el lugar de residencia el que influye en las formas de observancia?

Anteriormente se han explicado, de forma muy resumida, las características de un alimento *kosher* y las formas de certificarlo, así como los pasos requeridos para *kosherizar* un alimento para su posterior consumo. A continuación, trataremos de entender qué estrategias alimentarias existen entre los judíos observantes residentes en Barcelona para cumplir con la *Kashrut*.

Los discursos de los entrevistados son variados, pero todos convergen en lo “complicado”, lo “difícil” y lo “frustrante” que es para la mayoría de ellos poder cumplir como les gustaría y, en gran parte, es el dinero el que regula la observancia de muchos de los judíos observantes que residen en Barcelona. La carne y la leche son, quizá, los alimentos que más “dolores de cabeza” les traen. La carne, debido a su exhaustivo proceso de *kosherización*, no siempre está disponible en la única carnicería *kosher* de Barcelona y, cuando hay, el precio suele ser un treinta, cuarenta y hasta un cincuenta por ciento más caro que la que se podría adquirir en un supermercado convencional de la ciudad. Una de las razones por las cuales la carne es más cara es que de diez reses que se compran en el matadero para luego *kosherizar*, solo una o dos pasan la primera supervisión del rabino, es decir, solamente una o dos reses están exentas de anomalías en los pulmones o deformidades o con partes del cuerpo atrofiadas, todas características que hacen que un animal no sea comestible. Otra de las razones es que de ninguna res se puede consumir la parte trasera, a partir de la treceava costilla; la parte trasera del ganado apto posee mucha grasa (sebo) no permitida por la *Torá*: “Es por eso que la corte rabínica prohibió toda comercialización de la parte trasera del animal, utilizando únicamente la parte delantera; y todo aquel que transgreda esta costumbre, será condenado”, (La Cocina Kosher II, pág. 92). En España, por consenso rabínico, la res se corta hasta la onceava costilla y la parte restante se revende al matadero – al igual que las reses que presentan impurezas - para, finalmente, ser vendida en el mercado convencional.

A diferencia de Israel, en donde parece no existir la posibilidad de revender la parte trasera del animal y la figura del *Menaker* es casi obligatoria, en Barcelona sí se puede. De esta manera, se puede prescindir del *Menaker* cuya contratación elevaría aún más el precio de la carne ²⁴. Por esta razón, entre otras²⁵, la carne no figura en la dieta de Gisela y su familia y pasó a convertirse en un lujo que se pueden permitir de vez en cuando:

...yo cuando llegué aquí no era tan estricta, pero porque es imposible, uno no come al final. Uno cuando, yo entiendo que los jovencitos que vienen aquí a vivir y encuentran un trabajo, no tienen ganas de pagar cinco veces el precio por una carne y prefieren ir a comer al supermercado que les cuesta dos euros. Yo puedo entender esto. Y es por esto que tampoco... quiero también que entiendas que la Kashrut es algo muy importante en la Torá pero también está muy mal gestionada, porque no es normal que paguemos un precio tan alto por una comida que está dicha por el libro santo. Tiene que ser accesible a todo el mundo, entonces tampoco...es una comida de lujo para nosotros. Pero no solamente por el precio, es solamente porque al final, ¿cómo te digo? Uno acaba acostumbrándose. Sin frustración, pero uno acaba acostumbrándose. (Gisela)

²⁴ Un cuestión que me llamó la atención es la mención que hizo el Rabino I acerca del consumo de buey y sus repercusiones en la economía familiar: “Aquí matamos ternera, no buey, que es más grande. En Francia, matamos buey de 600 o 700 kilos, aquí la ternera es de 300 (...)A la gente no le gusta la calidad del buey, es más dura, más grasa, la de la ternera es más fina. Y aquí la gente tiene costumbre de comer ternera, no buey. Es muy complicado de enseñar o dar a la gente que tiene una costumbre (...)nosotros no entramos en este tema para no cerrar el mercado de cada ciudad. Cada ciudad tiene un sacrificador y si nosotros entramos, esa persona se queda en el paro, y nosotros no queremos, por eso prohibí todas las carnes que vienen de fuera para que la persona que trabaja aquí no se quede en el paro. Tiene una familia, tenemos una responsabilidad. No me gusta atacar el gasto de una familia”. Varios de los entrevistados hicieron hincapié en la falta de consideración del rabinato a la hora de poner los precios de los alimentos, precios que normalmente no están al alcance de la mayoría de los judíos observantes.

²⁵ Una de las entrevistadas alegó no comer carne simplemente porque no le gustaba, prefería ser vegetariana y de esta manera alimentar mejor su cuerpo. Según explica, hay muchos judíos en la ciudad que no comen carne porque se han acostumbrado a la falta de esta en las tiendas y optaron directamente por quitarla de la dieta.

Estas dificultades, generalizados entre los entrevistados, han sido de alguna manera “plasmados en papel”. Desde la Comunidad Judía de Madrid se ha elaborado un lista de alimentos que se pueden adquirir en el mercado nacional y cuyos ingredientes están permitidos con la finalidad de “estimular y facilitar el consumo de productos *kosher*” ²⁶. Cada dos años, aproximadamente, el rabinato de Madrid verifica que no haya cambios en la elaboración de estos productos y renueva la lista; en caso de que las empresas hayan cambiado algún ingrediente o hayan modificado los modos de elaboración, el producto queda excluido. No se trata de alimentos *kosher*, pues no poseen ningún tipo de sello. Se trata de alimentos cuyas materias primas, modos de elaboración y envasado no incumplen ninguna de las normas. Por ejemplo, desde el rabinato de Madrid están seguros de que la leche Pascual, va directamente “de la vaca a la caja” sin ser manipulada en ningún momento, pero no tiene el sello *kosher* porque no se ha llegado a un acuerdo con la empresa. De esta manera, bebidas, galletas, chocolates, etc., que no son *kosher* pueden ser consumidos por los judíos observantes sin la necesidad de que sus ingresos económicos se vean afectados en demasía. Cabría preguntarse por qué se permite el consumo de los alimentos que están en esta lista: no llevan sello pero están supervisados por el rabino sin cobrar ni obtener beneficio. ¿Podría hacerse lo mismo con el resto de alimentos que sí necesitan sello?

Ahora bien. No todo depende de los recursos económicos de una u otra familia a la hora de escoger si se consumirán alimentos con o sin sello *kosher*. El grado de observancia marcará, la mayoría de las veces, qué alimento es comestible y cuál no.

Algo parecido a lo que anteriormente se menciona respecto a la carne, pasaría con los productos lácteos. Pero este caso, además de por cuestiones económicas y de “logística”, estaría relacionado con el grado de observancia de la *Kashrut*:

El problema está cuando como nosotros- bueno como Javier (su marido), porque yo aún como de la lista, Javier no come de la lista porque es Jalav Israel. Entonces el problema surge cuando es eso, que tienes que comprar leche que viene de Israel, que tienes que- el problema no es de tenerlo, es

²⁶ <http://cjmadrid.org/images/stories/pdfs/kashrutjulio14.pdf>

también un tema de precios. En vez de pagar 50 céntimos tu leche, la pagas dos euros. Un euro cincuenta. Que es muy ilógico pero cuando quieres seguir realmente las leyes del Kashrut tienes que saber que tienes que poner un budget un poco más elevado de...al mes...porque si no, no puedes (Gisela)

Cuanto mayor es la observancia, cuanto mayor el grado de religiosidad, mayores serán los impedimentos a la hora de consumir determinados alimentos.

Las dificultades que tienen las familias para poder comer productos *jalaví* y *besarí* acaban por convertirse en factores determinantes al decidir modificar sus dietas. El vegetarianismo o el veganismo ²⁷ se presentan como estrategias para la readaptación y el reordenamiento de los significados atribuidos a la observancia. Optar por no comer carne se transforma, en los casos estudiados, en una forma de observancia alimentaria más comprometida con la *Kashrut*, como si se tratara de un “reto” al que se deben enfrentar por el hecho de no tener tantas posibilidades para comprar los alimentos como sí las tendrían en otra ciudad como París, Nueva York o la misma Jerusalén. Un reto que se reconduce hacia un mayor compromiso con Dios a través del esfuerzo por no pecar consumiendo comida no permitida.

Si la carne es cara comes una vez a la semana, o cada dos semanas o nunca, porque si tu quieres cuidar un marco, el dinero no es lo que prevalece en un marco ético, el dinero no está por encima de la ética se supone (...) Es un pretexto para no comprometerse. Dicen que es muy caro por lo tanto no se comprometen. Como es caro, hago lo que quiero, pero eso es una debilidad del ser. (José)

No puedo criticar porque digo que entiendo que la gente no coma kosher, que es muy complicado. Pero de otro lado digo que uno se siente tan feliz al cumplir el precepto que más fácil debería ser, que en verdad es más difícil, porque todo es más difícil aquí. Todo, de practicar, de comer, de (0.2) Pero

²⁷ Me refiero al vegetarianismo y al veganismo como dietas complementarias de la observancia y nunca como dietas de elección sustitutas del *Kashrut*.

uno se siente tan orgulloso de sí mismo. Yo estoy orgullosa de ser una de las únicas casas kosher en, en España, creo. (Gisela)

Una (re)atribución de valor a los alimentos cárnicos, generalmente considerados habituales, consumiéndose solamente en *Shabat* u otras festividades judías; la carne pasa a “ostentar” un estatus de importancia en la mesa que anteriormente no tenía. Asimismo, la leche *Jalav Israel* y algunos productos elaborados con leche ²⁸ con sello *kosher* quedan supeditados a viajeros judíos que traen estos alimentos de Israel o de ciudades con París o Nueva York en donde son más baratos que en Barcelona (para quienes observan la *Kashsrut* de una forma menos estricta pueden acceder a estos productos a través de la lista elaborada por la Comunidad Judía de Madrid):

...yo antes vivía aquí, ahora vivo en París, haciendo idas y vueltas (...) Por ejemplo, ahora me vine con una pequeña maleta, traje toda comida para Shabat, ya preparada, ahí, todo lo que necesitaremos para estos cuatro días o para la semana. (Gisela)

Pero la comida que cabe en una maleta se acaba y cuando lo hace, es inevitable volver a aquella dieta que, de elección, pasó a ser de (s-)elección, en donde los alimentos son seleccionados diferenciándolos de otros bajo un condicionamiento: la confianza. Una

²⁸ Los Sabios permiten la consumición de los quesos solamente si en el momento del ordeño y su elaboración estuvo un judío presente supervisando cada uno de los pasos; incluso queda prohibido su consumo aunque se use cuajo de origen vegetal. El yogurt está permitido sin supervisión siempre y cuando el consumidor esté seguro de que no se han agregado agentes de conserva o ingredientes prohibidos. En cuanto a la mantequilla sin supervisión, es decir, elaborada por un no judío, “se permite, ya que la leche no *kosher* no es consistente y no se mantiene. No obstante, en algunos países existe la probabilidad de que se haya mezclado con grasa animal para darle forma y embellecerla. Por tal motivo, esta mantequilla se permite en lugares con Estados Unidos, Inglaterra (...) en países como Brasil se prohíbe, pues allí la ley permite la mezcla sin aviso previo a pesar de que los envases indiquen que está hecho con cuajo vegetal/artificial” (La Cocina Kosher II, 1993, pág.20).

confianza que determinará, en todos los casos, qué alimentos son comestibles y cuáles no, qué alimentos son puros y cuáles no lo son²⁹.

1.3

La (im-) pureza y la (des-) confianza

Como se menciona más arriba es *Lav* que los productos alimentarios procedentes de animales o que contengan ingredientes provenientes de animales, pasen por un proceso de *kosherización* y un posterior sellado por parte de la autoridad rabínica para poder ser consumidos. Pero surgen muchas dudas en torno a lo que está permitido y lo que no, si no se sigue a “raja tabla” la observancia. Los constantes cambios en la elaboración de los productos, sobre todo respecto a los aditivos y conservantes que contienen los alimentos, obliga a los judíos observantes a estar informados continuamente. Las fuentes de información son diversas: internet, amigos, compañeros de estudio o familiares, pero siempre será el rabino de cada uno el que tengo la última palabra en caso de duda. Es en él en quien se deposita la confianza: si se pertenece al CIB, será el rabino sefaradí quien aconseje; si a la de *Jabad Lubavitch*, será el rabino *askenazí*.

Pero las fronteras entre categorías puro/impuro muchas veces no están del todo definidas. Un claro ejemplo haría referencia a lo que comen los animales permitidos, como la ternera o el buey en el caso del ganado vacuno y al procesamiento de su leche. El ganado habitualmente no come forraje sino más bien pienso. Los piensos, elaborados muchas veces con materia prima de origen animal, como puede ser pescado, queso u otros, son la base de la alimentación de estos animales. Por esto, y partiendo de la premisa de que la *Kashrut* cuida la materia prima con la cual se

²⁹ Si bien algunos alimentos están prohibidos por la Biblia, como por ejemplo el cerdo, las formas de *kosherizar* la carne de vacuno o del pollo no está tan especificada y se rigen, más bien, por las reglas del *Halajá*. Pueden existir, de esta forma, diferencias entre lo que se permite desde la comunidad *askenazí* y lo que permite la *sefaradí*.

elaboran los alimentos, podríamos pensar que también, y siguiendo la misma lógica, se cuida lo que los animales permitidos comen; que si el animal ingiere alimentos provenientes de animales impuros se estaría contaminando. Pero, ¿cómo saberlo? ¿Cómo saber si las “trazas” de pescado que pudiera contener el pienso son de un pescado *kosher* o no? ¿Cómo saber si los derivados de la leche que pudiera contener el pienso son *kosher*? La respuesta no es tan sencilla como hacer un análisis químico de los ingredientes del pienso. Las fronteras entre lo que es puro y lo impuro parecen estar bien definidas por la elección y la no-racionalidad:

...el animal puede comer lo que quiera. El animal como no tiene elección no tiene obligación, puede comer lo que quiera (...) Porque lo dice la Biblia. Porque mientras no lo haya hecho a base del uso de la fuerza (...) Las leyes de la Biblia no tienen un motivo racional, es un entendimiento de un balance entre lo material y lo espiritual, y no hay un por qué. (José)

Desde esta perspectiva no existiría ambigüedad alguna, tan solo un mantenimiento del orden (Douglas, 2002) a través de la irracionalidad (Micklem, 1953), un entendimiento de un balance entre lo material y lo espiritual.

Cuando creí comprender por qué no era importante lo que comían los animales permitidos, en este caso los rumiantes, el testimonio de otro de los entrevistados acrecentó mis dudas:

Por ejemplo, coge las guerras de pollos en China. Esos pollos comen carne, que no es su comida normal, el pollo tiene que comer granos (...) Por eso kasherizamos la carne con sal para quitar toda la sangre que hay y también las bacterias que hay en el cuerpo (...) la carne no es la comida normal de una vaca. (Rabino I)

De estas palabras podríamos fácilmente extraer una interpretación bio-médica³⁰ y deducir que sí importa, en realidad, lo que el animal come; si es en la sangre en donde

³⁰ Haciendo mención a la interpretación bio-médica no arguyo, de manera alguna, que el origen de la prohibición de ingerir sangre y de tal mecanismo de purificación - el de *kosherización* - puedan explicarse desde esta perspectiva.

se depositan las bacterias y este hecho es de gran conocimiento entre los judíos, la *kosherización* se haría también, además por un precepto bíblico, por una cuestión de salubridad.

Un discurso parece expresar que no es importante pensar en el por qué el animal sigue siendo puro y otro que parece expresar todo lo contrario. Como si la impureza estuviera en las bacterias solamente; como si se dejara de lado esa completa confianza en las palabras de la Biblia que, según José, no tienen explicación racional.

Entonces, ¿qué confianza tiene más “peso”? ¿Una confianza basada en argumentos de salubridad o una asentada en la espiritualidad que aproxima a los judíos observantes a Dios a través de la observancia?

Otro claro ejemplo de esta dicotómica paradoja, es la aceptación de la leche como alimento puro a través de la confianza depositada en las autoridades sanitarias de España. Aquí no estaríamos hablando de la leche *Jalav Israel* sino de la leche autorizada por los rabinos y plasmada en la lista elaborada por la Comunidad Judía de Madrid:

Hay una ley del país que dice que es únicamente leche de vaca. Nosotros por el tema de la leche autorizamos esta ley civil. Seguro que hoy hay un control sanitario del país que nada puede entrar en esa leche, leche de cordero, que es únicamente de vaca (...) la leche no hay problema porque la leche sale de la granja, se pasteuriza y directamente a la caja. No hay ningún producto i conservador, ni aditivo, no hay nada. Es todo automático, nadie manipula nada ni la toca con la mano. La leche del camión entra directamente en la caja. (Rabino I)

Ellos confían plenamente en que la leche no contendrá ningún estabilizante prohibido y que el proceso de tratamiento térmico (para la pasteurización) no incumplirá ninguna de las normas establecidas por esa ley a la que hace alusión el Rabino I. Así y todo, las autoridades rabínicas tampoco reparan en las formas de extracción de la leche, en el estrés provocado por las máquinas de ordeño en las vacas ni tampoco parece tener importancia la calidad de la leche a raíz del hacinamiento de los animales

en las granjas. Estas cuestiones, las del bienestar animal -*Tzaar baalei hayyim* – ³¹, contradicen uno de los “mandatos divinos” de la tradición oral del judaísmo que aboga por el cuidado a los animales y por evitar su sufrimiento.

Si la confianza depositada en las leyes gubernamentales es total, ¿por qué no fiarse de la misma manera en empresas que elaboran los diferentes productos alimenticios?, ¿por qué unos alimentos sí entran en la lista de alimentos permitidos y otros no? La respuesta parece radicar en que para estar seguros de que las fases de producción y distribución (Goody, 1982) de cada producto se hacen conforme dicta la ley de ese país, los rabinos han de controlar las empresas una vez al año y confirmar que todo se hace “como se tiene que hacer”. Pero, ¿acaso este no es el mismo procedimiento que se hace para otorgar un sello *kosher* a un alimento? En algunos casos, se controla a las empresas dos veces al año para que la empresa no pierda su estatus *kosher*, pero la mayoría de las veces es una sola vez. Al respecto, una de las entrevistadas se mostró muy segura al afirmar que “el tema *kosher*” era un negocio. Ella concebía la comida como un mandato de Dios y, por tanto, si comer *kosher* era una de las mayores obligaciones del judaísmo, no podía ser tan inaccesible al bolsillo de los judíos observantes. Si nos guiamos por esta afirmación, este negocio estructurado en torno a la *Kashrut*, requiere de una confianza que, generalmente, se deposita en el rabino:

A ver, yo como lo que me dice el rabino, pero supongo- yo sé que están ahí y que están vigilando y lo que cuesta matar al animal, si no es apta se vende al otro lado, más no sé (...) Yo tengo la lista, mi listado, sé lo que puedo comprar en el súper, el rabino te lo dice. (María)

³¹ “Un método menos cruel no purifica a la humanidad. Por cierto, la Torá pide de nosotros que seamos más humanitarios con los animales – y con toda creatura viviente - y por ello nos prohíbe “poner bozal al buey que trilla” (Deuteronomio: 25:4) y “arar con un buen y un asno uncidos juntos”(Deuteronomio: 22:10). Una religión que se preocupa por evitar la crueldad para con los animales no puede permitir un método inhumano de matanza de los mimos – menos aún el utilizarlo en el nombre de Dios. Una Torá que exalta la purificación no puede aceptar el ejercicio de la crueldad en su nombre”. (Morton H, Narrowe, 1989)

La confianza en este caso, no lleva una desconfianza explícita ya que María podría aceptar el consejo de cualquiera de los rabinos de Barcelona porque su conocimiento acerca de la *Kashrut* es limitada. Pero podemos encontrarnos con un mayor grado de confianza que deja entrever que una desconfianza en otro rabino que no sea el de su propia comunidad:

...también aquí juega la confianza que vos tenés en el rabino, lo que pasa es que el hecho de ser un rabino de Lubavitch ya es confianza absoluta. (Julia)

Y como si la situación y sus características objetivas (Luhmann, 2005) fueran las que gobernarán el entendimiento común, nos encontramos directamente con la racionalidad de la (des-)confianza:

No tengo ninguna confianza en ningún sello, pero compro porque hay que comprar también. Porque es mi comunidad y porque hay que participar también en esto. No es que no tengo confianza, es que todo es un poco un bussines. La Kashrut también es un bussines y no por gente mal honesta pero es un bussines y es normal. (...) Pero no tengo más confianza en un sello OU o un sello Betim. Para mí, es la misma cosa. (Gisela)

La pureza, por tanto, de los alimentos que estas tres mujeres compren y comen (sean *kosher* o de la lista de alimentos permitidos), no parece estar directamente relacionada o condicionada por su procedencia sino por el estatus que adquieren aquellos a través de los rabinos; y la confianza en ellos parece determinar que sean comestibles o no. Pero no por este motivo un alimento no permitido por un rabino y permitido por otro pasa a ser impuro. Los distintos niveles de observancia, las diferentes maneras de cumplir y si se es *sefaradí* o *askenazí*, marcarán los límites en el momento escoger y comprar los alimentos.

Esto se pudo observar en uno de los restaurantes *kosher* de Barcelona antes de su cierre. La afluencia de clientes de diferentes niveles de observancia – aunque no exactamente por este motivo – requería la obligada presencia de un *Mashgiaj*: el rabino elige, normalmente de entre los miembros de su comunidad, uno que tenga los estudios adecuados en cuanto a *Kashrut* y que fuera de su confianza, ya que este, sería

de ahora en adelante, sus ojos en el restaurante y, por tanto, su representante. El *Mashguiahj* encendía el fuego de las hornallas por la mañana, supervisaba el funcionamiento de la cocina, el servicio de los vinos o la entrada y salida de la mercadería. Supervisaba también que las frutas y verduras se lavasen adecuadamente, que sea un camarero judío quien sirviera el vino y de atender cualquier demanda relacionada con la *Kashrut*. De origen *sefaradí* y pagado por el restaurante ³², era el “responsable de mantener la pureza” en el restaurante. Para los clientes, su mera presencia inspiraba confianza y tranquilidad: él nunca habría dejado que comieran algo que pudiera llevarlos a quebrantar alguna de las leyes; no habría dejado que un producto lácteo entrara por error en la cocina contaminando, así, todos los alimentos. Tampoco habría permitido que un cliente no judío comiera, al mismo tiempo que la comida *kosher* servida por el restaurante, algún alimento lácteo en la misma mesa. El *Mashguiahj* actúa como un ente tranquilizador que permite la libertad de acción, en donde la confianza se extiende desde o hacia otra persona que se supone puede mantener el orden de un sistema de acción - en este caso los clientes judíos del restaurante -. (Luhmann, 2005) Un orden sujeto a la eficacia del *Mashguiahj* que actúa y ejerce de frontera externa capaz de repeler la contaminación.

Las formas de contaminación en el sistema de alimentación *kosher* son muchas, pero el cuerpo parece solamente contaminarse a través de la boca, como si esta fuera una frontera entre lo puro y lo impuro y el resto del cuerpo un sin fin de fronteras laxas, permisivas e impermeables. Por los orificios del cuerpo, entran y salen las impurezas, mostrándose como símbolos de vulnerabilidad (Douglas, 2002). Es por eso quizá, que lo impuro contamina a través de la boca pero no a través de la piel:

El tema kosher es por las cosas que tenemos que comer. Si usted quiere una crema...hay que saber que una crema no hace nada para el cuerpo. También si usted entra en una piscina de sangre, esa sangre no le va a hacer nada, no provoca nada si usted no bebe la sangre. Lo mismo con el

³² La contratación de este tipo de empleados aún no está contemplada dentro de las categorías de empleo por cuenta ajena, por lo que la categoría que figura en la nómina del contrato de un *Mashguiahj* es de “camarero” o “cocinero” y con un sueldo equiparable a dicha categoría.

tema de gusanos, ¿a usted le gusta comer gusanos?, ¿comería ahora mismo un gusano?, ¿si yo le doy un gusano ahora usted lo come? (Rabino I)

Pero para el judaísmo, los poros parecen no ser puertas de entrada hacia el cuerpo, parecen formar parte de estos márgenes infranqueables que no permiten contaminar el cuerpo. Las medicinas o productos cosméticos que contienen elementos no permitidos, no son susceptibles de desconfianza ya que a través de la piel, y desde la perspectiva de pureza judía, no podrían contaminarse el cuerpo.

De pronto nos encontramos con que los medicamentos, aunque contengan o estén hechos a base de animales impuros – como pueden ser los insectos – no contaminan al entrar por la boca porque sirven para sanar. Aquí, lo “puro y lo impuro no constituyen, pues, dos géneros separados, sino dos variedades de un mismo género que comprende todas las cosas sagradas” (Durkheim, 2007, pág., 383), en este caso, la salud, porque “el valor vital tiene valor, la vida tiene valor”. Pero al mismo tiempo, un alimento que contenga un colorante hecho a base de insectos – como el E120, por ejemplo – sí es contaminante. Podríamos, así, argüir que no todo es ambigüedad, que la pureza se constituye a través de la impureza y viceversa y que las fronteras externas de contaminación se establecen, de hecho, en torno a esta reciprocidad.

Asimismo, se ha podido observar que la contaminación de los alimentos *kosher* va ligada a la confianza a través del miedo.

Darío, me contó cómo una vez, hace unos treinta años, obligó a un judío observante de la *Kashrut* a pecar. Cuando vivía en Bélgica, regentaba un restaurante *kosher* en donde también, vendía tartas y pasteles. No ganaba mucho dinero pero tampoco el negocio le daba pérdidas económicas. Un día, contaba, entró al restaurante un judío religioso preguntando por las tartas, por su procedencia específicamente, en qué panadería se había hecho. Al parecer, continuó Darío, su rabino le había dicho que podía consumir tartas hechas en tal panadería pero no en otra (las panaderías estaban certificadas por diferentes rabinos). Darío en aquel momento le respondió que sí, que efectivamente provenía de esa panadería permitida, que podía comprarla y comerla tranquilo.

Darío, como ya se he dicho, no era religioso: no comía *kosher*, no rezaba, no iba a la sinagoga ni cumplía ninguno de los preceptos de la *Torá*. Pero cuando le pregunté por qué motivo le había mentido a aquella persona me respondió:

Dios dice que el pecado viene a ti porque estás mintiendo, porque el que come lo está haciendo bajo la ley. Ahora si tienes miedo de Dios un poquito, dices “mierda, cada día estoy haciendo un pecado”, hago cosas y mi conciencia no está bien. Para mí la tarta estaba buena, no tenía nada de malo, era kosher, pero pasaron veinticinco años y mierda, mentí por una tarta. ¡Fíjate!, te da a pensar en muchas cosas. Y yo le tengo un poco de miedo a Dios, no sé si existe, pero por las dudas. (Darío)

Para Darío aquella tarta no estaba contaminada en sí misma, pero sabía que sí lo estaba para la persona que la compró. ¿Fue esta una contaminación voluntaria? La contaminación puede cometerse intencionadamente, pero la intención es irrelevante para sus efectos; es más probable que ocurra de modo inadvertido (Douglas, 2002). Pero la irrelevancia aquí se convierte en relevancia: la confianza depositada en ese restaurante podría verse anulada si se diera cuenta el judío religioso que fue engañado y que comió una tarta impura; en el caso de que nunca se diera cuenta, la intencionada contaminación provocó en Darío una angustia generada por el miedo a Dios cuyos efectos pueden medirse treinta años después. Por tanto, la intención sí parece ser relevante en los efectos de la contaminación, tanto si el “contaminador” pone en peligro la pureza del otro conscientemente y este último no lo sabe, cómo si sí. De aquí, que el sistema de alimentación *kosher* se sostenga, además de por la fe y otros aspectos en los que no entraremos, por una red de axiomas en torno a la confianza que refuerzan la identidad de los judíos. Esto también afecta, como veremos más adelante, a aspectos de la sociabilidad, comensalidad e identidad de los judíos observantes que viven en Barcelona.

La *kosherización*

Ciertamente el otro, y la plata, metal hierro, estaño y plomo, [23] Todo lo que resiste el fuego, por fuego lo haréis pasar, y será limpio, bien que en las aguas de purificación habrá de purificarse: mas haréis pasar por agua todo lo que no aguanta el fuego. (Números, XXXI.)

En este capítulo haremos alusión a las formas de contaminación, purificación y aptitud de los utensilios de cocina. Son muchas las maneras de que un utensilio adquiera el estatus de “impuro” y muchas las formas de purificarlas, de devolverles el estado de pureza para poder ser usados. Este concepto, el de *kosherización*, abarca todos aquellos procesos mediante los cuales algo impuro se torna puro, algo prohibido, permitido. Y así como en el primer capítulo se hizo alusión a él en torno a *kosherización* de carne sin cocinar, es decir, en el “faenado” de la carne antes de su cocción, asado, guisado u horneado, en este capítulo nos referiremos a los utensilios de cocina y a la contaminación de los alimentos por el uso y manipulación inadecuados de los mismos.

Para comprender lo que es la *kosherización* se hace necesario hacer una breve introducción a los conceptos de *Libbun*, *Hag’ala*, *Iad Soledet Bo*, *Tevilá* y *Guezerá*, ya que todo el orden dentro de una cocina, la posible contaminación, tanto de comida como de utensilios, y la distribución de los mismos, dependerán de estas categorías.

Si bien existen más conceptos que se han de tener en cuenta, a continuación se hará hincapié en aquellos cuatro por ser los que condicionan directamente la distribución y orden en la cocina, la posterior *kosherización* de los utensilios de cocina y la purificación de lo contaminado en caso de equivocación.

La *Hag’ala*, es el procedimiento a través del cual se le devuelve el estatus de puro a un recipiente que, por diferentes motivos, se convirtió en *taref*. La *Hag’ala* se hace en aquellos utensilios con los cuales se cocieron alimentos prohibidos mediante el agua y el fuego, como por ejemplo, leche dentro de una olla *besarí*, carne *taref* dentro de una

olla *kosher*, leche se derramó en una cocción cárnica por accidente, etc. Este proceso, se efectúa limpiando previamente el utensilio a fondo para posteriormente sumergirlo totalmente, incluidas las tapas, en una caldera de agua hirviendo sobre el fuego (una caldera o un utensilio más grande en el que pueda ser sumergido): “de la misma manera que el recipiente absorbió un sabor *taref*, también lo expulsará”. (La Cocina Kosher II; pág., 154). Por último, es necesario mencionar que no todos los utensilios de cocina pueden ser sometidos a este proceso de purificación.: la *Hag’alá* es válida para el ollas y sartenes de hierro, aluminio, bronce, cobre o cualquier utensilio de piedra; otros materiales que normalmente se usan en la cocina, se derretirían.

A diferencia de la *Hag’alá*, en el *Libbun* solamente interviene en fuego, por eso se habla de “fuego directo” sobre el utensilio. Mediante el *Libbun* se expone el utensilio que absorbió el sabor *taref* al fuego directo hasta que este se ponga al “rojo vivo”, hasta que “desprenda chispas” de tal forma “que si se lo toca con una paja, esta se incinerara al instante. Finalizada la operación, se recomienda sumergir el utensilio en agua fría ³³. Este procedimiento solo es aplicable a aquellos utensilios que se usan al fuego directo, como parrillas, quemadores, hornallas, hornos, sartenes, etc.).

La palabra *Tevilá* significa, literalmente, “inmersión en aguas de *Nidá*”. Por tanto, si hablamos de *Tevilá* de utensilios, nos referimos a la inmersión de los mismos para que adquieran el estatus de pureza que han de tener para ser usados por los judíos observantes. Los *Jajamin* interpretaron que aún después de haber hecho la *Hag’alá* y el *Libbun* – en caso de contaminación mientras se lo estaba utilizando –, los utensilios

³³ Antiguamente los residuos tóxicos generados por el uso de utensilios de cocina - como puede ser el teflón - no existían. Los cambios bruscos de temperatura hacen que se generen cambios, roturas y/o desprendimientos de los diferentes materiales de los utensilios, la mayoría de ellos tóxicos. Pero estas cuestiones no son tenidas en cuenta por las autoridades rabínicas a la hora de aconsejar y enseñar a los judíos observantes a cumplir con la *Kashrut*. Si bien la información sí puede encontrarse en los libros, las mujeres entrevistadas no tenían conocimiento de la toxicidad del procedimiento. Xenoestrogens released from lacquer coatings in food cans. Olea N et al. (1995). Environmental Health Perspectives 103(6): 608-612.

deben ser sumergidos en la *mickve*³⁴ : al igual que un converso debe hacer la *Tevilá* para así estar *Kedushá*, los utensilios nuevos comprados a un no judío o usados durante una hora y luego fueron adquiridos por un judío, también deben sumergirse en la *mickve*.

Pero no todos los utensilios requieren *Tevilá*: el plástico, la cerámica, el barro, el nylon o la porcelana no requieren inmersión, aunque si se quisiera, podría hacerse. Pero todo utensilio de metal o de vidrio (o de *Pyrex*) destinado a la comida, comprado a un no judío o fabricado por un no judío, requiere *Tevilá* antes de su utilización. Los aparatos eléctricos y utensilios comprados a un no judío también requieren inmersión siempre y cuando el contacto con el agua no estropee su funcionamiento. Así, de un *Túrmix* solo se sumergirá la parte que estará en contacto con la comida y no la parte que contiene dentro el motor; de una tostadora, la parte plástica. Todo lo que se pueda sumergir sin que el funcionamiento del aparato se vea afectado, es obligatorio.

Iad Soledet Bo hace referencia al grado de temperatura que alcanza una cocción, ya sea en estado líquido o sólido; se puede medir fácilmente con la mano: si la temperatura es lo suficientemente alta como para retirarla, es que ha alcanzado una temperatura ISB. Este grado de cocción indica que si una cocción entra en contacto con otra que está cerca, ambas pueden transmitirse los sabores y absorberlos al mismo tiempo. Esta temperatura podría, según algunos estudiosos del *Talmud*, llegar a ser a los 45º, más o menos, haciendo imposible la ingesta del alimento al momento.

Debemos también, así como tenemos en cuenta la categoría de caliente, hacer alusión a la de frío. Según el *Halajá* el contacto entre productos *jalaví* y *besarí* fríos, también está prohibido. Pero así como en estado caliente la mayoría de veces los alimentos contaminados no pueden “limpiarse”, el frío no es tan “peligroso” y habría modos de

³⁴ La inmersión en una *mickve* de cualquier sinagoga para una mujer *nidá* generalmente cuesta entre 10€ y 20€ dependiendo si se pertenece o no a aquella comunidad. Del mismo modo, los utensilios de cocina también tienen un precio que no todos los judíos observantes están dispuestos a pagar. Otra forma de hacer la *Tevilá*, es haciéndola en un río, en el mar o cualquier sitio en donde las aguas sean naturales.

“limpiarlos” para poder consumirlos; todo dependerá de las cantidades y el tipo de comida.

Por otra parte, el concepto de *Guezerá* hace hincapié a la importancia, al “peso”, de un decreto establecido por los *Jajamin* para evitar incumplir una *Lav* de la *Torá*. A estos decretos se los denomina *Guezerot* o *Isurim Derabanan*, que quiere decir, literalmente, “prohibiciones de nuestros sabios”. Por lo tanto, los *Guezerot* tiene la misma fuerza legal que las *Lav* de la *Torá*³⁵.

Pero no todos los utensilios pueden ser *kosherizados*. Utensilios de metal, como ollas, sartenes y cubiertos sí pueden ser sometidos a este proceso de purificación. Mas no así los utensilios de barro y plástico, no.

A continuación veremos cómo estos conceptos, estas categorías, determinan la organización de una cocina *kosher*.

2.1

Distribución y orden de la cocina *kosher*

Uno de los pilares del sistema de alimentación *kosher* es la separación de lo cárnico y lo lácteo es decir, de lo *besarí* y lo *jalaví*. Si no puede comerse al mismo tiempo, ¿por qué habría de poderse guardar, cocinar o lavar a la vez y en el mismo lugar? Son muchos los conceptos y categorías que tendremos que explicar a lo largo del capítulo ya que de ellos dependerá una acción u otra.

³⁵ El principio de *Safek Derabanan Lekula* (literalmente: duda sobre una ley decretada por los *Jajamin* atenúa) significa que a un acto, evento o alimento sobre el cual recae una prohibición de los *Jajamin* y estando seguros de que ninguna prohibición de la *Torá* recae sobre aquellos, es admisible “el beneficio de la duda” y lo prohibido devendría en permitido como si a priori no hubiera habido prohibición alguna. Pero si la duda se presenta en el ámbito de una prohibición de la *Torá*, el principio será *Safek Deoraitá Lejumrá* (literalmente, duda reglamentada por la *Torá* agrava) y por tanto ningún beneficio o duda es aplicable, bajo ninguna circunstancia y en ningún momento (La cocina Kosher, 1993)

Una cocina *kosher* es un orden perfecto, un orden puro ³⁶, en donde cada cosa, cada utensilio tiene su sitio y en donde, salvo equivocación, todo se mantiene en armonía.

Una cocina *kosher* ideal (Imagen 5), ha de tener dos picas, armarios a cada lado de ellas, y el suficiente espacio para poder elaborar y cocinar las grandes cantidades de comida que semanalmente – haciendo alusión al *Shabat* – manipulan las mujeres.

Al observar la imagen, podemos hacernos una idea de cómo sería el sector de las picas: una para lavar los utensilios usados para alimentos *besarí* y otra para los *jalaví*, pero no enseña cómo debería ser el resto de la cocina. En cada pica, habría un estropajo, algunas veces de diferentes colores para evitar confusiones, para también lavar los dos tipos de utensilios. En cocinas de familias muy religiosas, podríamos encontrar también estropajos para fregar los utensilios *parve*, aunque normalmente se escoge una de las dos esponjas y siempre se lavará con esa para evitar la contaminación. A cada lado de las picas también se podrían ver dos escurridores, uno *besarí* y otro *jalaví*. En caso de no disponer de dos picas, se recomienda lavar primero los utensilios *jalaví* o *besarí* a temperatura *lad Solededet Bo*. Es importante usar jabón si se están lavando los dos tipos de utensilios a la vez, ya que el agua caliente podría impregnar los sabores de uno en otro utensilio. Lo recomendable, sería, si no se usa jabón, lavar los utensilios de carne y los de lácteos dejando al menos cinco horas de diferencia entre cada lavado. De todas formas, estas condiciones pueden variar dependiendo si se trata de un hogar askenazí o uno sefaradí.

Usualmente los armarios, tanto bajo la pica como los que la rodean, suelen seguir el mismo tener la misma distribución: si como en el caso del dibujo el lado derecho es el de la carne, los armarios que estén a la derecha también serán los que guardarán los utensilios usados para la carne y lo mismo con el lado de la leche. Los alimentos *parve*, nuevamente, al tener un estatus de “neutro” pueden ir en cualquier armario aunque normalmente se elige un lado para evitar confusiones. La distribución de alimentos, en

³⁶ El CIB dispone de un servicio de *kosherización* de una cocina para casos en los cuales una persona empieza a observar estrictamente la *Kashrut* y quiere que su cocina esté limpia de impurezas. El rabino envía una persona formada en cuestiones de *Kashrut* para que *kosherice* la cocina, los utensilios y todo lo que crea necesario.

armarios o despensas, en general no tiene restricciones; la mayoría de productos viene empaquetado y no tiene contacto directo con los demás. Pero, para evitar posibles contaminaciones, se habría de evitar poner, por ejemplo, un queso y un embutido juntos o cerca en el mismo estante.

Respecto a los cajones, y siguiendo la misma dinámica, lo “ideal” sería tenerlos a cada lado de la pica para poder, es esa forma, guardar los cubiertos separadamente evitando así, la posibilidad de mezclarlos.

Algunos rabinos aconsejan poner a los utensilios como las ollas, sartenes, cuchillos grandes, etc. algún distintivo, otra vez para evitar confusiones. Así, una cinta o una pegatina bastaría para saber a qué categoría pertenece cada uno. En el servicio militar de Israel se suele usar el rojo para lo *besarí* y el azul para lo *jalaví*, y la mayoría se queda con esa costumbre, pero cada persona es libre de etiquetar o no y de elegir el color en casa de hacerlo. Claro que el temor a la confusión radica más en alguien ajeno al hogar o al marido mismo que no está habituado a cocinar en la cocina y por tanto no está al tanto de cada detalle de la organización:

Yo tengo las ollas marcadas con un hilo rojo y lo otro con una azul, no me lio (...) A ver, a mi marido le ha pasado que ha mezclado los cubiertos, porque los cubiertos casi no hay diferentes, entonces llega un momento en que yo sí reconozco la diferencia de los lácteos y los de carne, pero él no. (María)

En cuanto al horno, y hablando en términos de una “cocina ideal”, lo más conveniente sería que hubiera dos, ya que está prohibido cocinar alimentos *jalaví* y *besarí* al mismo tiempo, o carne con pan *jalaví* (porque puede comerse posteriormente con carne) o pescado. El horno microondas no tiene el mismo estatus que el horno “convencional” y la Ley varía según los *Poskim*. El horno microondas no parece absorber el sabor de los alimentos porque no funciona por medio del calor pero sí generan vapor y los sabores se quedarían adheridos a las paredes. Por tanto, si solo se dispone de un solo artefacto, lo mejor será cubrir herméticamente los alimentos. Otras autoridades rabínicas alegan que es necesario entre el uso del microondas con productos *jalaví* y productos *besarí*, es necesario hacer hervir un recipiente con agua y jabón para que los

posibles sabores impregnados en las paredes adquieran la categoría de *Noten Ta'Am Ligfam*.

Lo “ideal” y más cómodo es tener dos hornos y dos hornos microondas: uno para cocinar los alimentos *besarí* y otro para los *jalaví*, ya que también está prohibida la cocción de alimentos cárnicos y lácteos conjuntamente. De todas formas, algunos rabinos permiten el uso del microondas para cocinar ambas cosas alegando que los alimentos se cocinan “de dentro hacia fuera” y que el resto del electrodoméstico no se “contamina”; en cambio el horno convencional, cocina, según esta lógica, “de fuera hacia dentro” utilizándose todo el horno.

Dentro de la nevera, también se habría de tomar precauciones y el orden ha de ser estricto: un poco de leche podría ser derramada desde el estante de arriba hacia un producto cárnico que esté en el de abajo y así contaminar el plato de carne.

Esta sería, quizá, la cocina ideal de una casa *kosher* pero no todas las familias tienen la capacidad económica para asumir una de tales características y, por otra parte, cada una de ellas tiene diferentes necesidades. Durante el trabajo de campo, se visitaron dos cocinas en donde se pudieron observar las diferencias, tanto en cuestiones estructurales como organizativas y en cuanto a las distintas necesidades de cada hogar.

Así, por ejemplo, María, una de las mujeres a las que se entrevistó y accedió a enseñar su cocina, no hacía más que repetir que cuando se mudara a Israel lo primero que haría sería tener dos hornos, dos microondas y mucho más espacio para la organización de la cocina en general. Otra de ellas, Gisela, manifestó todo lo contrario porque casi no usaba la cocina por vivir ella fuera de Barcelona y venir “días sueltos” al mes a ver a su marido. Pero ambas clasificaron sus cocinas como *jalaví*, *besarí* o *parve* dependiendo de las necesidades y posibilidades que tenían, de la necesidad de clasificar cada una de ellas devendría el orden:

*Nuestra cocina es parve o besarí, lo único jalal que tenemos es plástico (...)
La única cosa que tenemos de leche la tenemos aquí (señalando un armario
pequeño) pero no la utilizamos nunca porque nunca tenemos queso, que*

Jalav Israel es una pesadez. Mi cocina en general es parve, la única cosa que tengo son dos cuchillos que los diferencio. (Gisela)

Nosotros somos muy de lácteos, claro, porque hay niños en casa, comemos poca carne, no siempre hay carne, entonces yo me organizo mejor la cocina, es más fácil. (María)

La cocina de María no parecía “ideal”. Después de haber descrito en la entrevista cómo le gustaría que fuera, accedió a enseñarme la suya. María y su familia estaban de mudanza, se iban a vivir a Israel; la casa en general estaba muy desordenada, con cajas por doquier y lo primero que hizo fue disculparse por semejante desorden.

De unos siete metros cuadrados, con azulejos marrones al estilo de los años 70, no tenía espacio para una mesa, no aunque fuese pequeña. La nevera era de un tamaño considerable y estaba en la parte del lavadero. El horno no funcionaba desde hacía tiempo y optó por comprar uno “portátil” que lo usa únicamente para productos *parve* y pan. Cuando cocina carne, siempre lo hace en una olla, hace cocidos o estofados pero nunca al horno. No hace nada dentro del horno que contenga mantequilla porque prefiere cocinar platos “livianos” por eso prefirió, como digo más arriba, darle al horno la categoría de *parve*. En la encimera, a cada lado de las dos picas, se podían ver dos estropajos, uno fucsia y otro azul-celeste, que coincidían con los lados escogidos para escurrir los platos *jalaví* y los *besarí*. Cada olla, cada sartén, y algunos cuchillos, tenían su hilo rojo, naranja y rojizo o azul y celeste colgando del asa o el mango para distinguirlos. Los utensilios *parve* se podían ver sin etiquetar y ella había escogido escurrirlos junto a los *jalaví* porque decidió que su cocina “es más *jalaví* que *besarí*”.

Al abrir las puertas de los armarios, se podía ver el orden y la clasificación de utensilios: un armario para lo *besarí* y otro para lo *jalaví*. Los vasos, al ser de cristal y ser el cristal de un material que no absorbe sabores – por tanto pueden usarse con ambas categorías - , estaban guardados en el armario de para lo *besarí*.

Yo tengo un armario para carne y otro para lácteos (...) Cada cosa tiene su sitio porque si te lías visualmente, entonces te puedes equivocar, aunque te

puedes equivocar igual, jeh! Para cocinar nunca me ha pasado, pero en la pica [fregadero] sí que me ha pasado (...) Entonces yo me lo hago así, súper controlado, yo me lo organizo bien. (María)

La nevera no estaba organizada según estas dos categorías aunque los alimentos no estaban en contacto directo como en el congelador. Cuando empezó a cumplir, contaba, el orden de los estantes del refrigerador era estricto: un estante para los alimentos lácteos y otro para los cárnicos. Pero este orden, esta organización de los alimentos dentro de la nevera hizo que su marido, que estaba empezando a observar la *Kashrut*, se enfadara muchas veces con ella por no poderle “seguir el ritmo”. Él abría la nevera, cogía un pedazo de queso o de carne y lo ponía en donde le quedaba más cómodo, mezclándolos, sin poner atención a la contaminación que ese acto podía ocasionar. Como consecuencia de estas peleas, el rabino intervino recomendándole a María que no sea tan estricta con su marido porque ya era bastante complicado para él estar pasando por el cambio hacia la observancia. Le recomendó que mantuviera todo cerrado herméticamente en la nevera sin que los alimentos se tocasen entre sí, que podía usar *Tupperwares*, es por eso que en las estanterías se podía ver cantidad de ellos, tanto en el lado *besarí* como en el lado *jalaví*. El congelador no tenía orden alguno, estaban todos los alimentos mezclados: carnes, quesos, pescados, pan, etc., pero su rabino le había aconsejado envolver cada pieza en film para que no se tocaran y el frío del congelador haría el resto, ayudaría a no contaminarlos.

Gisela, amiga de María tenía una cocina completamente diferente. De aspecto un poco “abandonado”, tenía una mesa pequeña abarrotada de productos *kosher* que había traído de París. La de ella “era” *parve o besarí*, más *parve* que *besarí*, y lo único *jalaví* que tenía era algún que otro *Tupperware*, dos cuchillos que diferencia con un “puntito” de los otros y una olla, todos guardados en un pequeño armario junto a la puerta.

Esta cocina tampoco era grande pero la nevera sí estaba dentro de la cocina. No se veían dos estropajos sino uno, de color verde. Había un escurridor de platos a la derecha y muchos platos secándose, como si llevaran mucho tiempo allí. La cocina

estaba muy desordenada³⁷, incluso podría decirse que llevaba algunos días sin limpiarse. Los armarios estaban repletos pero no seguían ningún orden, parve y besarí estaban mezclados. En lo alto, podía verse una caja en la que había algunos platos para *Pésaj*³⁸, apartados del resto.

El lavado de utensilios lo realizaba en dos sitios diferentes. En el fregadero de la cocina lavaba los besarí y parve y en el fregadero del lavadero, lo poco que tenía jalaví. El lavadero también hacía de despensa y se podían ver latas de conserva, arroz, harinas, etc. También ropa tendida en un “tendedero” improvisado.

En la nevera había poca comida y la que había, era besarí. Se podía ver una margarina, pero era de soja, sin grasas animales; también huevos, blancos.

Finalmente, en ambas cocinas, tanto en la de María como en la de Gisela, las hornallas funcionaban a gas, con fuego regulable y estaban dispuestas de cuatro en cuatro de modo que la distancia al cocer, freír o guisar varias cosas a la vez, las ollas y sartenes podían tocarse con facilidad.

2.2

La *kosherización* de los utensilios de cocina.

Cuando hablamos de *kosherizar* un utensilio nos referimos, como se menciona anteriormente, a devolverle el estatus de pureza. Este estatus pudo haberse perdido

³⁷ Este adjetivo fue usado por Gisela para referirse al constante estado de desorden y poca limpieza que tiene la cocina de su casa. Ella reside en París, Francia, y en su casa solamente está su marido: “como todos los hombres es muy desordenado y limpia muy poco, pero esto lo tienen así ellos (...) Pueden ayudar, pero son hombres, y no es cuestión de religión. Y recoger tampoco, nunca verás a un hombre levantarse en *Shabat*, dicen que es el respeto para el hombre, tonterías”.

³⁸ Para *Pésaj* está prohibido utilizar la misma vajilla que su utilizó el resto del año para guisar, freír, hornear, cocer, comer o beber, ya sea en caliente o en frío. Por eso los rabinos recomiendan tener una vajilla reservada para esta festividad; en caso de no poder tenerla, se pueden utilizar los utensilios que se usan durante el año previa *kasherización*, ya sea a través del *Libbún* o de la *Hag’alá*.

por varias razones pero la mayoría de veces es atribuido al descuido de quien está cocinando o de quien “regenta” la cocina, que en el caso del judaísmo, es la mujer.

Un utensilio se contamina, deja de ser *kosher* (apto) cuando, teniendo una de las dos categorías, *besarí* o *jalaví*, se usa con la opuesta, es decir, cuando un utensilio *besarí* absorbe los sabores y las propiedades de un alimento *jalaví* y viceversa. Además, si el utensilio no ha adquirido el estatus de *Kedushá*, la *Tevilá*, también será obligatoria.

El *Halajá* es explícita en cuanto a mecanismos y reglas de *kosherización* pero en la práctica de la observancia de la *Kashrut* y en un contexto no judío, las fronteras entre lo puro y lo contaminado parecen no estar muy definidas ni consensuadas por los judíos de cada una de las comunidades de Barcelona. Así, lo que para un judío askenazí es obligatorio *kosherizar* mediante *Libbun* o *Hag'alá*, para un *sefaradí*, no: si para un *sefaradí* es costumbre no cocinar ni consumir lácteos con pescado, un askenazí, sí.

Encontramos durante el trabajo de campo que las formas de *kosherización* de los utensilios variaban según la comunidad a la que se perteneciera, según el nivel de observancia que se tuviese, grado de conocimiento y estudio de lo que se considera *halájicamente* correcto. Así, Pedro, cuando narraba sus vivencias en la cocina mientras su esposa María está de viaje, se mostraba desinteresado por aprender:

Si pasa algo lo dejo ahí hasta que ella llega, mejor no tocar no tocar algo que no sé [risas], no sé hacerlo. Sé que es agua caliente o algo así, pero no. No me interesé en aprenderlo, no sé, si fallo espero a que ella lo arregle (...) porque ella es religiosa y tiene que saberlo. (Pedro)

Pedro mostraba cierto grado de miedo al hablar de cometer algún error en la *kosherización*, pues cualquier imprudencia podía generar un pecado en su esposa teniendo esta que *kosherizar* el utensilio nuevamente.

Pero María, contrariamente, estaba al tanto de cada una de las cosas que habría que hacer en caso de contaminación. Ella, en el proceso de conversión, estudió bajo la guía del rabino y la rabanit de la sinagoga todo lo que le hacía falta para poder “llevar” una cocina *kosher* en su hogar. El estudio de la *Kashrut* es tan extenso, que muchas veces le surgían dudas acerca de los procedimientos de *kosherización* y/o purificación;

llamaba a su rabino y este le aconsejaba la mejor manera para solucionar el problema, porque “todo tiene solución” (Rabino I). María me explicó cómo era el procedimiento que un judío observante debía seguir si había comprado platos nuevos en una tienda de no judíos y le urgía usarlos pero no tenía tiempo de acercarse hasta la *mickve* de la sinagoga ni hasta la playa más cercana para hacerles la *tevilá*. Habitualmente se les hubiera quitado las etiquetas, se los hubiese lavado con detergente y llevado a la *mickve*, pero al no poder ese mismo día, lo correcto sería llamar al rabino y preguntarle qué hacer:

...y él te dice: “estas cosas pasan, regálaselo a alguien y como “entre comillas” no es tuyo, tú no tienes el deber de hacer tevilá. Estos son casos extremos, pero la gente lo hace. [Con un llamado telefónico diciéndote] ...te lo regalo ya está, en teoría lo podría usar, porque el plato no es mío. (María)

Pero en el discurso del rabino, encontramos la necesidad de hacer cumplir las normas:

Si no tienes tiempo de venir a la mickve vas al mar, si no, más tarde a la mickve. Aquí nada es difícil si tenemos voluntad, para venir a la mickve cinco minutos es lo mismo que ir al Corte Inglés, puede venir aquí (...) aquí se abre cada día de las siete de la mañana hasta las nueve de la noche, más que el Corte Inglés. (...) no existe “no tengo tiempo”, te tienes que organizar (...) si tienes invitados en casa pueden esperar cinco minutos, no es el fin del mundo. Todo depende de la importancia que usted le de a las cosas (...) No existe otra manera de hacer las cosas, te tienes que organizar (Rabino I)

Aquí podemos observar que existen diferentes discursos y por tanto, mecanismos, para darle el estatus de pureza a un utensilio recién comprado. María sigue los consejos de su rabino, Rabino I, mientras que este, al mismo tiempo, expone la obligatoriedad de la *tevilá* bajo cualquier circunstancia. Por tanto, ¿bajo qué criterios se aplica y modifica un *Din*? Nuevamente un contexto social no judío parece modificar y flexibilizar las exigencias del *Halajá*: la falta de tiendas de venta de utensilios judíos o la imposibilidad de acceder con facilidad a una *mickve*, un río o al mar , podría tener

como consecuencia que los judíos observantes tengan que optar por readaptar sus costumbres y hacer de la casuística algo cotidiano en la *kosherización*.

Al mismo tiempo, se puede apreciar la diferencia entre la observancia *sefaradí* y la *askenazí* a ojos de las autoridades rabínicas: mientras para los primeros es de vital importancia la *tevilá* antes de usar el utensilio, para los segundos, el tiempo de uso es mucho más amplio:

Una vez se puede usar (...) la ley dice que “por la utilización de una vez no es una utilización perpetua” Hasta tres veces se puede usar una cosa. Es como que no le das uso. Hasta que una cosa no haya sido utilizada tres veces, según el judaísmo, es como si no la hubieras utilizado (...) En teoría todo es impuro hasta que pasa a un estatus de impureza. O sea, la persona en la falta de conocimiento de cualquier artículo o persona lo pone en un estatus de impureza (...) entonces los utensilios hay que purificarlos. La purificación se refiere a la transformación del estatus de la falta de desconocimiento de limpieza de esta herramienta material y espiritual. En el momento en que las pusiste en aguas limpias, pasa a ser un utensilio limpio y además con intenciones limpias, materiales y espirituales. (José)

La dicotomía sucio/limpio se hace evidente, mas ¿habría también unas “intenciones sucias”? ¿Son las intenciones del objeto de cocina o de quien les da uso? Lo que sí podemos encontrar es la función espiritual del utensilio como portador y transmisor de pureza y, a través del cual, se pone de manifiesto la observancia, el grado de compromiso con Dios. El paso del utensilio por aguas purificadoras añade y/o devuelve una nueva virtud, la de “utensilio judío”. Una *Kedushá* que sacaría al utensilio de ese estado marginal que adquirió gracias al peligro que albergaba para el sistema alimentario judío.

Si un utensilio pasa de un estado marginal a un estatus de *Kedushá*, el hecho observar la *Kashrut* situaría a la persona observante en un constante límite hacia la marginalidad. Los judíos que observan hacen todo lo que está a su alcance para cumplir con los preceptos de la *Torá*. Y, si, como decíamos antes, una mujer no quiere,

puede o no tiene cerca una *mickve*, un río o un mar, busca otras opciones para llevar a cabo la *kosherización*.

Gisela, manifestó no sentirse cómoda *kosherizando* sus utensilios de cocina en la playa de Barcelona porque decía sentirse observada, como si fuera un “bicho raro”. Ir a la playa implica la no privacidad y hacer de un ritual íntimo algo público, por lo que escoger el día en que no haya nadie se vuelve todo un desafío:

Yo fui varias veces a la playa, no, bueno, vas a la playa cuando no hay nadie porque muchas veces tuvimos muchas sorpresas. Pues, no, nosotros no tenemos coche, entonces cuando vamos al mickveh, a la sinagoga no es lejos pero es un poco pesadez, no vamos a mentir, ¿no?. Entonces algunas veces decimos “Bueno, vamos a dar una vuelta a la playa y cogemos la mochila y vamos a poner todo dentro” Y es verdad que, bueno, la gente está un poco en shock cuando coges tus cosas y las pones en la playa, entonces es mejor ser un poco más discretos. Un día nos paró la policía, (risas) Pero bueno, yo soy un poco tonta también. Era un día que hacía sol, la gente estaba en la playa, pero yo necesitaba mis platos y los venía de comprar en Ikea y no iba a hacer otra ida y vuelta, (risas) no lo iba a hacer. Entonces, (risas) estaba con mi mamá y pusimos las cosas y la gente evidentemente llamó a la policía, pensaba que estaba haciendo mi... y ¿sabes? Yo entiendo, lo peor es que yo entiendo. Los tipos pensaron que yo estaba lavando mis platos. Además con las pintas que tenemos tampoco facilita, ¿sabes? mmm, con esto, tenía la falda larga. Lo que digo es que yo entiendo a la gente. Después les expliqué a la policía, no hay problema, no me arrestaron ni nada. Pero les expliqué y me dijo “bueno, sean más discretos”. Entonces entendí que en la playa está muy bien pero tarde. Y lo hicimos una vez a las doce y fue horroroso, entonces mejor no en la playa, en el mickveh (Gisela)

La *Kashrut*, observancia de los preceptos de la *Torá*, se entiende como algo íntimo, personal y fuera del entendimiento del otro, del que no cumple. Pero al mismo tiempo, como veremos en el próximo apartado, el otro cumple esa función de

“diferenciador”, de frontera entre lo judío y lo no judío, que afianza y remarca la identidad judía.

El control alimentario y la sociabilidad

Hasta ahora hemos descrito, resumidamente, los procesos de certificación de los alimentos *kosher*, algunas de las distintas formas de observancia y las diferentes maneras y mecanismos de *kosherización* de utensilios de cocina. Pero cada uno de estos aspectos de la *Kashrut* tomados por separado no nos dirían tantas cosas como si los analizamos en su conjunto; es en la sociabilidad en donde convergen para darle sentido y práctica. Una sociabilidad teatralizada (Goofman, 2006) en la que, desde el punto de vista del sistema de alimentación *Kosher*, configura el ideal de observancia. Cada uno de los preceptos determinará las formas de relacionarse que tienen los judíos observantes, ya sea entre miembros de su misma comunidad, de otra diferente o con no judíos y reafirmará de alguna manera, el sentido de pertenencia a la comunidad judía.

Socializar a través de la comida y sus significados establece una red de relaciones capaz de mantener y “solidificar” identidades; crear distancias y “quebrar” o romper lazos de parentesco y amistad. De esta manera lo judío parece diferenciarse de lo no judío a través de la comida usando como frontera simbólica la contaminación producida por determinados alimentos, formas de cocinar y de entender la comensalidad. Veamos, pues, cómo se configuran las representaciones sociales de quienes observan la *Kashrut* en torno a las formas de sociabilidad.

La *Torá* deja explícita la idea de la posible asimilación de judíos con no judíos:

“No harás pacto alguno con ellos ni les concederás gracia [3] Tampoco te emparentarás con ellos: no darás tu hija a un hijo de ellos, ni una hija de ellos tomarás para tu hijo [4] por cuanto ella apartara a tu hijo de mí y este servirá a otros dioses, con lo que recaerá la cólera del Eterno sobre vosotros hasta exterminarte. (*Deuteronomio*, 7)”.

El comer y el beber son hechos sociales y como tales fueron atendidos por los *Poskim*. Así, tomaron medidas para evitar posibles acercamientos entre judíos y no judíos.

Evitar amistades, matrimonios o cualquier relación que pudiera, acaso, inducir al judío a “desviarse del camino”. Acciones que serán medidas y puestas en práctica dependiendo del nivel de observancia de cada uno, pues la duda puesta en el otro será mayor cuanto más observancia haya hacia la *Kashrut*.

La *Kashrut* no solo implica a la propia observancia en sus preceptos sino que también contempla la desconfianza hacia quien no observa, hacia la duda, hacia lo ambiguo. Los judíos que cumplen los preceptos de la *Torá* tienen estatus de confianza y pueden comerse todos los alimentos preparados por ellos, pero de un judío del cual no se está seguro de si es observante o no, estará prohibido por existir una duda acerca de su cumplimiento.

Una de las prohibiciones establecidas por estos estudiosos del *Talmud* para evitar la “asimilación social” o inducir a error a otra persona, es la de la “cocción de no judíos”. Una “cocción de no judíos” es considerada como tal únicamente si el judío encendió la hornalla y depositó la olla sobre el fuego o si el no judío colocó el utensilio sobre la hornalla estando el fuego apagado y posteriormente el judío lo encendió ³⁹. Un judío observante no puede emplearse, por ejemplo, de cocinero en una cocina de no judíos ya que seguramente se verá obligado a trabajar manipulando alimentos *jalaví* y *besarí* al mismo tiempo; o una mujer ⁴⁰ no judía que se desempeña como empleada del hogar en una casa judía, en donde manipule alimentos *kosher* y utensilios *kosher*, haría que los alimentos cocinados por ella se tornen prohibidos por tratarse de una “cocción de no judío”.

³⁹ Existen divergencias en cuanto a esta prohibición ya que algunos rabinos *askenazíes* dictaminan que si un judío enciende el fuego por la mañana y el no judío deposita la olla y cocina durante todo el día sobre esa misma llama, consideran dicha cocción como “cocción de judío”. Pero si el judío deposita el utensilio sobre la hornalla estando el fuego apagado y este es luego encendido por un no judío, será “cocción de no judío”.

⁴⁰ En cambio, con las mujeres ocurre algo particular: ellas tienen estatus de confianza para afirmar que un alimento es *kosher* pero no en lo concerniente a la “separación de peces pequeños prohibidos de los permitidos y otras prohibiciones que dependen de juicio personal, ya que la opinión de la mujer es flexible y tiende a atenuar, por ende no se deberá confiar en ella” (La cocina Kosher, pág., 90)

Las fuertes fronteras que delimitan lo que es y lo que no es apropiado se notan aún más en un contexto de relaciones sociales no religioso, en donde lo laico y lo judío se encuentran cotidianamente. Fronteras que no solo delimitan una identidad sino que limitan, también, la sociabilidad de quienes observan y de quienes miran la observancia desde fuera. Por tanto, ¿cómo se ve afectada la sociabilidad en un entorno no judío? ¿Cómo se estructuran las relaciones sociales existiendo, además, la prohibición de la “cocción de un no judío”? Esta sociabilidad vendrá determinada en todo caso, por el nivel de observancia que tenga cada uno: así, no será lo mismo para un rabino, para un judío observante, para un judío laico o para un judío converso; el grado de compromiso con Dios a través de la comida hará de filtro en el establecimiento o continuación de relaciones de amistad, familiares o laborales.

Barcelona era, años atrás, una ciudad en donde no había ni un solo restaurante *kosher*. Tampoco había bares, tan solo una carnicería/tienda situada en frente del CIB en donde se puede adquirir alimento certificados y una sección en un gran supermercado con una pequeña selección de alimentos *kosher*. Reuniones, festejos o comidas en comunidad en general solían hacerse en las sinagogas o en los propios hogares porque no había otro sitio, no había ni un solo establecimiento fuera de la comunidad judía de Barcelona en el que pudieran reunirse los judíos que cumplen con la *Kashsrut*. Por eso, la judeidad se vivía de forma privada, en la intimidad de los hogares o de las sinagogas. La sociabilidad era íntima, endógama, pero con una gran necesidad de hacerse pública pero siempre, conservando su propia identidad.

3.1

Endosociabilidad y exosociabilidad

Para un judío observante la vida social pasa mayoritariamente por la comida. La alimentación se presenta como un conjunto de significaciones que estructura la organización social de la comunidad judía, determina su identidad (Cerdeño, 2005) . Por eso, un judío observante lo primero que hace al llegar a una ciudad desconocida es

averiguar en dónde está la sinagoga. Esta, además de una institución religiosa, es un lugar de encuentro, de socialización. Pero, ¿fuera? ¿Cómo cumplen los judíos con la *Kashrut* fuera del hogar o lejos de la sinagoga?

A raíz de esto y de las constantes “quejas” de los turistas judíos que venían a la ciudad condal de vacaciones que decían no tener un lugar para comer, desde las dos principales comunidades, la del CIB y la de *Jabad-Lubavitch*, se abrieron hasta cinco restaurantes de comida *kosher* ⁴¹. Estos se transformaron en un lugar de encuentro en donde judíos de diferentes comunidades y países podían encontrarse para compartir comidas, cenas o simplemente tomar un aperitivo por la tarde⁴². Un espacio de intercambio de opiniones, consejos y vivencias que de no existir, quedarían reducidos a la sinagoga o a los festejos semanales del *Shabat*. Los judíos residentes en Barcelona, también encontraron en estos restaurants, lugares en donde reunirse, lugares que no fueran sus casas o la sinagoga; sitios en donde su observancia no fuera algo atípico. Pero los precios de los platos sumado a que su funcionamiento no fue muy largo, hizo que la mayoría de miembros de la comunidad judía de la ciudad volviera a vivir la alimentación como lo hacía antes: de puertas para dentro.

Al llegar el viernes, víspera de *Shabat*, no hay hogar judío que no reciba invitados a cenar o a comer. Los comedores de los rabinos pasan a albergar mesas de hasta veinte comensales de manera que ningún judío que esté de paso o que no tengo con quién comer en *Shabat*, pueda cumplir este precepto de la *Torá*; es *mitzvá*.

Ahora bien. ¿En cualquier hogar judío puede festejarse el *Shabat* o una comida informal? . La respuesta es sí, pero no cualquier judío aceptará la invitación de compartir mesa. Dos cuestiones, básicamente, se tendrán en cuenta. En primer lugar, cuál es el nivel de observancia del anfitrión: cuánto hace por cumplir el dueño de casa, si la comida es *kosher*, en dónde la compra, cómo la cocina y en qué utensilios, cómo la sirve en la mesa; si cumple las fiestas judías o si va a la sinagoga con asiduidad.

⁴¹ De estos restaurantes solo sigue abierto uno “de leche” situado en La Rambla de Barcelona. Los demás, por cuestiones económicas, han tenido que cerrar sus puertas al público o convertirse en un restaurante “convencional”.

⁴² <http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/raiz-cocina-judia-2295950>

Yo no iría a comer a casa de una persona que no come kosher de la misma manera que un diabético no va a entrar a una pastelería para comer. Y si fueran kosher tampoco, y llevándome los cubiertos, tampoco, la carne personalmente...hay una manipulación de la carne, y se manipula incluso hasta cuando se mete en la olla hasta el momento en que la recibe en el plato. Entonces yo no como ni en un restaurante kosher si yo no estoy seguro del control que hay. (Rabino I)

No como en casa de nadie. Si voy a comer a casa de unos que compraron la comida aquí [en el restaurante kosher], los platos no están puros, los cubiertos., etc. (Javier)

No iría a comer a casa de nadie. Si voy a casa de un amigo, compartimos una botella de vino kosher que compra para la ocasión o normalmente gente que no come kosher siempre tiene una botella de vino por tradición judía y compartimos frutos secos o un café o cosas que podemos tomar (José)

Es importante destacar, nuevamente, que el nivel de religiosidad marca la directrices de la observancia: algunos judíos conversos o que están en proceso de conversión, o judíos no observantes que conviven con judíos que sí observan, tienen otra predisposición ante estas situaciones. Dicen no importarles llevar su propia comida en un *Tupperware*, con sus propios cubiertos y compartir la mesa con sus amigos sin, de esta manera, descuidar la observancia. O, también, nos encontramos con quien transige con tal de mantener la vida social que tenía antes de empezar a observar la *Kashrut*:

Pero yo también soy una persona que si vamos a comer a casa de una amiga no me preocupa tanto la vajilla que usa, pero a él sí [a su pareja]. Y yo, a ver, ¿por qué no me preocupa? Por que quiero, yo quiero todo, y me gusta mucho elegir. Yo quiero comer con mis amigas, cumplir la Kashrut, seguir la Torá. (Julia)

El segundo factor, hace referencia a quiénes asistirán a la comida: ¿son judíos? , ¿cumplen con la Kashrut? Uno de los entrevistados me contó que invitar gente a comer a casa es un *mitzvá* y que cuantos más *mitzvot* tenga una persona acumulados – “que es como una cuenta corriente en el cielo” – mejor para ella. A la comida podían asistir tanto judíos como no judíos ya que si uno de ellos tiene un amigo no judío, también sería bienvenido a la mesa; no pude averiguar si era *mitzvá* también invitar a no judíos o judíos no observantes, pero sí que no generaban la misma comodidad entre los anfitriones:

Sí, hay muchas personas no judías que han venido. Todas las que se están convirtiendo- A mí no me molesta, yo acepto a todo el mundo en mi meso. La única cosa es que es verdad, que hay mucha gente no judía que estaba interesada, o amigas de personas que venían judías, o turistas que estaban con visitas judías, o no... (Gisela)

Según se deduce del testimonio de Gisela, tan solo habría que tener alguna consideración con el vino en *Shabat*. Pero la pureza de su casa *kosher* se vio contaminada cuando un invitado usó “indebidamente” un vaso o un azucarero:

Hay un señor [judío no observante] la última vez que se quedó en mi casa, por ejemplo, y tomó su leche- compró leche porque le hemos autorizado a comprar de la lista porque tampoco queremos ser tan pesados si hay gente que se queda aquí. Entonces le dijimos solamente que no toque algunas cosas. Nosotros tenemos dos vajillas, ya te mostraré. Entonces él se cogió un vaso, así, que en teoría no hay problema porque es un vaso de vidrio, pero sí hay problema, porque aunque sea un vaso de cristal, yo tengo que kosherizar otra vez esto. Entonces, él se tomó su leche, completamente inocente, y yo me sentí muy ofendida porque, justamente, dije, “bueno, todos, todos estos esfuerzos para que una persona coja, ponga su leche en mi vaso, que yo he tomado con carne, con esto, con lo otro..” Es una tontería, pero es algo, es algo importante. Pues uno se siente muy mal porque, es una tontería pero al mismo tiempo no es una tontería porque cuesta muchos esfuerzos tener una casa Kosher, que no es algo común aquí. Entonces, alguien hace una

pequeña falta, y tengo la impresión que la casa se está derrumbando. Es todos los esfuerzos que he hecho para mantener esta casa- que hemos hecho, porque no soy yo sola, Javier también. Entonces es muy, es, no es solamente la comida en sí, sino los esfuerzos para que tu casa se quede tan pura como es, porque el kosher es algo puro. (Gisela)

Durante la entrevista, Gisela hizo mucho hincapié en la necesidad que tenía de tener vida social, de salir de casa, de estar con gente. Pero esa necesidad no se cubre con las comidas o cenas en su propio hogar. Personas no observantes que no tengan miramientos con el orden *kosher* genera en ella malestar, que se le “derrumbe la casa”; que un *mitzvá* se convierta en algo negativo, en algo contaminante. Parece desprenderse, entonces, una necesidad de exosociabilidad en donde no se vea afectada la pureza de su hogar, su intimidad:

Me encantan los restaurantes, me encanta salir a restaurantes. Entonces es verdad que cuando salimos a restaurantes es o Coca-Cola o café, no vamos comer, ¿entiendes? Ese es el tema que a mí me cuesta un poco más y creo que es lo más difícil de vivir cuando eres muy religiosa. Que- tienes vida social porque puedes ir a tomar un café sin ningún problema o un Coca Cola.. Al final ya acabas invitando a tu casa, pero ¿cuánto puedes invitar a tu casa? O sea, hace dos años que hay mucha gente en casa, es súper agradable, pero ya está. Tampoco, cuando uno no está muy acostumbrado es difícil. (Gisela)

Gisela no va a comer a casa de nadie que no sea la casa del rabino de su comunidad o a la casa de una familia judía muy ortodoxa de la cual están – ella y su marido – cien por cien seguros que es *kosher*. Alguna vez fue comer en casa de alguna de las mujeres que asisten a los cursos de *Kashrut* de la sinagoga y que están en proceso de conversión porque estaba segura de que aquella “era una casa *kosher*”: solo se tuvo que encargar de encender el fuego porque la anfitriona aún no era judía.

Comer fuera de casa implica muchas cosas para los judíos observantes. No es fácil decidir qué plato se puede comer. Si se elige una ensalada, ¿estará la lechuga bien

lavada? ¿cuántas posibilidades hay de que tenga algún insecto? Si se opta por un café con leche solamente, ¿habrá leche de soja?, y la taza, ¿la usaron con leche antes del café? Bastaría con pedir una Coca Cola pero, ¿con qué bebida usaron el vaso antes?, ¿cómo lo lavaron? Estas preguntas y muchas más ha de hacerse ante el mero planteamiento de comer, cenar o tomar algo fuera de casa en un establecimiento que no sea *kosher*.

Existe otro factor igual de importante que influiría en la decisión de comer fuera del hogar: el otro.

A mí, por ejemplo, no me molesta, porque todo el mundo hace lo que quiere, pero si se está comiendo sus cosas de jamón y yo estoy con mi café con leche...Es que es un poco contradictorio. Yo soy religiosa, y me pongo esto [falda larga y camiseta que tapen los codos] y se ve que soy religiosa, que estoy comiendo con una persona que está comiendo jamón, puede haber dudas también (...) es para no poner en duda a la gente. (Gisela)

El otro es aquí un juez – y valga la redundancia - capaz de juzgar lo que hace Gisela, capaz de, a través de la duda sembrada por ella, llegar a pecar. El otro parece comportarse como una frontera que delimita lo correcto y lo incorrecto y, de alguna manera, quien hace que se mantenga el orden; no es sino a través del otro que las formas de identidad judía se afianzan. Gisela parece interpretar un papel dando por sentado que otras personas la estarán observando y que la representación que está haciendo es para el beneficio de otros. Ella enseña a otras personas cómo cumplir con la *Kashrut*, ella no puede salirse de su papel porque no es sino gracias de él que genera confianza en sus alumnos; tiene un rol social que cumplir (Goffman, 2006). Ese rol, en teoría, se debería cumplir tanto fuera de casa como dentro, en la intimidad. Y cuando decimos “debería”, hablamos de una sentida identidad que eleva el espíritu de Gisela a través de la comida y su observancia en ambos escenarios, el público y el privado. Pero, ¿es realmente así?

Como ya dijimos, una de las prohibiciones de la *Kashrut* es no mezclar alimentos *besarí* con alimentos *jalaví*; y esta norma se extiende también a la mesa. Está prohibido servir

carnes o lácteos en la misma mesa en la que se va a comer puesto que podría llevar a la confusión a alguno de los comensales y comer lo que no quiere. Si se diera el caso de que dos conocidos compartieran mesa habrían de mantener una distancia que impida el contacto entre ambos o colocar un objeto, como puede ser un florero, a modo disuasorio en caso de que pudiera existir una posible confusión; asimismo la colocación de los platos en manteles diferentes hará de recordatorio al comensal de que no puede comer la comida que está fuera de los límites del suyo propio (Imagen 6).

En casa no parece importarle a Gisela si están en la mesa alimentos lácteos y cárnicos al mismo tiempo, simplemente los aparta y los “ordena” para tenerlos en cuenta. Ya puede haber en la mesa judíos, judíos en proceso de conversión o no judíos que para ella ese no será un problema. Pero en la calle, nos encontramos con que ese rol adquirido y sentido, el de judía religiosa que tiene que dar el ejemplo a los demás, se vuelve rígido y meticuloso. Se puede observar como el sentimiento de observancia se vuelve más fuerte en el ámbito de lo público, como si fuera una necesidad de manifestar una identidad y afianzar su religiosidad.

3.2

Las relaciones sociales y la asimilación cultural

En los discursos que hemos visto hasta ahora, algunos de nuestros participantes dejaron claro cuán difícil era para ellos socializar en Barcelona cumpliendo con los preceptos de la *Torá*. Algunos por desconfianza, otros por no verse abocados a compartir una mesa en la cual se sirven alimentos no permitidos; vergüenza por ser diferente al resto o incomodidad a la hora de dar explicaciones acerca del “cómo como”, en todos los casos nos encontramos con impedimentos y modificaciones en las redes de amistad.

Nos encontramos con judíos conversos, judíos que empiezan a observar en la adultez o judíos muy religiosos pero que anteriormente eran laicos: todos y cada uno de ellos con diferentes maneras de observar.

El caso de los judíos conversos es quizá el más llamativo quizá, porque sus amistades anteriores a la conversión no profesaban el judaísmo y mucho menos observaban la *Kahsrut*. Por diferentes motivos, como puede ser la vergüenza de sentirse diferente, cada uno de ellos se vio en la necesidad, unas veces queriendo, otras no, de reestructurar su red de amistades.

Gisela es una mujer judía conversa que observa la *Kashrut* de forma muy estricta. Gisela, esposa de Javier, *Mashguiahj*, tiene un grado de observancia muy alto pero aún echa de menos salir, comer y relacionarse con sus antiguas amistades que no son judías.

Yo lo llevo un poco más mal- no es que lo lleve mal, pero me cuesta mucho no poder salir, por ejemplo. Creo que- Hasta con mi marido (...) al final te corta un poco de, de, las, de las relaciones que puedas tener, sobre todo cuando tienes gente que no es judía a tu alrededor. Yo tenía mucha gente alrededor mío que no era judía y que evidentemente... no es que no me quieran ver o lo que sea, pero es verdad que cuando van a salir de tapas, yo estoy ahí como una estúpida con mi Coca Cola (Gisela)

La única vida social que tiene Gisela se desarrolla los viernes por la noche cuando invitan a amigos o conocidos a cenar a su casa y el sábado cuando comen, ella y su marido, en la sinagoga. Él, con un grado de observancia aún mayor, es el que marca en la pareja a dónde ir a comer y a dónde no debido a que tiene más restricciones alimentarias que ella: si Gisela acepta comer en una mesa en la que haya al mismo tiempo alimentos *jalaví* y alimentos *besarí*, Javier, no (*Imagen 7*); mientras ella podría tomar un café con leche de vaca convencional, él solo podría tomar *Jalav Israel*. Mientras ella no ha abandonado completamente la posibilidad de compartir mesa con antiguos amigos no judíos, él sí:

Tengo en el corazón amigos cristianos que veo mucho menos. Y no voy a su casa, no como en su casa. Hay mensajes en su casa que no encajan con mi realidad. Mensajes como un crucifijo, y estas cosas. Es su casa y su derecho pero yo no quiero. No cambia nada a nivel de sentimiento con la persona, pero bueno, ahora es otro tipo de vida y no. (Javier)

Cada uno de ellos compartía su vida con no judíos antes de ser religioso. La decisión de afianzar su fe en Dios y el cumplimiento de los precepto de la Torá, hizo que ya no puedan compartir determinadas situaciones con quienes no profesan su mismo credo. Como si la comida fuera una frontera que delimita, incluso, otro tipo de prácticas de las que Javier, en este caso, quisiera no formar parte e incluso quisiera que su mujer tampoco. Pero si en esta pareja es el marido quien marca los modos de sociabilidad, en el caso que veremos a continuación es todo lo contrario.

En las páginas 21 y 22 ya hicimos las presentaciones de María y Pedro. La conversión de María supuso un cambio radical en su vida, tan radical como lo fue su red de amistades:

Los pocos amigos no judíos te acaban dejando en el camino porque acaban aburriéndose de ti, no hay ninguna adaptación por parte de ellos hacia ti. (María)

En cambio para Pedro, al empezar a observar la *Kashrut*, el cambio en su vida social vino desde él mismo; él mismo decidió cómo se relacionaría con su entorno. Y si bien la vergüenza fue la que determinó en un principio sus relaciones sociales, pudo con el tiempo encaminar su observancia tal y como él quiso hasta sentirse conforme:

...para dejar de comer esto, necesitaba sentirme mal para dejar de comer. Y así, poco a poco hasta que no comí más. Marisco hoy no lo como. Antes me daba vergüenza, la gente, tenía que ser el diferente. Hoy me da igual. Hoy cuando voy a comer es: "¿Qué lleva?, ¿qué lleva?" Si no hay nada que pueda comer, no como, o me pido algo de queso. Como siempre que no lleve cerdo, mariscos y cosas que no puedo comer. Yo lo digo, me conocen,

en el trabajo me conocen y hacemos comidas, la gente trae pan con jamón y a mí me hacen de queso, y hacíamos comida y nos íbamos turnando y hacían cosas que yo pudiera comer (...) Saben [los amigos] que cuando me invitan hay ciertas cosas que no como, ya lo saben. Puedes invitarme y tener en la mesa jamón, no me molesta, nunca diré nada porque eso ya es propasarse, es tu derecho de comer lo que quieres, más en la casa de otra persona, pero yo no lo como, y los amigos ya me conocen y saben que no lo como, hacen pollo. Y tampoco lo podría comer. Pero volvemos a los mismo, te invitan, cocinan para ti, ¿qué vas a decir? Hay un poco de sentido en la vida, no es todo extremo. No, no puedo y ya está. Por eso hay cosas que a veces me chocan. (Pedro)

En este caso, María, al convertirse al judaísmo, lo hizo de tal manera que devino aún “más” judía que Pedro y fue él quien se adaptó a la espiritualidad de ella. Él no haría nada que pudiera perjudicar su observancia porque no haría nada que pudiera hacerla caer en un pecado. Pero no todo es armonía. Pedro frecuentaba bares convencionales y compartía comidas y cenas con no judíos y comía en sus casas; consumía alimentos impuros y prohibidos y finalmente no cumplía con el *Shabat*. Esto, por supuesto, acarreaba grandes discusiones con María: mientras ella solo quería ir a un bar o restaurante *kosher*, a él le daba igual.

Julia es otra judía conversa que no quiso cambiar su manera de vivir por su observancia:

Para mí lo más complicado es cómo seguir compartiendo con mis amigos mi vida. Porque la vida de una persona pasa muchísimo por la comida, en todo el mundo. Entonces eso es para mí, lo que me hace a veces hasta te diré sentir un poco de dolor. Yo intento decirle a los amigos “Quedamos acá o allá, no se preocupen que nosotros llevamos la comida y comemos en tu casa”. (Julia)

Ella estaba de novia con un judío bastante religioso que observaba la *Kashrut* de forma muy estricta. Las reuniones con amigos cambiaron de manera radical: su pareja

no aceptaba comer en casa de nadie ni en ningún bar o restaurante que no fuera *kosher*. Quizá debido a su condición de *Mashguiahj* de un de los restaurantes certificados por *Jabad Lubavith*, Julia no podía compartir su antigua red de amistades con su pareja; A Julia tampoco le importaba pero a su marido, sí.

En cambio a María y Pedro seguían frecuentando a algunas de sus antiguas amistades, sobre todo de él. María aún no estaba en un nivel tan estricto y aceptaba llevarse sus propios utensilios y aceptaba también compartir una mesa en la hubieran alimentos prohibidos, y esto, para ellos, es un punto a tener en cuenta si pensamos en las relaciones con sus familiares.

Los padres de Pedro son judíos, pero laicos. No cumplen ningún precepto de *la Torá* y en su casa no se come *kosher*. Pedro, que hasta ahora era laico también, siente que no puede rechazar la comida de su madre; ella, que ha cocinado para él desde que nació, se sentiría excluida, marginada. Pero al mismo tiempo, Pedro me contaba que sentía más angustia por su mujer, María, que por él:

No la voy a ofender, eso sería ya...No se ofendería ella, a ver, que mis padres son muy abiertos, se reirían de eso, pero María no come ni en casa de su madre, ni en casa de su abuela ni de nadie. Yo me siento mal a veces viendo eso. A mí me invitaron a comer, y ella no quería comer. Ella no toca nada. Yo no comí cerdo porque no hicieron porque sabían que no comíamos cerdo, pero sí comí a otra comida, porque no quería que se sientan ofendidos. (Pedro)

Pedro no podía romper con las relaciones familiares pero al mismo tiempo su esposa no se sentía a gusto comiendo en un casa que no observa. Sus padres son muy abiertos, pero ¿se sentirían ofendidos al ver que María no usaría ni siquiera los cubiertos de su cocina? ¿Y con su propia familia?

La familia de María tampoco es judía. Ni observa ni está de acuerdo con su conversión. Atribuyen su cambio a su relación con Pedro y no pueden comprender la espiritualidad que profesa. Cuando come en casa de sus padres, son continuas las explicaciones que

tiene que dar acerca de por qué no quiere comer en el plato “del que toda la vida comió” y por qué no quiere comer la comida que su madre “toda la vida le cocinó”.

Algo parecido le pasa a Julia:

Yo que tengo una familia que no cuida la Kashrut para mí a veces es como alejarme de mi familia. Porque mi mamá ahora está un poco en el medio y no quiero que ella se sienta mal. Pero ya le he avisado con no como...Ya sabe que no como jamón. Cuando fui a Argentina aún comía carne no kosher, pero no pasa nada, voy a comer pasta y listo. No voy a decirle que me cambie la vajilla ni mucho menos, no porque no me siento bien yo, no sé ahí tengo como un punto. Uno también conoce cómo son las cosas en su casa y no sé. (Julia)

Tenemos, pues, varios ejemplos de cómo la observancia altera las relaciones familiares teniendo que idear nuevas estrategias para mantener la cotidianeidad. Ejemplos de relaciones de amistad que se pierden, a veces por elección propia, otras veces sin quererlo; amistades que se afianzan a través de la sociabilidad que promueve el hecho de cumplir con la Kashrut. Sí, vemos aquí una gran paradoja: si los Poskim previeron una asimilación cultural a través de la comida y reafirmaron prohibiciones para que no haya lugar posibles uniones matrimoniales, no tuvieron en cuenta, quizá, que se estaba consolidando un individualismo forzado y sentido por muchos de los miembros de la comunidad judía.

Quizá no podamos hablar de un individualismo “negativo” por parte de los rabinos, o de los judíos muy religiosos que ven esta *endosociabilidad* como algo elemental para mantener la identidad judía y evitar contradecir los preceptos de la Torá; las pautas para que el no judío no contamine son constantes. Pero después de leer los discursos de algunos de judíos que participaron en esta investigación, podemos ver la necesidad de una *exosociabilidad* incluso a sabiendas de que no es posible. El orden se mantiene gracias a esa frontera entre lo judío y lo no judío, entre el judaísmo y el otro que evita esta tan temida asimilación cultural. El otro podría contaminar los alimentos, podría

inducir a cometer algún error en la observancia y hasta podría encontrar en el matrimonio un lazo de unión con la comunidad judía.

Los libros religiosos, como por ejemplo *Las leyes Maajale Akum* (2011) hablan de una posible asimilación si se comparte determinados actos sociales con personas no judías. Comer comida cocinada por un no judío, sea guisada, asada o cocida, podría generar lazos y un posible matrimonio o una posible amistad, con quien cocina o con sus hijos. A modo de prevención, los *Jajamin* también establecieron barreras para evitar dichas relaciones y así evitar, entre otras cosas, que el alma de los judíos no se contaminara. Se prohibió de, de esta manera, que pudieran juntarse o reunirse con no judíos: beber y comer con no judíos podría hacer que un judío adquiriera malas costumbres, malas conductas: “Es tan elemental la comida, que acerca los corazones” (*Guemará*: 219). Beber té, café o zumos o beber bebidas que embriaguen junto con no judíos, dicen los *Jajamin*, crea mucho acercamiento entre las personas y se podría caer en pecado muy fácilmente.

Y aunque ninguno de los participantes de esta investigación hizo alusión a una posible asimilación por el hecho de comer o beber con no judíos, las fronteras entre lo judío y lo no judío parecen ser muy claras. Las formas de evitar esa asimilación de la que hablan los *Jajamin*, se manifiesta de diferentes maneras aunque no siempre parecen ser explícitas. Si un judío religioso no comparte eventos sociales en los que haya comida o bebida de por medio con un no judío, podría entenderse que es por el miedo al posible pecado y, quizás, con conciencia de diferenciación, de conservar lo distinto entre lo judío y lo no judío. Pero, ¿qué pasa con los judíos conversos que aún conservan una red de relaciones sociales no judía? ¿Tiene la asimilación algo que ver con el distanciamiento ocasionado después de la conversión? Nuestros participantes en reiteradas ocasiones hicieron hincapié en la comida, en la vergüenza y hasta en las miradas ajenas a su entorno, pero en ningún momento hablaron de una “preocupación” (Fernández-Martorell, 1984) de ser asimilados por otro pueblo que no sea judío. Parecería como si esta premisa de no-asimilación se mostrara solamente en los textos religiosos los cuales son “seguidos” por los judíos más religiosos; como si hubiera una abanico de posibles situaciones de asimilación percibidas o no como tales.

¿Son solo los preceptos de la *Kashrut* los que marcan las fronteras? ¿O es a través de estas fronteras que marcan la posible asimilación que se establece la observancia?

En una ocasión, mientras entrevistaba a uno de los rabinos, este me dijo: “no aceptaría un vino como regalo de un no judío porque tendría que devolverle el regalo”. ¿Era esta obligación de devolución y su posterior recepción la que podría provocar una asimilación cultural? (Mauss, 2006) ¿En dónde están los límites? ¿Cuáles son las fronteras que separan lo que supone el mantenimiento de una identidad cultural y una individualización provocada por el otro? Son las prohibiciones y su cumplimiento lo que pautan la sociabilidad; a mayor religiosidad, mayor observancia, y cuanto más cumplimiento, más *endosociabilidad*. Parece ser que es a partir de esta máxima, que se estructura la vida social de los judíos a través de la alimentación. El “principio de incorporación” podría darnos una pista: la relación con no judíos, con sus hábitos alimentarios no judíos, podría, metafóricamente, representar la ingesta de alimentos puros y la exclusión de los impuros. Incorporan alimentos puros así como también personas puras; las personas impuras, las que no observan, representan lo contaminante, y la relación con ellos implica incorporar impurezas a sus vidas, por eso, “incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad”. (Fischler, 1995, pág., 66)

Bibliografía citada

DOUGLAS, M. (2007). *Pureza y peligro*. Buenos Aires: Nueva Visión.

DURKHEIM, E. (2007) *Las formas elementales de la vida religiosa*. Madrid: Akal.

EZQUIBELA, J. I. (2009) *Prescripciones y tabúes alimentarios: el papel de las religiones*. Rev: Distribución y Consumo, pp. 5-25.

FERNANDEZ-MARTORELL, M. (1984) *Estudio antropológico: una comunidad judía*. Barcelona: Editorial Mitre

GOFFMAN, E. (2006) *La presentación de la persona en la vida religiosa*. Buenos Aires: Amorrortu.

GOODY, J. (1995) *Cocina, Cuisine y Clase : estudio de sociología comparada* . México: Gedisa.

LUHMANN, J. (2005) *Confianza*. Barcelona: Anthropos.

MC CLINTOCK, F, J (2006). *En el dominio del tropo. Imaginación figurativa y vida social en España*. Madrid: UNED

MARTINEZ ARIÑO, J. (2011) *Las comunidades judías contemporáneas de Cataluña. Un estudio sociológico de los proceso de construcción y transmisión identitaria*. Tesis Doctoral. Departament de Sociologia. Facultat de Ciències Polítiques i de Sociologia. Universitat Autònoma de Barcelona.

- (2012). *Identidades y vivencias judías en Cataluña contemporánea: una realidad diversa y cambiante*. Investigacions en Sociologia de la Religió (ISOR). Universitat Autònoma de Barcelona. Quaderns-e. Institut Català d'Antropologia. Número 17 (2) pp. 73-85.

MAUSS, M (2006) *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires: Katz.

MICKLEM, N. (1953) *The interpreter's Bible, II, Leviticus*.

MORTON, N. (1989) *Algunas reflexiones en torno a la Shejitá*, en Maj'Shavot, Año XXVIII – Nº 4 – Tishri Tevet 5749.

SOLER, J. (Jul. - Aug. 1973) *Sémiotique de la nourriture dans la Bible*. Annales. Histoire, Sciences Sociales 28e Année, No. 4 (Jul. - Aug., 1973), pp. 943-955

Bibliografia consultada

APPADURAI, A. (2007). *El rechazo a las minorías. Ensayo sobre la geografía de la furia*. Barcelona: Ediciones Tusquets.

BARTH, F. (1976) *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: Fondo de Cultura Económica.

BAYES, R. (1983) *Preferencias y aversiones alimenticias en una población española*, en Revista de Psicología General y Aplicada. Vol. 38, núm. 3. Madrid.

BERTHELOT, M. (2001) *Aproximació socio-històrica a les comunitats jueves de l'estat espanyol: l'exemple de la comunitat israelita de Barcelona*. Actes del I Congrés per a l'estudi dels jueus en territoris de llengua catalana. Barcelona-Girona.

- (2007). *Crónica de la reimplantación de los judíos en Cataluña. Aspectos de su vida cotidiana en la primera mitad del siglo XX*. En: J. I. GARZÓN (Ed.) *Los judíos de Cataluña (1918-2007)*. Madrid: Hebraica Ediciones.

- (2009). *El judaísmo en la España actual*, Revista Española de Sociología, (12): 67-83.

BERTHELOT, M; PUIG, G. (1982). *Introducció a l'estudi de la Comunitat Israelita de Barcelona*, Treballs de Sociolingüística Catalana, (4): 103-123.

CARRASCO, S. (1988) *Com mengem? Una aproximació als hàbits alimentaris des d'una perspectiva socio-cultural*, Materials del dossier del 1^{er} Curs d'Alimentació i Nutrició per a Mestres, organitzat per l'Institut d'Estudis de la Salut i pel Departament d'Ensenyament (amb la col·laboració de l'associació Salut i Escola)). Generalitat de

Catalunya. Unitat Docent de Bellvitge, Barcelona.

- (1990a) *Comentaris al voltant de la cultura alimentaria*. Dovella, Revista Cultural de la Catalunya Central, Manresa.

- (1990b) *Etnología, folklore y aplicaciones en el estudio socioantropológico de la alimentación*. Actas del V Congreso de Antropología del Estado Español. Granada

CONTRERAS, J., & GRACIA ARNAIZ, M. (2005). "*Seguridad e inseguridad alimentaria*". En J. Contreras & M. Gracia Arnaiz (Eds.), *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* (p. 505). Barcelona: Ariel.

DOUGLAS, M. (2006). *El Levítico como literatura. Una investigación antropológica y literaria de los ritos en el Antiguo Testamento*. Barcelona: Gedisa.

FISCHLER, C. (1995). *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

- (2010) *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*. *Gazeta de Antropología*, 26 (1), artículo 09.

FLANDRIN, JL & MONTANARI, M. (2011) *Historia de la alimentación*. Barcelona: Ediciones Trea S.L

GRACIA ARNAIZ, M., & CÁCERES, J. (2002). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona : Ariel.

GRACIAS ARNAIZ, M (1997). *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano* (Barcelona, 1960-1990). Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.

HARRIS, M. (1999). *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.

- (1987) *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Madrid: Alianza.

JAFPAN, J. (1988) *Estrategias de desarrollo en Medio Oriente: Perspectivas e implicaciones políticas para la agricultura*. En AINSWORTH, G. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. París: Ed. Serbal- Unesco.

HALEVY DONIN, Rabi Hayim (1978). *El ser judío*. Jerusalén. Organización Sionista Mundial.

SCHNEIDER, H. (1988) *Importación de alimentos: unión de intereses entre productores y consumidores*. En AINSWORTH, G. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. París: Ed. Serbal-Unesco.

SETTON, D. (2009) *Discursos religiosos y seculares en la legitimación de las prácticas religiosas. Las leyes dietéticas en el judaísmo*. Cadernos de campo, Sao Paulo, n. 18, pp. 47-63.

VANDOR, J. (2000) *Orígenes, desarrollo y presente de la comunidad judía de Barcelona*. En: U. MACÍAS; I. MORENO; R. IZQUIERDO (Eds.), *Los judíos en la España contemporánea*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha.

WENGER, E (2001). *Comunidades de práctica. Aprendizaje, significado e identidad*. Barcelona: Paidós.

Otros textos consultados

Textos religiosos

La Biblia. Versión castellana conforme a la tradición judía por Moisés Katznelson. Tel-Aviv: Sinaí.

La cocina Kosher (1993) Jerusalén: Bené Aharón

Shul'han Aruj (1990). Recopilación de las leyes prácticas y sus comentarios hasta los sabios contemporáneos según la tradición sefaradí. Israel: Fundación "Hasdé Lea".

Tahorat Jayyim. El libro del mikveh - b"h

LEYES DE MAAJALE AKUM, por Salomón Michan - Copyright 2011 Salomon MichanSmashwords Edition

La cocina Kosher II, 2000. Instituto Benei Aharon. Israel.

Otros textos

- Listado de alimentos aptos de acuerdo a la material prima, por lo tanto sin sello rabínico (Febrero 2010) Documento elaborado por Esperanza y supervisado por Mario Stofenmacher , Director de Educación y Culto de Bet EL
- Nociones sobre la Kashrut. Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tel Aviv. Septiembre 2004.

Recursos electrónicos

Asociació Call de Barcelona: <http://www.calldebarcelona.org>

Call Barcelona Wines & Books: <http://www.callbarcelona.es>

Cambra de comerç Catalunya – Israel: <http://www.camaracatalanoisraeli.com>

Comunidad Israelita de Barcelona: <http://www.cibonline.org>

Comunidad Judía Progresista de Barcelona Bet Shalom: <http://www.betshalom.cat>

Comunitat Jueva ATID de Catalunya en Barcelona: <http://www.atid.es>

Delicias Kosher: <http://www.deliciaskosher.com>

Federación de Comunidades Judías de España: <http://www.fcje.org>

Isamar Kosher: <http://www.isamarkosher.com>

Jabad Lubavitch Barcelona: <http://www.jabadbarcelona.org>

Glosario

Para facilitar y contribuir a la comprensión de la etnografía se ha elaborado un resumido glosario con los términos básicos y clave de la *Kashrut* y judaísmo en general. Es importante hacer hincapié en que son transliteraciones basadas en las pronunciación de cada palabra y que para hacerlo de la forma correcta habría que utilizar el alefato.

ASKENAZÍ: actualmente se denomina askenazí a los judíos de centro Europa y Alemania.

BEDIKÁ: examen que hace el Sho'het de las vísceras, en particular de los pulmones, para verificar si el animal está teref.

BERAJÁ: literalmente: bendición.

BESARÍ: Cárnico o la cualidad cárnica de un alimento o utensilio.

DIN: Ley aplicable a un caso en particular.

GUEMARÁ: cuerpo de explicaciones y determinaciones sobre la *Mishna*.

GLAT: textualmente, liso. Se refiere al pulmón del animal que se encontró en perfectas condiciones, sin orificio alguno, lo que significa que su sistema respiratorio funcionó perfectamente.

HAG'ALÁ: procedimiento halájico obligatorio que generalmente devuelve la categoría kosher a un utensilio teref. Consiste en sumergir el utensilio en agua bullente a 100 ° centígrados.

HALAJÁ: Ley. Código práctico de las decisiones legales talmúdicas obligatorias para todo judío.

JALABÍ: Lácteo o la cualidad láctea de un alimento o utensilio.

JALAK BET YOSEF: Carne de la cual no se tuvo ninguna duda acerca de su condición kosher según la opinión del Bet Yosef Rabino Yosef Caro.

KEDUSHÁ: perteneciente o relativo a “estar” judío. A través de la Tevilá se puede entrar en un estado de Kedushá, de santidad del pueblo judío. Un ejemplo claro es el paso de la mujer en estado Niddá a Kedushá a través de la Tevilá. PAG 148 COCINA

LO TA’ASE: precepto pasivo. “Abstenerse de cometer alguna prohibición de la Torá. Por ejemplo, no conducir un automóvil en Shabat.

MAR’IT HA’YIN: literalmente “lo visto por los ojos”. Podría suscitar sospecha de que no se está actuando según la Halajá.

MEVUSHAL: cocinado.

MITZVÁ: (plural: mitzvot) precepto de la Torá.

MICKVE: es lugar que reúne aguas de origen natural, como el agua de lluvia, de un río o de un manantial. Se trata de una pequeña alberca que está unida a una fuente de aguas naturales que fueron recolectadas en forma natural (llamada “otzar”), a las que se les agrega luego agua limpia y templada. El agua de la mickvé llega aproximadamente hasta por debajo de los hombros. Junto a la piscina en la cual se realiza la inmersión ritual, hay baños de uso individual. El acceso al lugar de la tevilá (la “inmersión”) se posibilita desde cada uno de los baños a través de una puerta que normalmente se mantiene cerrada para asegurar la privacidad.

<http://www.judaismo.org.il/la-mikve.html>

NETILA’T IADAIM: lavado de manos ritual. También se realiza antes de la ingesta de pan.

NISÁN: mes del calendario judío en donde se festeja el Pesaj.

SHO’HET: Matarife. Persona que conoce bien las leyes del sacrificio ritual judío y que está autorizado a ejercer por un rabino ortodoxo responsable de la Kashrut de carnes vacunas y aves.

SHE’HITÁ: Proceso de matanza de los animales permitidos por la Torá a partir del cual el animal, una vez sacrificado, se convierte en apto – kosher – para el consumo humano.

SHE'ENO BEN YOMÓ: Utensilio que no fue utilizado dentro de las últimas 24 horas.

SHUL'HAN ARUJ: textualmente significa "mesa servida". Pero se hace referencia a él como las obras del rabino Yosef Caro, quien compiló todas las leyes surgidas de la Torá y de los Jajamín anteriores a su generación. Es de cumplimiento obligatorio para todos los judíos.

PARVE: alimento que no es ni cárnico ni lácteo, como por ejemplo las verduras.

PESA'H: Pascua judía o fiesta que conmemora la liberación del pueblo judío de Egipto. Se festeja a partir del 15 de Nisán del calendario hebreo hasta 22 de Nisán. Estas fechas suelen coincidir con el mes de abril del calendario gregoriano. Se prohíbe en estas fechas comer cualquier tipo de Hamets, cereales fermentados: trigo, cebada, espelta, avena y centeno, o cualquier producto sólido o líquido elaborado a partir de estos cereales, y que fermentó, como la harina que sufrió fermentación a causa de la humedad, como el pan, los biscochos, la cerveza, etc.

POSKIM: aquellos que estudian la Halajá.

SIRJA (plural: sirjot): textualmente: sobrante. Hace referencia a los tejidos del pulmón que sobresalen de su superficie como consecuencia de una enfermedad en el sistema respiratorio.

TAHOR (plural: Tehorim): textualmente significa "puro". Hace referencia a los animales permitidos por la Torá para el consumo.

TALMUD: compendio de toda la ley oral judía.

TAREF: la carne taref es la que proviene de un animal enfermo y que, por tanto, no es apropiado halájicamente hablando para el consumo o para el beneficio.

TATÁ'Á GABAR: Principio halájico según el cual la temperatura de la parte inferior de un recipiente o alimento predomina sobre el superior.

TEMEIM: textualmente: impuro. Animales prohibidos para el consumo de la Torá.

Anexo I

Código de la persona entrevistada	Javier
-----------------------------------	--------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	42
Lugar de procedencia	Israel - Italia
Autoidentificación ideológica	Religioso
Comunidad a la que pertenece	CIB
Tipo de informante	Clave
Ocupación	Mashguiahj

Datos entrevista	
Número de entrevistas	2
Fecha de realización	Julio 2013
Hora de realización	12:30 Hs.
Duración	1h 30 min.
Lugar de la entrevista	Restaurante

Resumen de la entrevista
Antes de ser Mashguiahj no era religioso pero ahora tiene un nivel de observancia muy elevado. Trabaja en uno de los restaurantes kosher de Barcelona. Está casado con Gisela. La entrevista se realizó antes de que entrara a trabajar, en el restaurante. Está al tanto de las certificaciones kosher que hace el rabino. Como Mashguiahj entiende la importancia de su presencia en un establecimiento kosher.

Código de la persona entrevistada	Darío
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	76
Lugar de procedencia	Israel – Bélgica – Alemania – Italia
Autoidentificación ideológica	Laica
Comunidad a la que pertenece	CIB
Tipo de informante	Portero
Ocupación	Comerciante

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Mayo 2013
Hora de realización	12:00 Hs.
Duración	1h 10 min
Lugar de la entrevista	Su domicilio

Resumen de la entrevista
Darío es judío laico y nunca ha observado la Kashrut. Es un informante clave. Se le hicieron varias entrevistas aunque solamente se grabó y transcribió en su totalidad una sola. La demás información que se pudo obtener fue de conversaciones informales y transcritas en el diario de campo. No observa la Kashrut porque no está de acuerdo con el fanatismo que dicen tienen los judíos religiosos. Entiende que la comida kosher es más sana pero no que tenga que ser tan estricto. Ve un negocio en este sistema de alimentación.

Código de la persona entrevistada	Rabino I
-----------------------------------	----------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	58
Lugar de procedencia	Francia
Autoidentificación ideológica	Religioso
Comunidad a la que pertenece	CIB
Tipo de informante	Clave
Ocupación	Rabino

Datos entrevista	
Número de entrevistas	2
Fecha de realización	Julio 2013 – Noviembre 2013
Hora de realización	11 Hs / 12 Hs
Duración	1h 45 min / 50 min
Lugar de la entrevista	Despacho de Sinagoga

Resumen de la entrevista
En las dos entrevistas hubo muchas interrupciones y el acento del entrevistado hizo bastante difícil la transcripción de la entrevista. Es el rabino principal del CIB, de origen sefaradí, dedicó la mayor parte de sus estudios a la Kashrut; es religioso y tiene un nivel alto de observancia. Actualmente certifica varios productos alimentarios incluyendo algunos vinos. También da cursos de Kashrut a estudiantes en la sinagoga. Para él no hay grises: se observa o no se observa, pero entiende que es difícil, aquí en Barcelona, poder satisfacer todas las necesidades de cada miembro de la comunidad judía que decide cumplir con la Kashrut.

Código de la persona entrevistada	Lucas
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	32
Lugar de procedencia	Israel
Autoidentificación ideológica	Laico – Judío
Comunidad a la que pertenece	-
Tipo de informante	General
Ocupación	Panadero

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Julio 2013
Hora de realización	15:00 hs.
Duración	40 min
Lugar de la entrevista	Restaurante

Resumen de la entrevista
Lucas perteneció, hasta que tuvo 18 años a una comunidad ultraortodoxa – como él la denominó – en Israel. También hasta esa edad se dedicó al estudio del Talmud y llegó a ser rabino. Cuando decidió marcharse de su comunidad, dejó también de observar la Kashrut y su religiosidad, no pudiendo “dejar de ser judío porque judío se nace”. Actualmente trabaja de panadero en un restaurante kosher y es vegano. Entiende la Kashrut como algo arbitrario y que no respeta los derechos de los animales porque todo el proceso que conlleva el sacrificio ritual es muy cruel.

Código de la persona entrevistada	Mateo
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	25
Lugar de procedencia	Israel
Autoidentificación ideológica	Religioso
Comunidad a la que pertenece	-
Tipo de informante	General
Ocupación	Estudiante

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Agosto 2013
Hora de realización	-
Duración	Entrevistas entrecortadas.
Lugar de la entrevista	Internet

Resumen de la entrevista
Se contactó con él a través de las opiniones dejadas en la página web de uno de los restaurantes kosher de la ciudad. Viaja seguido a Barcelona porque es fanático del Fútbol Club Barcelona y cada vez que juega aquí, viene al campo a ver el partido. Observa la Kashrut pero su nivel no es demasiado alto. Basa su observancia en las posibilidades que tiene en el momento de comer: si tiene elección, como comida kosher, si no la tiene, come comida “convencional” pero nunca cerdo y nunca mezcla carne con leche.

Código de la persona entrevistada	Gisela
-----------------------------------	--------

Datos personales	
Sexo	Mujer
Edad	27
Lugar de procedencia	Colombia - Francia
Autoidentificación ideológica	Religiosa
Comunidad a la que pertenece	-
Tipo de informante	Relevante
Ocupación	Ama de casa.

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Julio 2014
Hora de realización	11 hs.
Duración	1:45:00
Lugar de la entrevista	Su domicilio

Resumen de la entrevista
Judía conversa, religiosa y con un nivel bastante algo de observancia. Vive en París con su familia y viaja constantemente a Barcelona para reunirse con su marido; su la esposa de Javier. Dice no pertenecer a ninguna comunidad en particular y observar la Kashrut a su manera sin preferir ni confiar en ningún sello en particular. Es bastante laxa en cuanto al cumplimiento de la observancia por estar en Barcelona y tener poco acceso a productos kosher.

Código de la persona entrevistada	María
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Mujer
Edad	36
Lugar de procedencia	Barcelona
Autoidentificación ideológica	Religiosa
Comunidad a la que pertenece	CIB
Tipo de informante	Clave
Ocupación	Ama de casa

Datos entrevista	
Número de entrevistas	2
Fecha de realización	Octubre 2013
Hora de realización	18:00
Duración	1h 40min
Lugar de la entrevista	Restaurante

Resumen de la entrevista
Judía conversa, religiosa y con un nivel alto de observancia. Vive en Barcelona junto a su marido, Pedro. Encuentra en los impedimentos que tiene Barcelona para poder cumplir con la Kashrut un reto para elevar su espiritualidad. Tiene un hijo que no asiste al parvulario por no quiere que participe en festejos no judíos ni que por equivocación coma comida no kosher.

Código de la persona entrevistada	Pedro
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	34
Lugar de procedencia	Israel
Autoidentificación ideológica	Laico - Religioso
Comunidad a la que pertenece	CIB
Tipo de informante	Clave
Ocupación	Empleado cuenta ajena

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Octubre 2013
Hora de realización	20:30 Hs.
Duración	1h 10min
Lugar de la entrevista	Restaurante

Resumen de la entrevista
Judío de nacimiento y laico, está empezando a observar y a ser religioso a raíz de la conversión de su esposa, María. Le parecen contradictorias muchas cosas de la Kashrut por lo que cumple como quiere y cuando quiere. Es laxo en cuanto a comer productos sin certificar pero no come cerdo ni mezcla leche con carne. En su casa solamente come productos kosher porque le parece que es mucho más sano y no quiere “meter” cosas impuras en una casa tan “limpia”.

Código de la persona entrevistada	José
-----------------------------------	------

Datos personales	
Sexo	Varón
Edad	38
Lugar de procedencia	México - Argentina
Autoidentificación ideológica	Ortodoxo
Comunidad a la que pertenece	Javad Lubavitch
Tipo de informante	Clave
Ocupación	Rabino

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Enero 2014
Hora de realización	11:30 Hs
Duración	1h
Lugar de la entrevista	Despacho de Jabad Lubavitch

Resumen de la entrevista
La entrevista se hizo en horario de trabajo por lo que la entrevista fue interrumpida en contadas ocasiones. Rabino de Jabad Lubavitch y de origen askenazí, tiene un nivel de observancia muy alto. Actualmente certifica dos restaurantes kosher de Barcelona y varios productos como vino y aceite. Para él hay solamente una manera de observar y todo lo demás son excusas para no comprometerse. No importa el contexto, siempre se puede cumplir.

Código de la persona entrevistada	Julia
-----------------------------------	-------

Datos personales	
Sexo	Mujer
Edad	37
Lugar de procedencia	Argentina
Autoidentificación ideológica	Laica – Religiosa
Comunidad a la que pertenece	Jabad Lubavitch
Tipo de informante	General
Ocupación	Comercial

Datos entrevista	
Número de entrevistas	1
Fecha de realización	Enero 2014
Hora de realización	18: 00 hs.
Duración	1 h 46 min.
Lugar de la entrevista	Restaurante

Resumen de la entrevista
Judía conversa, está empezando a sentir la espiritualidad y cumple con la Kashrut a su manera. No come cerdo, no mezcla carne con leche pero sí come alimentos no certificados. En pareja con un mashguiah. intenta ser laxa porque le gusta cumplir con la Kashrut de una forma muy particular.

Anexo II

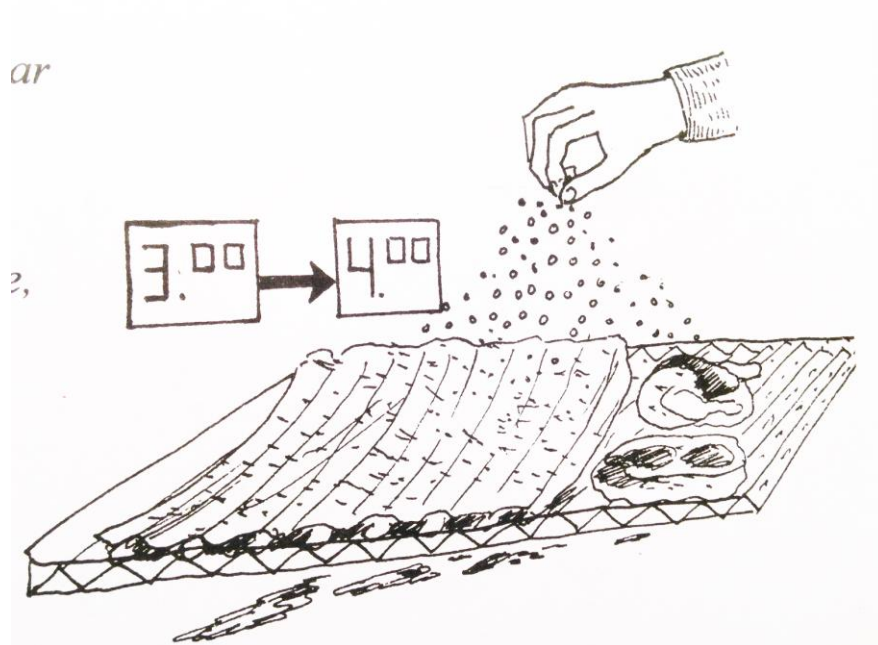


Imagen 1 – Proceso de salado de carne.



Imagen 2 – Revisión de huevos para la detección de posibles coágulos de sangre.

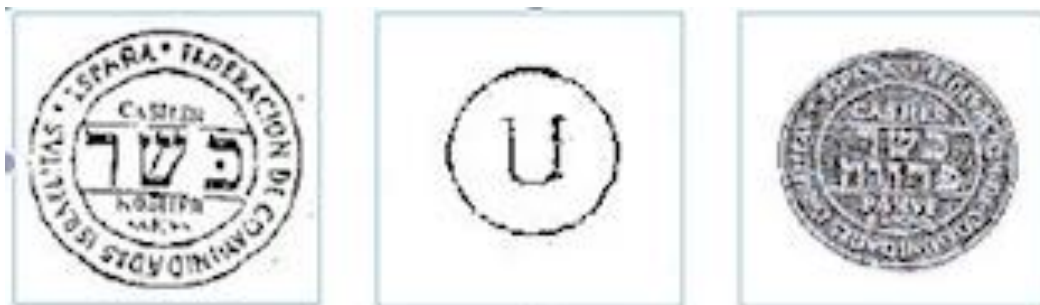


Imagen 3 – Sellos kosher usados en España.



Imagen 4 – Netilat Iadáim

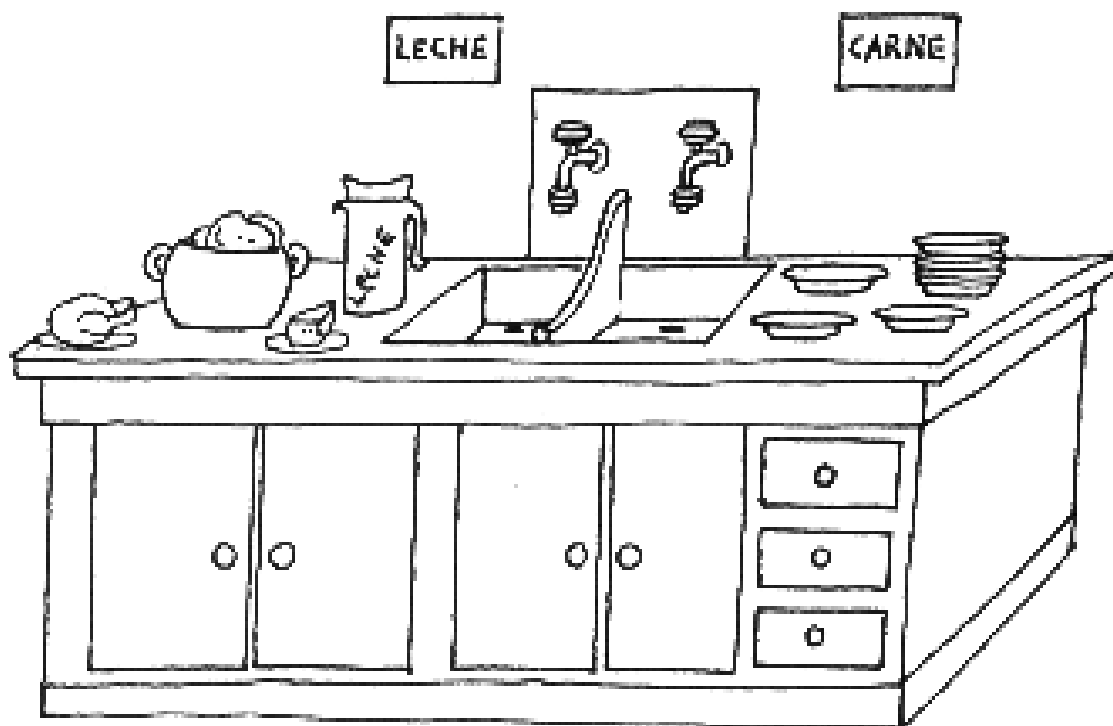


Imagen 5 – Cocina ideal kosher.



Imagen 6 – Posibles opciones para evitar confusiones entre alimentos besará y jalaví.

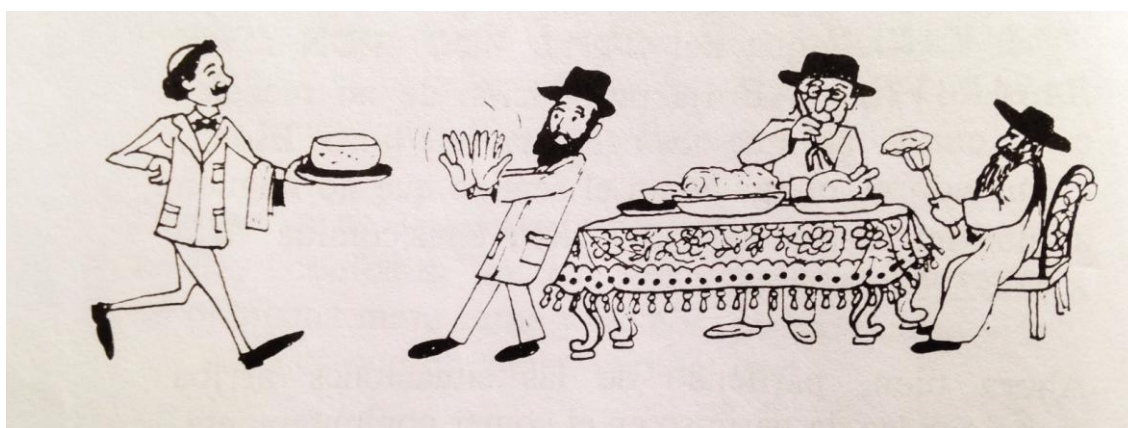


Imagen 7 – Prohibición de comer alimentos besará y jalaví en una misma mesa.