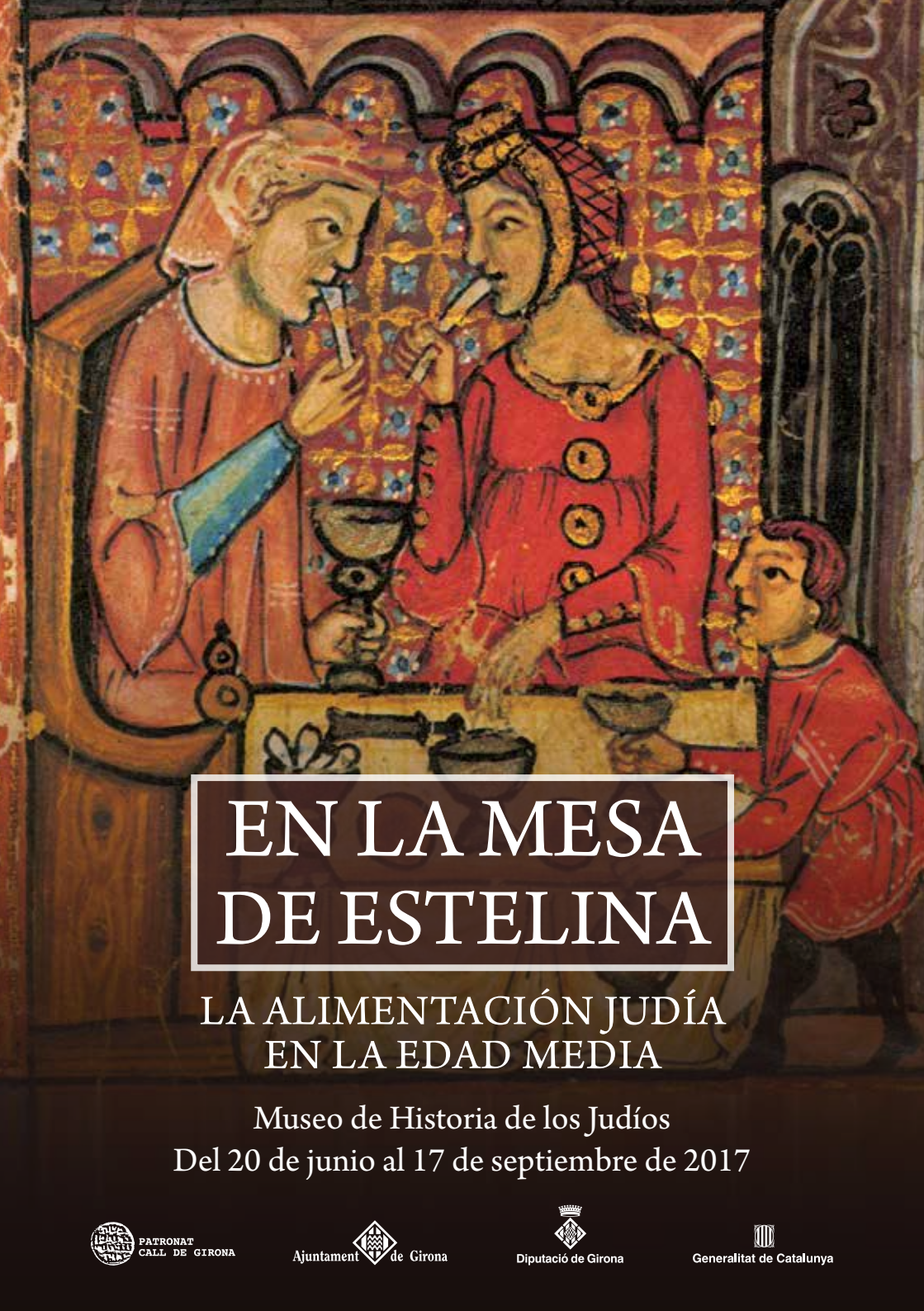


A medieval manuscript illustration depicting a man and a woman seated at a table, eating. The man on the left wears a red tunic and a blue sleeve, holding a goblet. The woman on the right wears a red tunic with gold buttons and a gold headpiece, also holding a goblet. A child in a red tunic stands to the right, holding a bowl. The background features a gold and red patterned curtain. The text is overlaid on the bottom half of the image.

EN LA MESA DE ESTELINA

LA ALIMENTACIÓN JUDÍA
EN LA EDAD MEDIA

Museo de Historia de los Judíos
Del 20 de junio al 17 de septiembre de 2017



PATRONAT
CALL DE GIRONA

Ajuntament



de Girona



Diputació de Girona



Generalitat de Catalunya

«Dime qué comes y te diré quién eres»

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825)

UNA IDENTIDAD ALIMENTARIA

En la Cataluña medieval, la alimentación marcaba diferencias entre las diversas comunidades culturales y religiosas que a menudo coexistían en un mismo espacio. No era igual la manera de comer de los nobles que la de las clases más humildes, ni la de la gente de ciudad que la de la gente del campo, así como no era la misma la de una persona judía que la de una persona cristiana.

La alimentación era uno de los hechos diferenciales de la identidad judía, sustentado en un compendio de normas dietéticas muy estrictas, descritas con detalle en la Biblia. Las prescripciones mosaicas en cuestiones de alimentación y de cocina son hoy en día las mismas que hace 3.000 años y siguen actuando como símbolo y fundamento de la identidad del Pueblo Judío.

Familia celebrando la Pascua judía

Hagadá de Barcelona. Cataluña, 1325-1350

Londres, British Library, Ms. Add. 14761, folio 20 verso



«No cocinéis el cabrito en la leche de su madre»

Éxodo 23:19 y 34:26, y Deuteronomio 14:21

UNA COCINA JUDÍA

En los fogones judíos de la edad media, todo aquello que se cocinaba, la manera cómo se obtenían los alimentos, cómo se preparaban e incluso cómo se consumían, dependía de la Torá. Había unos alimentos permitidos (**casher**) y otros prohibidos (**tamé**); también había productos que no se podían mezclar y, según la ley judía, los animales debían ser sacrificados (**shejitá**) siguiendo un estricto ritual. Las normas dietéticas, escritas en el Levítico y en el Deuteronomio y observadas generación tras generación, aseguraban el mantenimiento de la tradición judía y el cumplimiento de la Ley de Moisés.

Las reglas de alimentación y las costumbres en la cocina y en la mesa son un puntal en la construcción de un sentimiento comunitario. En este sentido, la denominada **cashrut**, es decir, el conjunto de normas dietéticas del judaísmo, ha sido un elemento de cohesión del Pueblo Judío en su diáspora por todo el mundo.



FUNDAMENTOS BÍBLICOS DE LA CASHRUT

«Podéis comer de todos los animales y verduras que queráis. Yo os los doy. 4 Pero hay una cosa que no debéis comer: carne con sangre, porque en la sangre está la vida» (Génesis 9:3-4)

«Porque la sangre es la vida de todo ser viviente. Por eso os he dicho que no comáis sangre, porque ella es la vida de todo ser viviente, y cualquiera que la coma será eliminado» (Levítico 17:14)

«Cuando entréis en el país y plantéis árboles frutales, no cortaréis ni comeréis sus frutos durante tres años. Al cuarto año, todos sus frutos serán consagrados al Señor en una celebración, y al quinto año ya podréis comer su fruto. Así el árbol os dará más» (Levítico 19:23-25)

«No sembréis en vuestro viñedo más de una clase de semilla, para que no se os impida usar tanto lo que sembrasteis como la cosecha entera del viñedo» (Deuteronomio 22: 9)

«No comáis nada impuro. Esta es la lista de los animales que podéis comer: toros, corderos, cabritos, ciervos, gacelas, gamos, cabras monteses y toda clase de antílopes. Podéis, pues, comer de todo animal rumiante que tenga las pezuñas partidas, separadas en dos uñas, pero no comeréis de los siguientes animales, aunque sean rumiantes o tengan pezuñas partidas:

El camello, la liebre y el tejón; debéis considerarlos animales impuros, porque son rumiantes pero no tienen pezuñas partidas. El cerdo, porque tiene pezuñas partidas pero no es rumiante, debéis considerarlo impuro. No comáis la carne de estos animales ni toquéis sus cuerpos muertos.

De los animales que viven en el agua podréis comer los que tienen aletas y escamas, pero no comáis los que carecen de aletas y de escamas; debéis considerarlos animales impuros.

Podéis comer de toda ave pura, pero hay algunas de las cuales no comeréis: el águila, el quebrantahuesos, el águila marina, el milano y toda clase de halcones, toda clase de cuervos, el avestruz, la lechuza, la gaviota, toda clase de gavilanes, el búho, el ibis, el cisne, el pelícano, el buitre, el cormorán, la cigüeña, la abubilla y el murciélago. Todo insecto con alas será considerado impuro. No lo comeréis. Pero las aves consideradas puras sí podéis comerlas» (Deuteronomio 14:3-20)

[1] *Tanáĥ* o Biblia hebrea: *Devarim* (palabras) o Deuteronomio 14

Samuel el escriba, hijo de Samuel Ibn Musa
Lisboa, 1482

Edición facsímil de Gabrielle Sed-Rajna, *Lisbon Bible 1482: British Library Or. 2626*. Tel Aviv: Nahar Miskal, 1988.

Fondo bibliográfico del Instituto de Estudios Nahmánides

Las leyes que conforman la cashrut aparecen en diferentes versículos de la Biblia, como en el Levítico 11 o en el Deuteronomio 14. La interpretación de algunos versículos, como por ejemplo «No cocinéis el cabrito en la leche de su madre» (Éxodo 23:19 y 34:26 y Deuteronomio 14:21), ha llevado a la prohibición, establecida desde tiempos antiguos, de no mezclar ninguna clase de producto lácteo con ninguna clase de carne. Y la discusión rabínica entorno a la clasificación de las aves dentro (o no) de la categoría *carne* ha generado debates históricos en el seno del judaísmo.



[2] *La mesa puesta* o *Shulján Aruj*

Código de leyes judías: Kitzur Shulján Aruj. Una compilación de las leyes y costumbres judías / [Joseph Caro]; Traducción de Saba Belsky; revisión estilística de Moisés Katznelson. Buenos Aires: Yehuda Libros, 1979.

Fondo bibliográfico del Instituto de Estudios Nahmánides

Nacido en Toledo en 1488, Joseph ben Ephraim Caro tuvo que emigrar forzosamente con sus padres en 1492. En Safed escribió una de las obras más influyentes del judaísmo, el *Shulján Aruj* (La mesa puesta, 1565), la última gran compilación de leyes judías; recibida inicialmente con cierto recelo, acabó imponiéndose como autoridad incuestionable en todo el mundo judío. Pero antes del tratado de Caro, el rabino barcelonés Salomón ben Adret ya había compilado su obra *Torat ha-Bait* (La ley de la casa), un manual sobre las leyes de la alimentación y el ritual diario. Este libro era habitual en las viviendas judías de Girona en los siglos XIV y XV.



IR AL MERCADO

La cocina y dieta de las comunidades judías estaban condicionadas por la provisión de alimentos: cómo y dónde se obtenían los productos básicos que transformarían en alimento cotidiano. Iban al mercado para comprar buena parte de lo que necesitaban a hortelanos y campesinas, quienes producían y distribuían los vegetales a todos los habitantes de la ciudad. Pero había tres productos que presentaban un cierto grado de complejidad, en lo que se refiere a su abastecimiento. Se trata de la carne, el vino y el pan.



LA CARNE

Se obtenía de animales degollados ritualmente según la prescripción bíblica. El acto debía ser efectuado por un experto, el **shojet**, que utilizaba un cuchillo sin muescas y dejaba que la sangre se derramara sobre cenizas que, posteriormente, enterraría recitando unas prescriptivas bendiciones. Asimismo, esta carne sólo se podía adquirir en las mesas de mercado judías, pero nunca en un puesto cristiano. Era también necesario que dicha carne no contuviera ni una sola gota de sangre y, por lo tanto, tenía que ser sometida a una preparación previa antes de cocinarla.



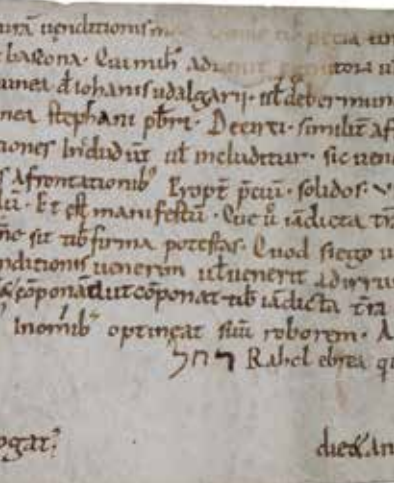
EL VINO

Son numerosos los documentos catalanes que refieren el vino «*juhich*» o vino «*juheresc*», elemento imprescindible para los rituales familiares y sometido al control rabínico. Implicaba una producción propia, a partir de vides de propiedad y cultivo judío, un sistema de elaboración y finalmente una distribución en las tabernas de las juderías. En la baja edad media ya había zonas con excedentes de producción, porque tenían menos población judía, como Aragón, y zonas más pobladas con viñas insuficientes, como Girona, donde a menudo era necesario importar botas de vino judaico elaborado en otras comarcas.



EL PAN

El que estaba destinado al consumo diario no presentaba ningún problema, ni con relación a la provisión de harina (siempre *casher*, al ser un producto de la tierra), ni a la molienda del grano, ni a su cocción (en molinos y hornos públicos, generalmente). En cambio, era preciso regular y observar la *cashrut* en los panes ácidos de la Pascua judía: debían ser elaborados con harina de granos seleccionados y limpios de cualquier mota de levadura, y cocinados en hornos donde no hubiera habido antes pan común. Por ello llevaban un sello especial, que garantizaba su condición de alimento apto para la festividad.



[1] Venta de una parcela de tierra en Girona

Archivo Capitular de la Catedral de Girona, Pergamino 46.
Girona, 1 de mayo de 1047

Copia facsímil del Museo de Historia de los Judíos

Los documentos de la edad media demuestran que los judíos catalanes poseyeron viñas desde tiempos antiguos con el fin de abastecerse del vino *casher*. Rahel, una gerundense del siglo XI, firmó en hebreo al final de este documento de venta. Así transfería su tierra, heredada de sus padres, a un personaje llamado Elías. Estaba situada en la Vall Bascona (hoy en día valle de Sant Daniel), una zona dedicada al cultivo de la vid y rodeada de viñas que pertenecían a cristianos.



[2] Vaso de plata para el *kidush*

Europa central, mediados del siglo XIX

Museo de Historia de los Judíos (Colección Uriel Macías Kapón)

El ***kidush*** (santificación) es la bendición recitada sobre el vino al inicio de la comida de *Shabat* y otras fiestas judías. Esta tradición inmemorial, basada en la obligación de recordar el *Shabat* que aparece en Éxodo 20:8, se practicaba en la edad media talmente como se hace hoy. El cabeza de familia bendecía el vino, bebía una parte y después lo pasaba a los demás presentes. Era costumbre utilizar una copa o vaso de plata con una capacidad mínima de 150 mililitros.



[3] Sello de marcar panes

Cataluña, siglo XIV

Copia del Museo de Historia de los Judíos (original en el Museo de la Vida Rural)

Este sello circular con mango imprime la leyenda «*Shevat aiamim tocelú matsot be-shalom*» («Siete días comeréis panes ácidos en paz», basado en Éxodo 12:15), con los símbolos de la luna y una estrella, rodeando la figura de un pájaro de perfil, una estrella de seis puntas y cuatro espigas o cardos. La inscripción relaciona este sello con la *matsá*, el pan consumido durante *Pésaj*, la Pascua judía, un pan sin levadura que sería marcado con este sello para distinguirlo del pan común. El original, de bronce, fue hallado en las afueras de Espluga de Francolí.

La carnicería judía

Jacob ben Asher, *Arba'ah Turim*. Italia, 1435

Ciudad del Vaticano, Biblioteca Apostólica, Cod. Rossian. 555, folio 127 *bis verso*

En la carnicería judía se llevaba a cabo el ritual de la *shejitá*. A la izquierda, se muestra el sacrificio ritual de un buey, durante el cual el *shojet* sujeta el animal de lado con sus dos rodillas y le coloca la cabeza en la posición apropiada con su mano izquierda mientras le corta el cuello con un cuchillo largo. A la derecha, el inspector (*bodeq*) examina los pulmones de un buey abierto, colgado por las patas traseras para facilitar el desangramiento. En segundo término, se sacrifican dos aves, también colgadas por las patas. La mujer que asoma la cabeza por la puerta podría ser una clienta.



Vid emparrada

Manuscrito Rothschild 24. Ferrara, Italia, ca. 1470

Jerusalén, Museo de Israel, Ms. 180/51, folio 125 *verso*

El cultivo de la vid está sometido a la ley judía. En la edad media, como en la actualidad, de ella se obtenía vino pero también se consumía su fruto. Antes de comer la primera uva, se pronuncia una bendición. Al terminar de comerlas, se recita de nuevo la misma bendición. Con los higos, granadas, aceitunas y dátiles se actúa de la misma forma.



Cocción de los panes ácidos

Hagadá Hispanomorisca. Castilla, ca. 1300

Londres, British Library, Ms. Or. 2737, folio 88 *recto*

Para cocer cualquier tipo de pan, todos los habitantes de las ciudades medievales tenían que utilizar obligatoriamente los hornos públicos que el rey tenía en monopolio; hornos contaminados por levaduras, los cuales no eran aptos para cocer *matsá*, un pan llamado ácido que se consume durante la fiesta de Pascua. Así pues, el pan para la Pascua, elaborado evitando cualquier contaminación con cualquier clase de levadura ya antes de la molienda del grano, se cocía en casa clandestinamente o bien se obtenía (y se pagaba) un privilegio real para construir un horno propio y específico para la fiesta.



«Tres cosas hay en el mundo; oración de cristianos, guardar fiestas de judíos, y justicia de moros»

Lo Llibre de Tres (siglo XV)

COMIDAS DE FIESTA

Las fiestas judías son momentos llenos de simbolismo y emoción, durante los cuales las familias se reúnen, se explican historias, cantan, se regocijan... y comen. En tiempos medievales, puesto que las comidas cotidianas solían ser bastante modestas y poco variadas, era en los ágapes festivos donde las tradiciones y las leyes dietéticas se apreciaban mejor y la alimentación adquiría una dimensión casi sagrada: el *afamí* del sábado, cocinado el día anterior para no transgredir el descanso sabático; los panes ácidos, las hierbas amargas, el cordero y los huevos cocidos de Pascua; los dulces de *Purim* y de *Janucá*, las frutas de *Sucot* o los lácticos de *Shavuot*. Todos estos platos conforman un rico recetario que se adentra en una tradición que se repite desde tiempos remotos en las mesas judías que celebran la vida.

El converso Jacme de Casafranca, lugarteniente del rey, confesaba a los inquisidores que celebraba «la pascua de los judíos en la ciudad de Gerona en la calle de Sant Lorenç en casa de Joan Çarriera converso» y que «el Rabino de los judíos de Gerona venía allí y traía pan ácido y una cazuela de vianda donde había un trozo de cabrito o cordero y huevos cocidos y llevaba asimismo (...) vino de los judíos».



PÉSASJ

La fiesta más importante del calendario hebreo es *Pésaj*, la Pascua judía. Tiene lugar del 15 al 22 de *nisán* (marzo o abril). Rememora como el ángel exterminador pasó de largo de las casas de los hijos de Israel, lo que empujó al faraón a permitir que Moisés se llevara a su pueblo de Egipto. Todos los alimentos de la primera cena pascual son simbólicos: *matsá* (pan sin levadura para recordar las prisas de aquel momento), *carpás* (vegetales dulces de primavera como rábanos o perejil), *maror* (hierbas amargas como el apio o ciertas lechugas), *beitsá* (huevo cocido que simboliza la primavera y el renacimiento), *jaroset* (pasta dulce y oscura a base de frutas y frutos secos en recuerdo de la arcilla con la que hacían los ladrillos cuando eran esclavos), *zeroá* (hueso de cordero como los que se sacrificaban antiguamente en el Templo) y *jazeret* (tronco de lechuga para representar la dureza de la esclavitud en Egipto). El gran plato expuesto servía para disponer estos alimentos en la mesa, con el fin que los comensales se sirvieran.

Plato de Pésaj

Corona de Aragón, siglo XV

Copia del Museo de Historia de los Judíos (original en el Museo de Israel)



Séder de Pésaj o cena de Pascua

Hagadá Rylands. Corona de Aragón, ca. 1330

Biblioteca de la Universidad de Manchester, Ms. Ryl. Hebr. 6, folio 19 verso, detalle

La hagadá es un libro que contiene bendiciones, relatos y canciones y sirve de guía para la cena de la Pascua judía. Cada hogar judío cuenta con una, por lo menos. En la Cataluña medieval, algunas familias judías acomodadas encargaron ejemplares lujosamente decorados, con escenas bíblicas y domésticas, de los diferentes momentos de la cena pascual. Hoy en día, estos manuscritos se encuentran dispersos en bibliotecas de todo el mundo y nos sirven para conocer como se desarrollaba el banquete más importante del calendario judío en las casas de las juderías catalanas.

SHAVUOT

Shavuot (semanas o Pentecostés) es una fiesta agrícola de dos días que acontece en el mes de *sivan* (entre mayo y junio), siete semanas después de Pascua. Tradicionalmente se asocia a los primeros frutos de la cosecha y también conmemora la entrega de la Torá a Moisés en el Monte Sinaí. En la edad media, las familias judías salían de casa con algunos víveres e iban a pasar el día en los campos cercanos, donde comían pan y queso u otros derivados lácteos, ya que esta es la época de la lactancia de cabritos y corderos.



ROSH HASHANÁ

El año nuevo judío acontece habitualmente en septiembre o principios de octubre, en el mes judío de *tishrí*, que marca el inicio de un calendario agrícola de orígenes prehistóricos. Se conmemora la creación del mundo y se considera premonitorio de los acontecimientos que tendrán lugar dentro del año. Por ello conviene empezarlo dulcemente, con miel. Las comidas de año nuevo incluyen también alimentos simbólicos de renacimiento y fecundidad, como los panes redondos y las granadas (repletas de semillas).

Dibujo de granada, símbolo de plenitud

Pisa blanca con verde y manganeso

Judería de Girona, siglo XIV

Museo de Historia de Girona

SUCOT

La fiesta de las Cabañuelas o de los Tabernáculos se celebra durante una semana a partir del 15 de *tishrí* (septiembre u octubre). La celebración consiste en construir una cabaña (*sucá*) al aire libre para rememorar los tiempos en que los israelitas vagaban por el desierto tras la salida de Egipto. Es costumbre habitarla durante toda la semana e invitar parientes y amigos a compartir frugales refrigerios, basados en productos de la cosecha (trigo, cebada, uvas, higos, granadas, aceitunas y dátiles). Esta fiesta aparece representada en manuscritos medievales y sabemos que se celebraba en el siglo XV por el testimonio de la conversa gerundense Joana Libiana, que vivió en Tarragona, donde: «observaba y guardaba la fiesta de las Cabañuelas... entró en una casa donde las habían hecho con enramada».



JANUCÁ

Janucá es la fiesta de las luces y dura ocho días durante el mes de *kislev* (diciembre). Conmemora la purificación del Templo de Jerusalén, después de la victoria de los macabeos, en el siglo II a.C. y se relaciona con el aceite de oliva, con el cual se produjo un milagro. Por ello, los alimentos tradicionales de esta semana incluyen recetas de pescado y dulces fritos en aceite, como buñuelos. De hecho, la cocina judía se relacionaba estrechamente con el aceite de oliva durante todo el año, ya que la grasa animal no es *casher* (apta). Esta prohibición diferenciaba los aromas de la cocina judía de los de la cocina de las moradas cristianas, donde se utilizaba sólo saín o manteca. No es de extrañar, por tanto, que sobretudo las mujeres conversas fueran sospechosas de judaizar, acusadas por el olor que desprendían sus recetas.



Lámpara de Janucá

Puigcerdá, siglo XV

Copia del Museo de Historia de los Judíos (original en el Museo Cerdá)



PURIM

Las Suertes, *Purim* en hebreo, se celebran el día 14 del mes de *adar* (febrero) y giran alrededor del *Libro de Ester*, en que la bella heroína salva a su pueblo del exterminio programado por el malvado ministro persa Amán. Un día antes de *Purim* hay que ayunar. Es una fiesta alegre que se caracteriza por la lectura pública del rollo (*meguilá*) de Ester, la caridad, los regalos de alimentos, los disfraces, la comida abundante y, también, por el exceso en la bebida (justificado por el papel determinante del vino en la salvación de los judíos). En la edad media, cuando la mayoría de personas no tenía posibilidades de consumir con frecuencia proteínas animales, esta celebración se materializaba con banquetes abundantes, con guisados de gallina o pollo con huevos cocidos y con el consumo de vino en grandes cantidades.



Cerámica de Manises

Girona, siglo XVII o XVIII

Museo de Arte de Girona, Fondo de la Diputación de Girona

SHABAT

El sábado es el día consagrado a Dios, el séptimo día durante el cual el Creador contempló su Creación, como relata el libro de Génesis. Respetar el sábado incluye la prohibición de trabajar y de encender fuego, por lo tanto, de cocinar mientras dure el *Shabat*. El *afamí* catalán (en hebreo, *jamín*) era un plato a base de legumbres y vegetales. Se cocinaba en una olla durante el viernes antes de la puesta del sol, mientras se podía prender fuego. Después se mantenía sobre las brasas hasta el día siguiente, para alimentar a la familia hasta la nueva puesta de sol.



Olla de cerámica gris

Girona, siglos XI-XV

Museo de Historia de los Judíos

«siendo en el mes de septiembre... que no comiera en todo el día hasta la noche las estrellas vistas»

Proceso inquisitorial contra Joana Libiana (Barcelona, 1495)

AYUNOS Y DUELO

Para la comunidad judía ayunar era, sobretudo, una manifestación de tristeza y duelo. El único ayuno prescrito en la Torá es el del Día del Perdón (*Yom Kipur*). Pero también se ayunaba antes de la Fiesta de la reina Ester (*Purim*) y en *Tishá b'Av* (conmemoración de la destrucción del Templo). En estas fechas no se consumía ningún alimento ni se bebía ningún líquido, desde la puesta del sol hasta el anochecer del día siguiente. Una vez terminado el ayuno, se celebraba una cena a base de pescado, fruta, verduras, legumbres y dulces, pero nunca carne.

Así lo explicaba en 1495 Marquesa, conversa al cristianismo, quien confesaba a los inquisidores que «cuando tenía once años ella hacía el ayuno judaico del mes de septiembre [*Yom Kipur*], esto es, que no comía ni bebía en todo el día hasta la noche vistas las estrellas, y de noche para cenar comían carne de gallina o pescado pero no comían carne de carnicería».

En caso de fallecimiento de una persona cercana, la familia manifestaba su luto también a través de las comidas, como el ***se'uddat havra'a***, o comida de consolación, preparada y servida por amigos o vecinos.





La comida de consolación

Manuscrito Rothschild 24. Ferrara, Italia, ca. 1470
Jerusalén, Museo de Israel, Ms. 180/51, folio 122 verso

El *se'uddat havra'a* o comida de consolación es la primera colación que realizan los miembros de la familia de una persona difunta después del entierro. También en la edad media, los que habían perdido un ser querido no podían comer «su propio pan», por ello las comidas eran preparadas y servidas por personas allegadas a la familia, como vemos en la imagen. Las vestimentas negras de los afligidos parientes, sentados en el suelo, contrastan con los coloreados vestidos de los dos hombres sentados a la mesa. Para evocar el ciclo de la vida se consumían alimentos redondos, ya fueran huevos, lentejas o pan, los mismos que se tomaban en la última en comida antes de *Tishá b'Av* (día de duelo para los judíos).



[1] Vaso de cerámica con engobe de amarillo melado

Girona, siglo XI-XV
Museo de Historia de los Judíos



[2] Escudilla de pisa blanca decorada en azul

Judería de Girona, siglo XIV-XV
Museo de Historia de Girona

Los recipientes domésticos de las viviendas judías no eran diferentes de los que se podían encontrar en los hogares cristianos de la época. En la edad media, la vajilla doméstica se limitaba a escudillas para contener los alimentos más líquidos, con sus cucharas normalmente de madera, cuchillos, tablas de madera para cortar y alguna fuente para servir, de la cual comían todos los comensales. En este aspecto, la riqueza y el estatus social de la familia marcaba, una vez más, la diferencia en los objetos cotidianos.

«Todo lo que crece de la tierra es *cashem*»

Y AHORA, ¿QUÉ?

Este rico conjunto de leyes, tradiciones, rituales y costumbres se perpetúa año tras año, en Israel y en todo el mundo, allí donde hay comunidades judías. En Cataluña, las personas practicantes cumplen con las normativas dietéticas y simbólicas de la *cashrut*. Ello es posible gracias al apoyo y acciones desplegadas desde las comunidades judías, que velan para garantizar que las familias puedan abastecerse convenientemente de productos *cashem*.

Algunos mataderos catalanes suministran carne *cashem* y existen bodegas que procuran el vino que debe cumplir con la normativa judía. En Cataluña hay empresas que fabrican productos *cashem* de todo tipo, pero algunos alimentos deben importarse de países donde las comunidades judías son más numerosas y la demanda mayor, como Francia o el Reino Unido. Todos estos productos se comercializan y están al alcance de quien quiera cumplir con las leyes de la alimentación y dietética judías.



EN LA MESA DE ESTELINA

LA ALIMENTACIÓN JUDÍA EN LA EDAD MEDIA

Museo de Historia de los Judíos
Del 20 de junio al 17 de septiembre de 2017

Dirección del Patronat Call de Girona
Assumpció Hosta

Dirección del Museo de Historia de los Judíos
Sílvia Planas

Diseño y producción
Mòdul SL

Textos
Sílvia Planas y Lúdia Donat

Traducciones
Daniel Sherr y Neus Casellas

Equipo técnico (montaje, comunicación, difusión)
Neus Casellas, Mireia Compte, Lúdia Donat, Marc Francesch,
Núria Heras, Anna López, Sandra Sánchez y Cristina Taberner

Con la colaboración de
Archivo Capitular de Girona
Comunidad Israelita de Barcelona
Museo de Arte de Girona
Museo de Historia de Girona

www.girona.cat/call - facebook.com/callgirona



Maquetación: Cristina Taberner - DL GI 830-2017