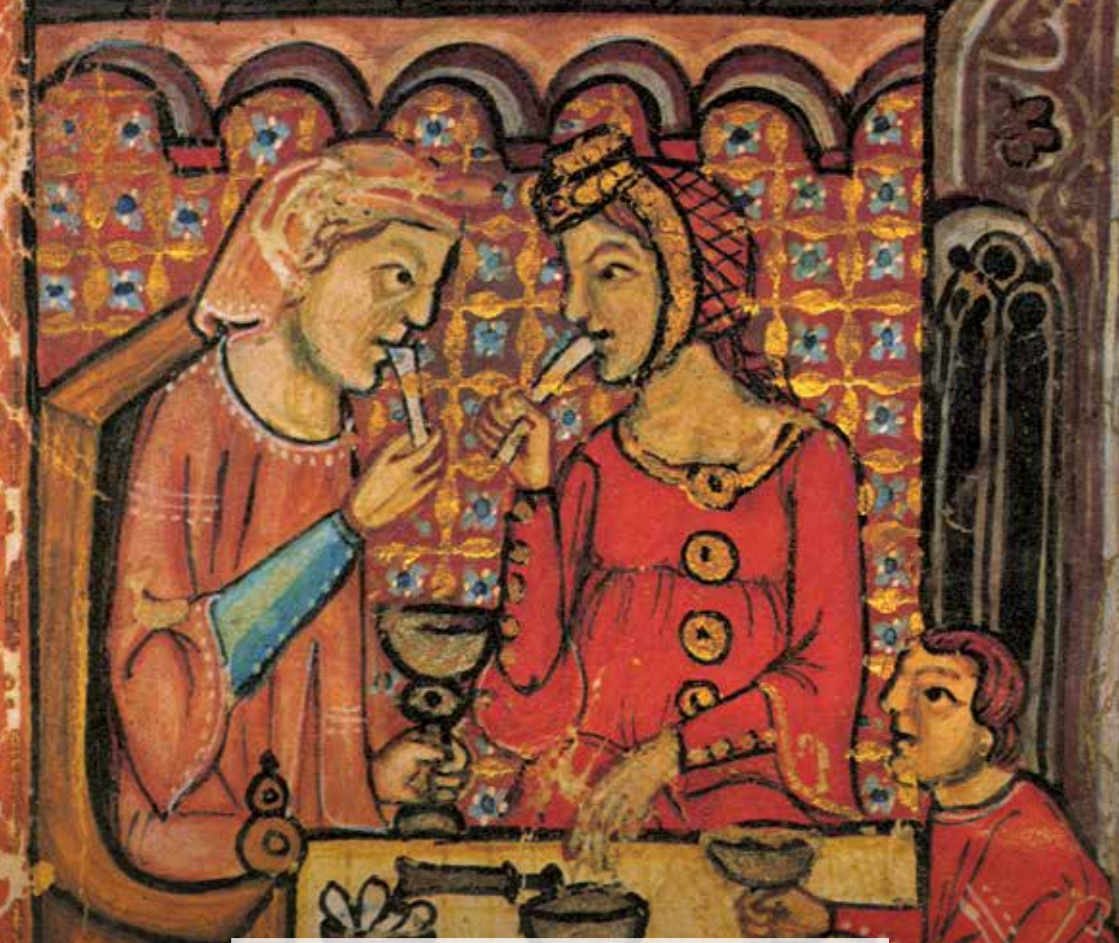


À LA TABLE D'ESTELINA

L'ALIMENTATION JUIVE AU MOYEN ÂGE

Musée d'Histoire des Juifs
Du 20 juin au 17 septembre 2017

PATRONAT CALL DE GIRONA

Ajuntament de Girona

Diputació de Girona

Generalitat de Catalunya

« Dis-moi ce que tu manges : je te dirai ce que tu es »

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825)

UNE IDENTITÉ ALIMENTAIRE

Dans la Catalogne du Moyen Âge, l'alimentation marquait des différences sociales, culturelles et religieuses entre les diverses communautés qui coexistaient dans le même espace. La noblesse ne mangeait pas pareil que les classes inférieures de la société, de même que les gens des villes par rapport aux gens de la campagne, de même que les personnes juives par rapport aux chrétiennes.

L'alimentation était un trait distinctif de la communauté juive, dont l'identité était marquée par des règles alimentaires très strictes, décrites en détail dans la Bible. Les prescriptions mosaïques en matière d'alimentation et cuisine sont de nos jours les mêmes d'il y a 3000 ans, toujours symbole et fondement de l'identité du Peuple Juif.

Famille en train de fêter la Pâque juive
Haggadah de Barcelone. Catalogne, 1325-1350
Londres, British Library, Ms. Add. 14761, folio 20 *verso*



« Tu ne feras point cuire un chevreau dans le lait de sa mère »

Exode 23:19 et 34:26, et Deutéronome 14:21

UNE CUISINE JUIVE

Dans les cuisines juives du Moyen Âge, tout ce que l'on cuisinait, la façon dont on se fournissait, se préparait et même se consommait, dépendait de la Torah. Il y avait quelques aliments permis (***kascher***) et d'autres interdits (***tamè***) ; aussi, il y avait quelques produits que ne pouvaient pas se mélanger et, selon la loi juive, les animaux devaient être sacrifiés (***shehita***) en suivant un rituel strict. Les règles diététiques, écrites au Lévitique et au Deutéronome, observées de génération en génération, assuraient le maintien de la tradition juive et l'application de la loi de Moïse.

Les règles d'alimentation et ses usages dans la cuisine et à table sont un pilier dans la construction d'un sentiment communautaire. Dans se sens, la **cacherout**, l'ensemble de règles diététiques du judaïsme, a été un élément de cohésion du Peuple Juif dans sa Diaspora partout le monde.







FONDEMENTS BIBLIQUES DE LA CACHEROUT

« Tout ce qui se meut et qui a vie vous servira de nourriture : je vous donne tout cela comme l'herbe verte. Seulement, vous ne mangerez point de chair avec son âme, avec son sang » (Genèse 9: 3-4)

« Car l'âme de toute chair, c'est son sang, qui est en elle. C'est pourquoi j'ai dit aux enfants d'Israël : Vous ne mangerez le sang d'aucune chair ; car l'âme de toute chair, c'est son sang : quiconque en mangera sera retranché » (Lévitique 17:14)

« Quand vous serez entrés dans le pays, et que vous y aurez planté toutes sortes d'arbres fruitiers, vous en regarderez les fruits comme incirconcis ; pendant trois ans, ils seront pour vous incirconcis ; on n'en mangera point. La quatrième année, tous leurs fruits seront consacrés à l'Éternel au milieu des réjouissances. La cinquième année, vous en mangerez les fruits, et vous continuerez à les récolter. Je suis l'Éternel, votre Dieu » (Lévitique 19:23-25)

« Tu ne sèmeras point dans ta vigne diverses semences, de peur que tu ne jouisses ni du produit de ce que tu auras semé ni du produit de la vigne » (Deutéronome 22:9)

« Tu ne mangeras aucune chose abominable. Voici les animaux que vous mangerez : le bœuf, la brebis et la chèvre ; le cerf, la gazelle et le daim ; le bouquetin, le chevreuil, la chèvre sauvage et la girafe. Vous mangerez de tout animal qui a la corne fendue, le pied fourchu, et qui rumine.

Mais vous ne mangerez pas de ceux qui ruminent seulement, ou qui ont la corne fendue et le pied fourchu seulement. Ainsi, vous ne mangerez pas le chameau, le lièvre et le daman, qui ruminent, mais qui n`ont pas la corne fendue : vous les regarderez comme impurs. Vous ne mangerez pas le porc, qui a la corne fendue, mais qui ne rumine pas : vous le regarderez comme impur. Vous ne mangerez pas de leur chair, et vous ne toucherez pas leurs corps morts.

Voici les animaux dont vous mangerez parmi tous ceux qui sont dans les eaux : vous mangerez de tous ceux qui ont des nageoires et des écailles. Mais vous ne mangerez d'aucun de ceux qui n'ont pas des nageoires et des écailles : vous les regarderez comme impurs.

Vous mangerez tout oiseau pur. Mais voici ceux dont vous ne mangerez pas : l'aigle, l'orfraie et l'aigle de mer ; le milan, l'autour, le vautour et ce qui est de son espèce ; le corbeau et toutes ses espèces ; l'autruche, le hibou, la mouette, l'épervier et ce qui est de son espèce ; le chat-huant, la chouette et le cygne ; le pélican, le cormoran et le plongeon ; la cigogne, le héron et ce qui est de son espèce, la huppe et la chauve-souris. Vous regarderez comme impur tout reptile qui vole : on n'en mangera point. Vous mangerez tout oiseau pur » (Deutéronome 14:3-20)

[1] *Tanakh* ou Bible hébraique : *Devarim* (Paroles) ou Deutéronome 14

Samuel le copiste, fils de Samuel Ibn Musa
Lisboa, 1482
Édition facsimile de Gabrielle Sed-Rajna, *Lisbon Bible 1482 : British Library Or. 2626*. Tel Aviv : Nahar Miskal, 1988.
Fonds bibliographique de l'Institut d'Études Nahmanides

Les lois qui constituent la cacherout apparaissent dans des différents versets de la Bible, par exemple dans Lévitique 11 ou Deutéronome 14. L'interprétation de quelques uns, tel « Tu ne feras point cuire un chevreau dans le lait de sa mère » (Exode 23:19 et 34:26 et Deutéronome 14:21), est devenu l'interdiction, établie des les temps anciens, de mélanger tout produit laitier avec toute sorte de viande. Et la discussion rabbinique autour de la classification des volailles dans (ou pas) la catégorie *viande* a suscité des débats historiques dans au sein du judaïsme.



[2] La table dressée ou *Choulhan Aroukh*

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.
Fonds bibliographique de l'Institut d'Études Nahmanides

Né à Toledo en 1488, Yossef ben Ephraïm Karo dut inévitablement émigrer avec ses parents en 1492. À Safed, il écrivit l'un des ouvrages les plus influents du judaïsme, le *Choulhan Aroukh* (La table dressée, 1565), la dernière grande compilation des lois juives ; bien qu'il suscita au début une certaine opposition, il finit toutefois par s'imposer comme autorité indiscutable pour tout le monde juif. Mais, avant ce traité, le rabbin de Barcelone, Salomon ben Aderet, avait déjà compilé son ouvrage *Torat HaBayit* (La loi de la maison), un manuel des lois de l'alimentation et du rituel quotidien. Ce livre était courant dans les demeures juives de Gérone aux XIVe et XVe siècles.



ALLER AU MARCHÉ

La cuisine et la diète des communautés juives étaient conditionnées à l'approvisionnement des denrées : comment et où l'on se procurait les produits de base qui seraient plus tard transformés dans l'aliment quotidien. On se rendait au marché pour acheter la plupart de ce dont on avait besoin aux paysans et jardiniers, qui produisaient et distribuaient les végétaux et produits du verger à tous les habitants de la ville. Mais il y avait trois produits qui présentaient un certain degré de complexité, au moment de sa provision : la viande, le vin et le pain.





LA VIANDE

Il fallait l'obtenir d'animaux rituellement abattus d'après la prescription biblique. Cet acte devait être accompli par un expert, le ***shohet***, qui utilisait un couteau particulier et laissait la bête suspendue de façon à ce qu'elle se vide de son sang. Le sang tombait sur des cendres que plus tard seraient enterrés, avec le récit des prescriptives bénédictions. De plus, cette viande pouvait seul être achetée dans les étals des juifs, jamais dans un étal appartenant à des chrétiens. Il fallait aussi que la viande ne contienne point goute de sang, c'est pourquoi elle était soumise à une préparation préalable avant de la cuire.







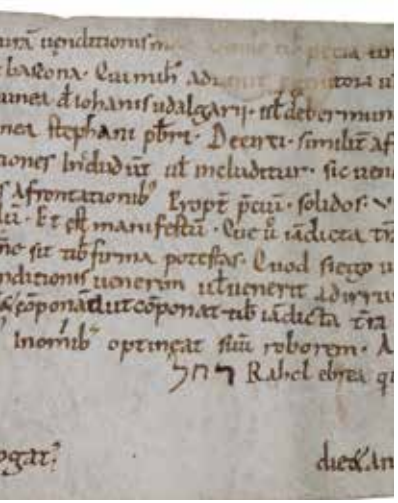
LE VIN

Ce sont nombreux les documents catalans qui réfèrent le vin « *juhich* » ou « *juheresc* », élément indispensable dans les rituels familiers et soumis au contrôle rabbinique. Il entraînait une production propre, à partir de vignobles de propriété et culture juives, un système d'élaboration et finalement une distribution dans les tavernes du quartier juif. Au Bas Moyen Âge il y avait déjà des régions avec production excédentaire, parce qu'il y avait moins population juive, tel Aragon, ainsi que d'autres régions plus peuplées avec des vignes insuffisantes, tel Gérone, où souvent il fallait importer des tonneaux de vin juif d'autres régions.



LE PAIN

Ce qu'était destinait à la consommation journalière ne présentait pas de problème, ni pour l'approvisionnement de la farine (toujours *kascher*, puisqu'il s'agit d'un produit de la terre), ni par la mouture des grains, ni par la cuisson (généralement dans des moulins et fours publics). Cependant, il fallait réguler et observer la cacherout dans les pains azymes de la Pâque juive : ils devaient être produits avec de la farine de grains sélectionnés, sans aucune trace de levain et cuit dans des fours qui n'aient pas avant cuit du pain commun. C'est pourquoi ils étaient marqués avec un sceau spécial qui garantissait la condition d'aliment propre à sa consommation pour la fête.



[1] Vente d'une parcelle de terre à Gérone
Archives Capitulaires de la Cathédrale de Gérone, Parchemin 46. Gérone, le 1 mai 1047
Copie facsimile du Musée d'Histoire des Juifs

Les documents du Moyen Âge nous montrent que les juifs catalans possédaient des vignobles depuis des temps reculés, afin de s'approvisionner du vin *kascher*. Rahel, une femme de Gérone du XI^e^ siècle, a signé en hébreu au bas de ce document de vente. Ainsi, elle transférait sa terre, héritée de ses parents, à un personnage nommé Elies. Elle était située dans la vallée Bascona (aujourd'hui Sant Daniel), une zone consacrée à la culture de la vigne, entourée de vignobles qui appartenaient à des chrétiens.



[2] Verre d'argent pour *kiddouch*
Europe centrale, moitié du XIX^e^ siècle
Musée d'Histoire des Juifs (Collection Uriel Macías Kapón)

Le ***kiddouch*** (sanctification) est la bénédiction récitée sur le vin au début des repas de *Chabbat* et autres festivités juives. Cette tradition immémoriale, basée sur sur l'obligation de rappeler le *Chabbat* qui apparaît au Exode 20:8, se pratiquait au Moyen Âge tel que de nous jours. Le chef de famille bénissait le vin et en buvait une partie, et ensuite le faisait passer à tous les autres présents. D'habitude, on utilise un verre d'argent avec une capacité minime de 150 millilitres.



[3] Sceau pour marquer les pains
Catalogne, XIV^e^ siècle
Copie du Musée d'Histoire des Juifs (originale au Musée de la Vida Rural)

Ce sceau de forme arrondie avec une petite anse imprime la légende « *Chevat aiamim tocelu matsot be-shalom* » (« Pendant sept jours, vous mangerez des pains sans levain », d'après Exode 12:15), avec les symboles de la lune et une étoile, entourant la figure d'un oiseau de profil, une étoile à six pointes et quatre épis ou chardons. L'inscription relie ce sceau avec le *matsa*, le pain non levé qu'on consomme pour la fête de *Pessa'h* ou Pâque juive, qui serait marqué avec ce sceau pour le distinguer du pain commun. L'originale, de bronze, a été trouvé au dehors de la ville de l'Espluga de Francolí.



La boucherie juive
Jacob ben Asher, *Arba'ah Turim*. Itàlia, 1435
Cité du Vaticain, Bibliothèque Apostolique, Cod. Rossian. 555, folio 127 *bis verso*

Dans la boucherie se tenait le rituel de la *shehita*. À gauche, se montre le sacrifice rituel d'un boeuf, pendant lequel le *shohet* tient l'animal de côté avec les deux genoux et lui place la tête dans la position approprié avec la main gauche tandis qu'il lui coupe le cou avec un couteau particulier d'abattage. À droite, l'inspecteur (*bodeq*) examine les poumons d'un bœuf ouvert, suspendu par les pattes de derrière de façon à faciliter le versement de tout son sang. Au second plan, on sacrifie deux volailles, aussi suspendues par les pattes. La dame qui passe la tête par la porte pourrait bien être une cliente.



Treille de vigne
Manuscrit Rothschild 24. Ferrara, Italie, ca. 1470
Jérusalem, Musée d'Israël, Ms. 180/51, folio 125 *verso*

La culture des vignes est soumise à la loi juive. Au Moyen Âge, tel que de nos jours, on obtenait du vin mais aussi le fruit était consommé. Avant de manger le premier grain de raisin, on prononçait une bénédiction. Une fois le raisin mangé, la même bénédiction est à nouveau récitée. On fait pareil avec les figues, grenades, olives et dattes.



Cuisson des pains azymes
Haggadah Hispano-moresque. Castille, ca. 1300
Londres, British Library, Ms. Or. 2737, folio 88 *recto*

Pour cuire toute sorte de pain, tous les habitants des villes médiévales devaient forcément utiliser les fours publics dont le roi avait le monopole ; des fours contaminés par des levures, fours qui n'étaient pas appropriées pour cuire *matsa*, un pain dit azyme, que l'on consomme pendant la fête de Pâques. Ainsi donc, le pain de Pâques, élaboré en évitant toute contamination avec n'importe quel type de levure déjà avant la mouture du grain, était ou bien cuit clandestinement à la maison, ou bien l'on obtenait (et l'on payait) un privilège royal pour construire un four propre et spécifique pour la fête.

« Il y a trois choses dans le monde ; prière des chrétiens, sanctifier fêtes des juifs, et justice des mahométans »

Lo Llibre de Tres (XVe siècle)

REPAS DE FÊTE

Les fêtes juives sont des moments pleins de symbolisme et d'émotion, pendant lesquels les familles se réunissent, s'expliquent des histoires, chantent, se rejouient... et mangent. À l'époque médiévale, puisque les repas quotidiens étaient habituellement assez modestes et peu variés, c'était dans les repas de fête que les traditions i les lois diététiques pouvaient être mieux appréciés et l'alimentation s'attendait à un niveau presque sacré : l'*afamí* du samedi, cuisiné dès le jour avant pour ne pas transgresser le repos du *Chabbat* ; les pains azymes, les herbes amères, le mouton et les œufs durs de la Pâque ; les friandises de Pourim et Hanoucca, les fruits de Soukkot ou les produits laitiers de *Chavouot*. Tous ces plats composent un riche livre de recettes qui nous reporte à une tradition, répétée depuis des temps reculés, aux tables juives que fêtent la vie.

Le converti Jacme de Casafranca, lieutenant du roi, confessait aux inquisiteurs qu'il fêtait « la Pâque des juifs dans la ville de Gérone dans la rue de Sant Lorenç chez Joan Çarriera converti » et que « le Rabbin des juifs de Gérone s'y rendait avec du pain azyme et une casserole de viande dans laquelle il y avait un morceau de mouton ou chevreau et des œufs bouillis et portait aussi (…) du vin des juifs ».





PESSA'H

La fête la plus importante du calendrier juif est *Pessa'h* ou la Pâque juive. Elle se tient du 15 au 22 du mois de *nissan* (mars ou avril). Elle rappele comment l'Ange de la Mort est passé (« sauté ») les maisons des fils d'Israël, ce que fait que le Pharaon autorise Moïse à sortir son peuple d'Egypte. Tous les mets du premier repas pascal sont symboliques : *matsa* (du pain sans levure pour rappeler l'empressement du moment), *karpass* (des herbes vertes tel du radis ou du persil), *maror* (des herbes amères tel céleri, laitue, endives), *betsa* (œuf bouilli symbole du printemps et de la renaissance), *'harosset* (une pâte de fruits et de noix, en souvenir du mortier utilisé pour la fabrication des briques lors de son esclavage), *zerowa'* (un os de mouton pour rappeler le sacrifice de l'agneau pascal autrefois au Temple) et *h'azéret* (du raifort, pour représenter la dureté de l'esclavage à Egypte). Le grand plateau exposé servait à présenter ces mets à table, de sorte que les convives s'en servaient.

Plat de Pessa'h
Couronne d'Aragon, XVe siècle
Copie du Musée d'Histoire des Juifs (originale au Musée d'Israël)



***Séder* de *Pessa'h* ou dîner de Pâques**
Haggadah Rylands. Couronne d'Aragon, ca. 1330
Bibliothèque de l'Université de Manchester, Ms. Ryl. Hebr. 6, folio 19 *verso*, détail

L'Haggadah est un livre qui contient des bénédictions, des histoires et des chansons et sert de guide pour le dîner de la Pâque juive. Chaque foyer juif en possède au moins une. Dans la Catalogne du Moyen Âge les familles les plus aisées se faisaient décorer richement des exemplaires, avec des scènes bibliques et domestiques, des différents moments du dîner pascal. Aujourd'hui ces manuscrits se trouvent dispersés dans des bibliothèques de tout le monde et nous permettent connaître comment se déroulait le repas le plus important du calendrier juif dans les demeures des quartiers juifs catalans.

CHAVOUOT

Chavouot (semaines ou Pentecôte) est une festivité agricole de deux jours qui tombe au mois *sivan* (mai ou juin), sept semaines après la Pâque. La fête est liée aux premiers fruits de la récolte et commémore aussi le don de la Torah à Moïse au mont Sinaï. Au Moyen Âge les familles juives quittaient la maison avec des victuailles pour aller passer la journée à la campagne, où l'on mangeait des pains, des fromages ou d'autres produits laitiers, puisque c'est l'époque de l'allaitement des petits moutons et des chevreaux.









ROCH HA-SHANA

La nouvelle année tombe couramment en septembre ou début octobre, au mois de *tichri*, qui marque le début d'un calendrier agricole aux origines préhistoriques. On commémore la création du monde ; et elle est considérée un présage des événements qui se dérouleront pendant l'année. C'est pourquoi il faut la commencer tout doux, avec une sucrerie : du miel. Des mets symboliques de renaissance et fécondité font aussi parti des repas de la nouvelle année, tels les pains ronds et les grenades (pleines de semence).

Dessin de grenade, symbole de plénitude
Faïence blanche avec du vert de cuivre et brun de manganèse
Juiverie de Gérone, XIV[e] siècle
Musée d'Histoire de Gérone

SOUKKOT

La fête des Cabanes ou des Tabernacles a lieu durant une semaine à partir du 15 de *tichri* (septembre ou octobre). On construit une cabane (*soukka*) à ciel ouvert pour remémorer les temps où les israélites erraient au désert après leur sortie d'Egypte. On doit y résider pendant toute la semaine et y inviter famille et amis pour partager des repas simples, basées sur les produits de la récolte (blé, orge, raisins, figues, grenades, olives et dattes). Cette fête est représentée dans des manuscrits médiévaux et nous sommes au courant qu'elle se fêtait déjà au XV[e] siècle d'après le témoignage de Joana Libiana, convertie de Gérone qui vécut en Tarragone où : « elle observait et sanctifiait la fête des Cabanes... elle entra dans une maison où l'on les avait construit en tonnelle de branchages ».

HANOUCCA

Hanoucca est la fête des Lumières, elle dure huit jours du mois de *kislev* (décembre). Elle commémore la purification du Temple de Jérusalem, après la victoire des Maccabées, au IIe siècle avant notre ère. Elle a une relation avec l'huile d'olive avec lequel le miracle s'est produit. C'est pourquoi les repas traditionnels de cette semaine comprennent des recettes de poisson et des pâtisseries à l'huile, tel des beignets. En fait, la cuisine juive a une étroite relation avec l'huile d'olive toute l'année, car la graisse animale n'est pas *kascher* (apte). Cette prohibition distinguait les aromes de la cuisine juive de celles de la cuisine des demeures chrétiennes, où l'on utilisait de saindoux ou lard. Ce n'est pas rare donc, que surtout les femmes converties étaient suspectées de judaïser, accusées par l'odeur des leurs cuisines.





Lampe de Hanoucca
Puigcerdà, XVe siècle
Copie du Musée d'Histoire des Juifs (originale au Musée Cerdan)

POURIM

Les Sorts, Pourim en hébreu, se déroule le 14 du mois d'*adar* (février). La fête commémore les événements relatés dans le *Livre d'Esther*, où la belle héroïne sauve son peuple de l'extermination programmé par le méchant ministre perse Hamann. Un jour avant Pourim il faut jeûner. C'est une fête joyeuse qui consiste en la lecture publique du rouleau (*meguila*) d'Esther, faire des dons aux démunis, s'offrir des aliments, se déguiser, une collation abondante et aussi, l'excès dans la boisson (s'enivrer est, à cette occasion, justifié par le rôle déterminant du vin dans la salvation des juifs). Au Moyen Âge, lorsque la plupart des personnes n'avait pas la possibilité de consommer fréquemment des protéines animales, la célébration se matérialisait dans des mets abondants, tels des ragoûts de poule avec des œufs durs, et la consommation de vin en grandes quantités.





Céramique de Manises
Gérone, XVIIe ou XVIIIe siècles
Musée d'Art de Gérone, Fonds de la Députation provinciale de Gérone

CHABBAT

Samedi est le jour consacré à Dieu, le septième jour où le Créateur contempla sa Création, d'après le livre de Genèse. Respecter le samedi comporte l'interdiction de travailler et allumer du feu, et par conséquent, de cuisiner. L'*afamí* catalan (hébreu *'hamin*) était un plat à base de légumes et végétaux que se cuisinait dans une marmite le vendredi, avant le coucher du soleil, tandis que le feu pouvait rester allumé. Après, la marmite se maintenait sur les braises jusqu'au lendemain, pour nourrir toute la famille jusqu'au nouveau coucher de soleil.





Pot de céramique gris
Gérone, XI[e]-XIV[e] siècles
Musée d'Histoire des Juifs

« au mois de septembre…. ne pas manger pendant toute la journée jusqu'au soir, étoiles en vue »

Processus inquisitorial contre Joana Libiana (Barcelone, 1495)

JEÛNE ET DEUIL

Pour la communauté juive jeûner était, surtout, une manifestation de chagrin et deuil. Le seul jeûne d'expiation prescrit dans la Torah est celui du Jour du Grand Pardon (Yom Kippour). Mais l'on jeûnait aussi avant la fête de la reine Esther (Pourim) et pour *Tisha Béav* (commémoration de la destruction du Temple). Dans ces dates on ne consommait point aliment ni boisson, dès le coucher de soleil jusqu'au soir du lendemain. Une fois terminé le jeûne, un dîner se déroulait, à base de poisson, des fruits, des légumes et des friandises mais jamais de la viande.

Ainsi l'expliquait en 1495 Marquesa, convertie au christianisme, qui confessait aux inquisiteurs : « quand elle avait onze ans elle jeûnait au mois de septembre [Yom Kippour], c'est à dire, elle ne mangeait ni buvait pendant toute la journée jusqu'à ce que les étoiles apparaissent dans la nuit, et le soir pour dîner ils mangeaient de la chair de poule ou du poisson, mais jamais de la viande de boucherie ».

En cas de décès d'une personne proche, la famille manifestait aussi son deuil à travers les repas, tel le ***seoudat havra'ah*** ou repas de consolation, préparé et servi pas des amis ou des voisins.



Le repas de consolation
Manuscrit Rothschild 24. Ferrara, Italie, ca. 1470
Jérusalem, Musée d'Israël, Ms. 180/51, folio 122 *verso*

Le ***seoudat havra'ah*** ou repas de confort pour les endeuillés est le premier repas après l'enterrement. Aussi au Moyen Âge ceux qui avaient perdu des êtres les plus chers ne pouvaient guère manger « son propre pain », c'est pourquoi la nourriture était préparée et servie par des personnes proches à la famille, tel que l'image nous le montre. Les robes noires des attristés parents, assis à même le sol, contrastent avec les robes colorés des deux hommes assis à table. Pour évoquer le cycle de la vie on consommait des aliments ronds, tel des œufs, lentilles ou pain, les mêmes que l'on mangeait dans le dernier repas avant le jeûne de *Tisha Béav* (jour de deuil pour les juifs).



[1] Vase de céramique recouvert d'engobe jaune miel
Gérone, XI^e^-XV^e^ siècles
Musée d'Histoire des Juifs



[2] Écuelle de faïence blanche décorée en bleu
Juiverie de Gérone, XV^e^ siècle
Musée d'Histoire de Gérone

Les objets quotidiens des maisons juives n'étaient pas différents de ceux qu'on pouvait trouver dans les maisons chrétiennes à la même époque. Au Moyen Âge la vaisselle domestique se limitait à des bols pour contenir de la soupe et ses cuillères, normalement en bois, des couteaux, des tables à couper en bois et quelque plateau dont tous les convives se servaient. Dans cet aspect, la richesse et le statut social de la famille marquait, encore une fois, la différence dans les objets du quotidien.

« Tout ce que pousse de la terre est *kascher* »

QUOI ENCORE?

Cet ensemble de lois, traditions, rituels et coutumes se perpétuent année après année, en Israël et partout dans le monde là où des communautés juives sont présentes. En Catalogne, les pratiquants respectent les normes diététiques et symboliques de la cacherout. Cela est possible grâce au soutien et aux actions déployées par les communautés qui veillent à ce que les familles puissent convenablement s'approvisionner de produits *kascher*.

Quelques abattoirs catalans fournissent de la viande *kascher* et il y a aussi des caves qui procurent le vin conforme aux lois du judaïsme. En Catalogne il y a des entreprises qui fabriquent des produits *kascher*, mais quelques denrées doivent s'importer d'autres pays où les communautés juives sont plus nombreuses et la demande plus forte, tels que la France ou le Royaume Uni. Tous ces produits sont commercialisés et sont accessibles à tous ceux qui veulent respecter les lois de l'alimentation et diététique juives.



À LA TABLE D'ESTELINA

L'ALIMENTATION JUIVE AU MOYEN ÂGE

Musée d'Histoire des Juifs
Du 20 juin au 17 septembre 2017

Direction du Patronat Call de Girona
Assumpció Hosta

Direction du Musée d'Histoire des Juifs
Sílvia Planas

Conception et production
Mòdul SL

Textes
Sílvia Planas et Lídia Donat

Traductions
Daniel Sherr et Neus Casellas

Équipe technique (installation, communication, diffusion)
Neus Casellas, Mireia Compte, Lídia Donat, Marc Francesch, Núria Heras, Anna López, Sandra Sánchez et Cristina Taberner

Avec la collaboration de
Archives Capitulaires de Gérone
Communauté Israelite de Barcelone
Musée d'Art de Gérone
Musée d'Histoire de Gérone

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

CC BY SA

Disposition : Cristina Taberner - DL Gi 832-2017

PATRONAT CALL DE GIRONA
Ajuntament de Girona
Diputació de Girona
Generalitat de Catalunya