

Las Tres Religiones de Cocina Española

Desde el principio, España ha sido un crisol de culturas, concretamente las religiones musulmana, judía y cristiana. A lo largo de ocho siglos, las tres religiones coexistieron juntas, a veces con la paz y a veces con la guerra. Sus costumbres no solo se infiltraron entre sí y llevaron la cultura española a lo que es hoy, sino más aún su gastronomía y cocina.

La convivencia de las tres culturas comenzó con la migración de los visigodos en el siglo II, lo que llevó a la convivencia de judíos y cristianos. A medida que más visigodos emigraron durante el declive del Imperio Romano a lo largo del siglo V, habitaron las ciudades españolas más prominentes. Las relaciones con los judíos eran relativamente buenas hasta que el rey Recardo se convirtió al catolicismo a finales del siglo VI, lo que llevó a la represión y separación de los judíos. Esta cultura permaneció hasta que los musulmanes árabes bereberes cruzaron el estrecho de Gibraltar a principios del siglo VIII. Esta invasión y el nuevo fallo condujeron en última instancia a una convivencia muy pacífica entre los musulmanes, cristianos y judíos, ya que los nuevos líderes musulmanes eran muy tolerantes con las otras religiones, siempre y cuando pagaran sus impuestos.

Algo que me parece muy interesante es lo enormemente diferentes que eran las culturas en su gastronomía, pero cómo se mezclaron perfectamente. De los alemanes, el uso de pan, vino, grasas animales, verduras de hoja verde y frijoles eran comunes. De los árabes, se encontraron frutas, verduras y especias en todas partes; específicamente frutas cítricas, almendras, aceitunas, canela, etc. jengibre, cardamomo y azafrán. Los árabes también transformaron los tiempos de las comidas en una experiencia, con comidas coloridas, hermosos platos y cuencos, y un énfasis en disfrutar de la comida. Hoy en día, la cocina española utiliza una mezcla perfecta de estos ingredientes y costumbres.

La gastronomía musulmana estaba estrictamente contenida dentro de las reglas del Corán, que describe estrictamente los alimentos Halal aceptados y los alimentos haram prohibidos. Muchas de estas reglas se refieren a la preparación, como la forma en que el animal fue matado, limpiado y cocinado. Según las Escrituras, el animal debe ser matado con la menor cantidad de sufrimiento, y la sangre no debe ser utilizada como alimento o como ingrediente. Es muy interesante cómo estas reglas no solo tienen razonamiento espiritual, sino también razonamiento científico, como la prohibición del cerdo en parte porque lleva tenia, que se ingiere fácilmente y causa enfermedades.

Al igual que los musulmanes, los judíos tienen restricciones específicas de la dieta estrictamente delineadas en la Torá, más específicamente el libro de Levítico. Sin embargo, la dieta judía es aún más estricta y detallada que la dieta musulmana. El sacrificio de animales solo podía hacerse bajo la supervisión de un rabino para ser considerado Kosher. Si la preparación no se hizo correctamente, la comida se consideraría Taref. Lo que hace que la dieta judía destaque es la prohibición de mezclar carne y leche en la misma comida. Aún más, los utensilios utilizados para la carne y la leche no deben mezclarse, sino que siempre se deben usar por separado. En cuanto a los peces, sólo se consideran kosher si tienen aletas y escamas al mismo tiempo, haciendo que todos los mariscos sean Taref. Incluso su vino debe provenir de viñedos hebreos separados de otras formas de cultivo.

Curiosamente, la fe cristiana no sigue ninguna de las mismas reglas alimentarias y dietas. Sin embargo, es la única religión monoteísta que metafóricamente come el cuerpo y la sangre de su Dios, que fue simbolizado por el pan sin levadura y el vino. Los monasterios plantados en todo el país durante el auge del catolicismo tenían un énfasis en la alimentación de los pobres, por lo tanto, un énfasis en la cocina y la panadería. Esta cocción de dulces fusiona influencias de

la gastronomía musulmana y judía también y nos ha proporcionado las delicias actualmente famosas horneadas en los conventos y monasterios, y servidas por las monjas.

La historia de España sirve como recordatorio de las diferentes influencias que se encuentran en la gastronomía y la cultura actuales. A través de los años, las tres religiones principales se mezclaron de una manera que proporcionó la mezcla perfecta de varios ingredientes, métodos de cocina y tradiciones.