



## Cuina xueta ( explicar)

La majoria de les religions tenen els seus condicionants alimentaris, alguns procedents dels seus propis llibres sagrats i altres de la interpretació que dels mateixos han fet els estudiosos o experts dins de cada creença. És possiblement a la Comunitat Jueva on aquestes normes culinàries són més estrictes i estan més definides.

Independentment dels avantatges que, en molts casos, puguin tenir a nivell nutricional aquestes normes, els membres de la Comunitat que les segueixen ho fan per una qüestió de "santedat", d'acostar a Déu, per això a més de respectar és interessant que les coneguem, ja que encara que puguin semblar una mica enrevessades són senzilles si coneixem alguns aspectes bàsics. Des del punt de vista purament gastronòmic resulten molt interessants, ja que es tracta de plats molt antics, alguns deliciosos, que podem fer a casa amb facilitat, fins i tot sense seguir, en el cas de no pertànyer a aquesta religió, els preceptes jueus.

El menjar acceptat per al consum en el judaisme es diu Caser ( que significa apte o adequat ) . Casrut és el nom per designar al conjunt de les lleis i costums aplicables al menjar autoritzat .

En anglès es diu **Kosher** , que significa adequat , vàlid i correcte . Moltes vegades és aquesta paraula la que s'utilitza i no la castellana Caser , que és l'apropiada . El contrari de Kosher és **Terefá** : Impropi .

Les principals lleis dietètiques del judaisme procedeixen de la Torà ( Pentateuc ) , se'n deriven les normes desenvolupades a la **Msná** ( llei oral ) i en el **Talmud** : el tradado Hulin del Talmud se centra en les lleis dietètiques , d'aquí es treu tot el que ara es creu i que s'ha anat desenvolupant al llarg dels segles amb molt poques variacions .

## Quins són els aliments prohibits per la Comunitat Jueva?

- Qualsevol tipus d'animal invertebrat , per això aliments susceptibles de tenir cucs deuen ser escrupolosament rentats abans de ser cuinats : l'enciam , la coliflor , el julivert , alguns cereals , fruits secs , llegums o fruites , com pomes o peres .
- Els animals remugants que no tenen la peülla partida com el camell , la flama .
- Animals que tenen la peülla partida , però que no són remugants : porc , jabali , hipopòtam .
- Els que no són remugants , ni tenen l'ungla partida tampoc : rosegadors , mamífers marins , els carnívors ... Hi ha 42 espècies prohibides , entre elles cal destacar : porc , cavall , camell , conill , gos , lleó , balena , ós . La llet dels animals prohibits , així com els seus derivats , també està prohibida .
- De les Aus , segons Isaac ben Meir : el voltor , el corb , el falcó , el mussol , l'estruç , l'agró , la grua , la gavina , el falciot , la cigonya i l'àguila . Els ous d'aquestes espècies també estan prohibits .
- Ous fecundats que tinguin una taca en la clara o una mica de sang .
- Peixos que no tinguin aletes i escates : peix espasa , esturió , taurons , ratlles , anguila , congre , turbot . Oli i ous d'aquestes espècies .

- Marisc , mol · luscs cefalòpodes i altres invertebrats marins .
- Amfibis , rèptils , invertebrats .

## aliments permesos

- Les fruites , verdures , llegums i, en general , productes de la terra :
- Animals remugants que a més tenen la peülla partida : vaca , bou , cabra , ovella , xai , cérvol , búfal .
- Aus : hi ha certa disparitat , segons el rabí Isaac ben Meir Hacoheh en el seu llibre Zibhé Cohen ( Liorna 1832 ) : la gallina , el gall dindi , l'oca , l'ànec , la guatlla , la perdiu , el pardal , la tórtora i el colom .
- Ous sense fecundar .
- Peixos que tinguin aletes i escates : escates que han superposar unes amb les altres i ser d'origen ossi ( si són diminutes no serveixen ) , com el lluç , mero , tonyina, bonítol , salmó , bacallà , truca , carpa , daurada , llobarro .
- Mel : encara que els derivats dels aliments prohibits també estan prohibits , la mel no ho està , perquè s'interpreta que l'abella , que sí és un animal prohibit per al consum , només és el instrument i no la creadora del producte .

## Tècniques de la cuina Caser :

La **sehitá** és el conjunt de normes pel qual han de ser sacrificats els animals permesos . Ha matar 1 mararife jueu especialitzat : sohet . No es permet menjar un animal que ha mort de mort natural .

No barrejar la carn i la llet , ni en cuinar , ni en el mateix menjar

## La carn no pot barrejar-se amb els lactis

Aquest precepte , que se segueix rigorosament , té la seva base en repudiar el concepte de no coure al cabrit en la llet de la **seva mare** , que es repeteix tres vegades en el Torà , una norma que s'ha estès a no menjar la carn amb la llet en el mateix menjar , i fins i tot la carn amb qualsevol derivat de la llet : formatge , mantega , nata , crema , iogurt . Això exclou preparacions tan comuns com la lasanya de carn , ja que porta beixamel , els macarrons amb salsa bolonyesa i formatge , les croquetes de carn , etc. **També cal utilitzar estris diferents per cuinar productes carnis i lactis** : s'han de tenir dues vaixelles , una per a carn i una altra per lactis , i després de prendre carn s'han d'esperar diverses hores per prendre llet . La resta dels aliments poden barrejar-se amb tots dos: als aliments que poden cuinar amb llet o carn se'ls denominen aliments neutres . Entre ells s'inclou tots els productes de la terra : els peixos , els ous , la sal ... Encara que els rabins consideren que no és bo barrejar carn i peix , cosa a la que els cristians primitius deien " promiscuar " , i que tampoc era acceptat .

## El pa i el vi

El pa i el vi no tenen en els costums jueus el mateix simbolisme que en la cristiana , ja que en la cristiana ambdós aliments formen part de la seva litúrgia . No obstant això sí que tenen la seva especial tractament en el cas del vi o altres begudes produïdes per raïm : el conyac , el brandi , el porto , el vermut ... Tots ells han de produir-se sota la supervisió rabínica , encara que la seva elaboració és similar a l'habitual , igual que mostos i succs .

Durant la festivitat de **Pesah , la pasqua jueva , està prohibit menjar pa amb llevat** , també tenir a casa, encara que no es mengi , o vendre'l. No està permès prendre cap beguda que hagi pogut ser fermentada amb blat , ordi , sègol , civada o blat sarraí . Igualment , qualsevol aliment elaborat amb grans o farines d'aquests cereals que hagin estat en contacte amb l'aigua més de 18 minuts , està prohibit , per considerar-se que s'ha iniciat el procés de fermentació . Durant els 8 dies de l' Pesah no poden prendre pa , pastes , pastes pastissos , cervesa , whisky , així com qualsevol aliment elaborat a força de cereals que no hagi estat produït sota supervisió rabínica i compti amb un certificat de " Caser lapésah " ( acte per pasqua ) . És tan rigorós això , que s'obliga a disposar d'una vaixela especial per a aquests dies .

La raó d'haver de menjar pa àzim aquests dies és record dels pans la massa no va arribar a fermentar a fer el Faraó als Jueus . L'obligació de menjar massa és només en les dues primeres nits , una a Israel durant la celebració del Séder .

## A la cuina :

El bàsic és netejar moltíssim les fruites i verdures , per assegurar-se que no tenen insectes o cucs . També disposar d'estris dobles per carns i llets i derivats , així com d'utilitzar productes Caser .

## A la taula :

Abans de menjar cal rentar-se les mans i recitar la corresponent " berajá " , després el "hamosí " : la benedicció sobre el pa . Quan s'acaba el menjar es diu la " bircat Hamazón " , una oració d'Acció de Gràcies . Els dissabtes i els festius , abans de la benedicció sobre els pans , es canta " el quindús " : la santificació sobre el vi .

## Celebracions i Gastronomia

La majoria de les seves festivitats se celebren amb un dinar especial : la circumcisió , la bar misvá , el final dels estudis ... Tot es celebra amb un banquet , i fins i tot els duels tenen la seva pròpia gastronomia .

### el Sabat

Durant aquest dia festiu per a la comunitat jueva no es pot encendre el foc ni cap altre aparell elèctric , però sí que pot fer-se el divendres abans de les dotze de la nit i mantenir aquest foc amb una cassola i menjar des d'aquest moment fins a acabar dissabte , per això els únics aliments calents que es poden prendre són els que s'han posat abans a cuinar , o els que es posin en un termos que també estan permesos , potser per això el dinar del dissabte per excel·lència per als jueus, sobretot a l'estret de Gibraltar , és l'adafina : un tipus d'olla medieval hispà , els ingredients són cigrons , patates , moniatos , carn , ous , ossos , cebes i espècies variades . Òbviament és un plat que té les seves versions segons zones . Sobre l'olla es col·locava una tapa de massa de farina perquè no li entressin impureses . Un altre plat típic al Marroc en Sàbat és la Orisa , un guisat elaborat a força de blat , mongetes blanques , carn , ous durs i espècies . En el sopar del Sabat l'aliment oficial és el peix : la carpa amb salsa de rave picant i remolatxa , un plat que se sol servir fred , també boles de peix pastades amb ceba , julivert , ous batuts i farina , cuites amb brou de peix amb pastanagues , ceba i api , peix escabetxats , peix al forn amb tomàquet ... També les amanides de vegetals : cap d'api a la turca ( amb salsa de llimona i sucre ) , esparraguito ( amanida de pastanaga i tiges de bleada cuites i ofegades amb nyora ) , diversos tipus d'amanida d'albergínia , fulla de parra farcida d'arròs ... La Hala és el pa típic del Sabat , la massa es prepara amb farina , aigua , ou , llevat , sal sucre i oli , és un pa blanc trenat amb llavors de sèsam o rosella sobre l'escorça .

.

Yom Quipur , "Dia del perdó o de l'expiació "

El pollastre i els dolços són els elements més freqüents en els sopars anterior i posterior al dejuni del Yom Qupur : brou de pollastre amb fideus , pollastre rostits , la almoronia : pollastre al forn amb albergínies , les truites i soufflés de patata solen ser la base d'aquesta cuina , una mica més lleugera per preparar l'estómac i per recuperar-lo. Els dolços , que sempre són alleujament , es prenen en concloure el dejuni i abans de començar el sopar " salat " .



## Pesah ( Pacua )

Durant la cerimònia de celebració presideix la taula una safata on es col·loquen menges simbòlics : 3 pans àzims o Masot , herbes amargues ( maror ) , que simbolitzen les amargors dels jueus a l'esclavitud d'Egipte , un os amb carn rostit ( Zeroa ) , en record del be que se sacrificava al Temple , el haróset , pasta dolça que rememora l'argamassa que els jueus havien de fabricar per fer els maons de les ciutats del Faraó , un ou dur i algunes altres verdures , s'ha de beure més quatre copes de vi. Pa àzim , ja que no es pot menjar cap massa fermentada , com ja hem comentat . Una dels menjars típics d'aquest dia és la sopa de boles de massa: la base sol ser brou de pollastre a la qual se li afegeixen boles elaborades amb ou i farina de massa. Entre els dolços , pa de pessic de nous o ametlles , sense fermentar, flam de taronja , bunyols ...

## Definició Xuetes

Els **xuetes** [xu'etəs], també anomenats **xuetons**, són un grup social de l'illa de Mallorca, descendents d'una part dels jueus mallorquins conversos al cristianisme i dels quals al llarg de la història s'ha conservat consciència col·lectiva del seu origen per mor de ser portadors d'algun dels cognoms, de llinatge convers, afectat per les condemnes inquisitorials per criptojudaisme al darrer quart del segle XVII, o per estar-hi estretament emparentats. Els xuetes han estat històricament estigmatitzats i segregats, per la qual cosa, i fins a la primera meitat del segle XX, han practicat una estricta endogàmia. Avui dia, entre 18.000 i 20.000 persones a l'illa són portadores d'algun d'aquests cognoms.

Aguiló, Bonnín, Cortès, Fortesa, Fuster, Martí, Miró, Picó, Pinya, Pomar, Segura, Tarongí, Valentí, Valleriola i Valls

Altres llinatges no exclusivament Mallorquins Abraham, Amar, Bofill, Bonet, Daviu, Duran, Homar, Jordà, Maimó, Salom, Vidal i d'altres

La Inquisició, de finals del XV i principis del XVI, documentamés de 330 cognoms entre els conversos i els condemnats per judaïtzar a Mallorca.





## OREIANES

### INGREDIENTS.-

2 ous

1 tassa de café d'oli d'oliva

1 copeta de licor d'anís

30 g de sucre

Farina que agafi

Oli per fregir

Mel

### ELABORACIÓ.-

Mesclau dins un ribell els ous, l'oli i l'anís i el sucre.

Afegiu farina i mesclau (A DE QUEDAR UNA PASTA MES FORTA QUE FLUIXA)

Deixau reposar uns deu minuts

Feis bolletes del tamany de una nou i amb l'aprimador aprimau-les fins que quedin del gruix d'un tel de cebe.

Enalentiu l'oli i fregiu les oreianes.

Una vegada fregides i bem escorregudes d'oli abocau-li un raig petit de mel o sucre

## FLAO

### INGREDIENTES.-

300 gramos de masa quebrada enriquecida con una cucharada de matalahúga

400 gramos de queso semicurado tipo Mahón

200 gramos de azúcar

4 huevos

Unas hojas de menta

Una pizca de canela

Un Limón

### ELABORACIÓN.-

Forrar un molde desmontable con la masa quebrada.

Rallar el queso y disponerlo en un cuenco.

Añadir los huevos, el azúcar, la canela, el limón rallado, las hojas de menta cortadas en juliana y mezclar

Verter la mezcla en el molde forrado con la masa quebrada.

Cocer en el horno precalentado a 180 grados centígrados durante 50 minutos aproximadamente procurando bajar la temperatura a la mitad de la cocción.

Desmoldear el Flao una vez cocido y casi frío.

Servir el Flao espolvoreado con azúcar lustre.

### OBSERVACIONES.-

Se puede reemplazar el queso semicurado con queso fresco en este caso debemos de rebajar la cantidad de azúcar a gusto.

Cuina xueta. IES GCC. Sóller. 14 de març de 2014

GATO DE MUEZ Ingredients: 200 g de sucre 250 g de nous moltes com a la semola 5 ous 1 llimona rallada i un pols de canyella. Elaboracio: escumau els ous amb el sucre gins doblar el volumen inicial. Afegiu la nou molta amb la llimon i la canyella mesclau tot i abocau dins un motlle untat de manteca i farina. Deixau-ho coure al forn encaientit a 180 graus durant uns 40 a 50 minuts. Servir-ho amb sucre glas pet damunt



## BOREKAS DE MEMBRILLO

### INGREDIENTES.-

2 hojas de pasta *phyllo*

2 membrillos medianos

2 claras de huevo

30 gramos de azúcar lustre

300 gramos de azúcar

1 limón

Aceite de oliva para freír

### ELABORACIÓN.-

Disponer en una cacerola los 300 gramos de azúcar con 3 decilitros de agua y el zumo de limón a cocer unos 4 minutos.

Retirar la cacerola del fuego y dejar enfriar el jarabe.

Rallar los membrillos con el rallador una vez pelados.

Mezclar en un cuenco el membrillo rallado con el azúcar lustre y una clara de huevo.

Colocar las hojas de *phyllo* sobre la mesa y cortar tiras de cuatro centímetros de ancho

Rellenar cada tira con una cucharada de membrillo rallado.

Formar triángulos enrollando una vez por la izquierda y otra por la derecha

Sellar los triángulos con la otra clara de huevo ligeramente batida ayudado con un pincel.

Calentar el aceite de oliva y freír los triángulos, una vez fritos escurridos y sumergirlos en el jarabe.

Sacar los triángulos del jarabe y disponerlos en una fuente salpicados de pistacho triturado.

### OBSERVCIÓN.-

Si no dispones de menbrillo puedes utilizar manzanas y también puedes utilizar almendra picada en lugar de pistacho

Clar que hi ha moltes més receptes i salades que tenen un lligam en sa nostra cuina per exemple: podeu afegir se coques tapades de bledes i que els sefardis anomenen: "TAPADA DE PAZI", tambe podeu incloure el anomenat "pescadito frito" versió mallorquina "jarret frit" molt



Cuina xueta. IES GCC. Sóller. 14 de març de 2014

popular a ses famílies sefardís altre recepta salada son ses raules de: ciurons, de bledes d'espínacs de carbassa ells, les anomenen "KEFTES



XUETES  
...vides mascarades  
per un llinatge

UNA PRODUCCIÓ TEATRAL  
MSO  
MALLORCA 50

Reserva d'ENTRADES FOTOS MSO Teatre Google+ 7 Facebook Share 104 Twitter Tweet 1 LinkedIn Share 1 WordPress 0 Email 4

Xueta



# **Xuetes ( obra teatre). De Rafel Brunet.**

## **Vides Marcades per un Llinatge.**

L'obra transcorre entre arxius, documentació, papers apilats durant anys i mes anys... quasi segles a un soterrani de un edifici oficial al que han de buidar per donar-li una altra utilitat. L'administració ja no pot pagar la despesa que suposa aquest edifici i vol buidar i desfer-se ràpidament aquest magatzem i el que conté. Un dels funcionaris comença a obrir les caixes i analitzar el seu contingut. Tota la documentació te una temàtica: els xuetses. Noms, cartes Reals, edictes, registres de naixement, actes de casament, documentació històrica ... tots amb el seu conjunt formen tot el legat històric de troços de vida, de vides senceres condicionades a l'estigma d'uns llinatges. El conflicte entre els dos funcionaris, un que vol acabar i fer neteja del local s'enfronta a l'altre que vol saber que ha va passar, perquè va passar i recuperar i guardar aquella documentació pel futur. La nostra història. La historia més diferenciada que pot ser tengui Mallorca com a societat. En mig d'aquesta lluita contraposada d'interessos i bussejant entra la documentació tornen del passat vivències, injustícies, amors, venjances, passions... viscudes per Reis, Clero, heretges, inquisidors, governats així com homes, dones i nins anònims de la història de Mallorca. Vides dures, vides tranquil·les, vides angoixades, vides marcades, vides condicionades.... vides viscudes durant 7 segles... VIDES DE MALLORQUINS.

Al final després de recursos, cridades, interessos creats i confrontats..., i com ha passat sempre a Mallorca. La Història es silencia, el soterrani es buida i tota la documentació es crema. La seva història, dins la nostra història no interessa...

-Els dolents son els mallorquins!-

-Els també son mallorquins- crida en defensa.

L'altre li contesta -Sí!, son una altre casta de mallorquins.-



Cuina xueta. IES GCC. Sóller. 14 de març de 2014

Els xuetes a IB3

Els Xuetes, història d'una infàmia

<http://ib3tv.com/carta?id=a6b51424-7c01-483b-9ec1-a2b03aa6a798>

<http://ib3tv.com/carta?id=c128f985-cd75-4b13-bd2e-7ece7d8cbe52>

<http://ib3tv.com/carta?id=f6fb29bf-586b-438d-b4ea-4a7ba399604a>

Documental

<http://ib3tv.com/carta?id=532ecdbf-0aaa-4d75-af76-d6744f307177>

