



Receta de los Judíos de Calatayud del siglo XV

VERDURAS CON TROZOS DE PAN ÁCIMO Y QUESO

Por la documentación inquisitorial sabemos que durante la semana festiva de Pascua o pesaj, tanto los judíos de Calatayud como los conversos (judíos bautizados) cocinaban verduras o verças acompañadas con picatostes del pan ácimo que se ponía duro de un día para otro.

Es muy probable que fuera de las fiestas de Pascua, los judíos también las comieran con tropezones de pan con levadura que se freían y doraban en la sartén con un poco de aceite de oliva, práctica habitual de sus fogones. Los conversos fueron acusados por la inquisición de judaizar por comer durante la Pascua judía tropezones de pan ácimo y no leudo (con levadura), como así lo comían durante todo el año. Veamos algunos ejemplos:

- El 18 de enero de 1488, la vecina de Calatayud, María Díaz, declara ante la inquisición que juzga de judaizar a la bilbilitana, María López de Moros (difunta), que "la dicha su senyora le dizia los sabados, quando guisava berças, que tomasse del dicho pan çançenyo y que lo picasse con el queso y que lo echasse en las berças y esta deposante lo fazia .

- El 26 de marzo de 1488, la vecina de Calatayud, María, mujer de Pedro Navarro, asegura ante la inquisición que juzga de judaizar al bilbilitano, Pedro Polo, que "vio como los dichos sus amos comian del dicho pan cancenyo en el tiempo del carnal que guisavan verças (carnaval cristiano, días antes de la Pascua)".

- El 2 de abril de 1488, la vecina de Calatayud, Gracia, mujer de Micaelís Navarro, dice ante la inquisición que juzga de judaizar a la bilbilitana, Ysabel Lunell, que "le acuerda a esta deposante molia pan cancenyo, el qual la dicha vieia (la acusada) dio a la dicha moça empresencia desta deposante, y que este deposante devrando a la dicha moça que porque molia aquel pan cancenyo, y que la dicha moça le respuso



esta deposante que lo picava pa poner en una verças que cozinava ".

PROCEDIMIENTO:

INGREDIENTES:

- Pan ácimo duro de un día para otro (ver elaboración del pan ácimo o matsá).
- Una pieza de verças (col, alcachofas, coliflor o acelga).
- 150 gramos de queso curado o semicurado (se puede utilizar el queso rallado que venden en los supermercados).
- Media cebolla.
- 2 dientes ajos pelados y picados.
- 4 hojas de laurel.
- Aceite de oliva.
- 1 pizca de pimienta negra (al gusto).
- 1 pizca de clavo (al gusto).
- Sal (al gusto).

1. En una olla o cazuela ponemos a cocer las verças o verduras cortadas que hayamos seleccionado, con la media cebolla, los dientes de ajo enteros, las hojas de laurel y un poco de sal (al gusto).
2. Mientras tanto, cortamos unos trozos pequeños de pan ácimo duro.
3. En una sartén con aceite de oliva caliente freímos, a fuego medio, las verças escurridas.
4. Añadimos los tropezones del pan ácimo y una pizca de pimienta negra, clavo y sal (al gusto). Removemos despacio para que se consoliden los sabores.
5. Por último, espolvoreamos el queso rallado o picado y removemos todo hasta que se derrita en el potaje de verdura, a modo de bechamel. Listo para comer.