

Pesaj 5776-2016

Los sabores y el Seder

Por Uriel Romano

Pesaj es sin duda la celebración judía más popular de nuestros tiempos, incluso mucho más celebrada que Iom Kipur. ¿Cuál es el secreto de su éxito? Les presento algunas de las ideas que se me ocurren: (1) No dependemos de otro (rabino/a o jazant/it) para celebrar Pesaj, lo hacemos entre amigos y familia (2) El elemento principal de la festividad no acontece en la sinagoga sino en las casas, un lugar que nos es familiar y nos sentimos cómodos (3) Es una experiencia vivencial y participativa, no somos “espectadores” u “oyentes” (4) Marca un acontecimiento histórico (desde la perspectiva bíblica por lo menos) recordado y conocido por todos, por judíos como por no judíos por igual (5) Es una de las tradiciones “familiares” más antiguas y mejor conservadas del judaísmo rabínico (6) Por sobre todas las cosas, sin embargo, sin duda que parte de su éxito radica en los olores y sabores de la festividad, en las recetas de la bobe, en los kneidalaj esponjosos, en la diversidad del Gefilte fish, en lo picante del jrein, en la dulzura del jaroset, en la maude o el arroz con jamot para los sefaradim, en la sequedad de la matzá...

Se me ocurre que algo de todo lo anterior le da a Pesaj ese lugar de privilegio en la tradición judía de ser (por lejos) la festividad más celebrada por nuestro pueblo. De todos los motivos anteriores quiero concentrarme unos momentos en reflexionar sobre el más popular: la comida y los sabores. En muchas comunidades hay cursos por doquier de “comidas judías”, centenares de libros se han escrito sobre recetas judías de la comida ashkenazí y sefaradí. Sin embargo no existe algo así como “la comida judía”. Todo lo que hoy conocemos como “comida judía” son recetas y sabores de cada uno de los lugares de nuestra dispersión en los últimos 2000 años. Si de Egipto hubiéramos ido a Israel y después de allí no hubiésemos vuelto a salir no existirían los knishes, los kneidalaj, la kipe, la bamias o el kreplaj... en cada rincón de nuestra diáspora nuestras madres y abuelas por generaciones fueron adoptando y adaptando las recetas de sus vecinas de acuerdo a los productos que podían encontrar en el mercado local y aquellas recetas que se adecuaban a las normas del Kashrut. No existe la comida judía, sin embargo no seríamos hoy quienes somos sin aquellos sabores y aromas tan asociados a las celebraciones judías: sin la manzana con miel en Rosh Hashana, sin el olor de la Jalá cada Shabat o sin el Gefilte Fish en cada Pesaj. No existe la comida judía pero sí aquello que los judíos hacemos con los diversos sabores y recetas de nuestro alrededor.

Para millones de judíos en todo el mundo la única conexión con el judaísmo que tienen anualmente son las cenas de Pesaj y Rosh Hashaná. No importa cuán alejados de la práctica, el estudio y la vivencia judía cotidiana millones de judíos se reúnen en la mesa familiar dos veces al año, en Pesaj y en Rosh Hashaná. Hay algo de aquellos sabores que atraen incluso a quien se encuentra alejado.

Para millones de descendientes de judíos en todo el mundo el único remanente de judeidad está asociado a los sabores y aromas que alguna vez probaron en la casa de alguno de sus abuelos. De alguna comida que recuerdan alguna vez haber probado en

el casamiento de los tíos o en el bat mitzvá de una prima. Hay algo de aquellos aromas que se fijan en el recuerdo y que conectan aunque sea brevemente a aquel que se encuentra incluso más alejado.

El Midrash (Shemot Rabá 19:5) nos cuenta que en el momento de la salida de Egipto Dios se “percató” que los israelitas no estaban circuncidados. Luego de cientos de años en Egipto (430 según una versión en la Torá) los israelitas se habían casi asimilado por completo a su entorno. Incluso el “sello de Abraham” no habían mantenido en sus cuerpos. Esto generaba un problema ya que en la misma Torá se dice: “ninguna persona incircuncisa comerá de ella.” (Éxodo 12:48). La Torá advierte que el sacrificio de Pesaj solo podía ser comido por “israelitas circuncidados” y sus familiares. ¿Qué hizo Dios en aquel momento? Se pregunta nuestro Midrash y él mismo contesta: *“Dios le ordenó a Moshé que haga el sacrificio de Pesaj y en aquel mismo momento le ordenó a los cuatro vientos que llevaran aquel aroma del cordero asado hasta el Gan Eden”*. Moshé preparó aquel primer “Seder de Pesaj” de la historia (el llamado Pesaj Mitzraim en la tradición rabínica) el cual consistía en un cordero asado, hierbas amargas (maror) y pan ácimo (matzá) y Dios se encargó de que aquel intenso aroma se esparciera por todo el mundo. En aquel instante, concluye el Midrash, todos los israelitas comenzaron a agruparse junto a Moshé y al darse cuenta que para poder ser parte de aquel banquete de la libertad debían tener el Brit Milá sin dudarlos ellos mismos se circuncidaron.

Este es el poder de los aromas y los sabores. Una comida familiar con recetas centenarias pueden atraer los corazones y el espíritu de todos nosotros, incluso de aquellos que por diversas circunstancias se encuentran alejados. Los aromas nos ayudan a recordar, a reconectarnos; los sabores nos unen y nos acercan. Si bien no existen comidas judías, existen comidas las cuales hemos incorporado al judaísmo, asignándoles un sentido, un tiempo y un toque personal y característico. Y son aquellas comidas que pueden atraer a millones de judíos y de descendientes de nuestro pueblo (zerá Israel -siente de Israel- como son conocidos en la literatura halájica moderna) nuevamente a nuestras mesas, a nuestras sinagogas y a nuestras instituciones.

Un último comentario antes de concluir: *“la comida es el medio, no el fin”*. Los sabores nos pueden ayudar a conectarnos (nuevamente) con el judaísmo pero las comidas por más sabrosas que sean no pueden sostener un judaísmo significativo y trascendente a lo largo del tiempo. Recuerden el Midrash: el aroma del Pesaj fue aquello que atrajo a las masas nuevamente al judaísmo sin embargo paso seguido vino el Brit Milá, el símbolo del pacto, la acción. Las comidas familiares deben ayudar a conectarnos y reconectarnos cada año con nuestro judaísmo pero aquel debe ser solo el punto de arranque, a continuación debe venir el estudio y la acción para lograr así una conexión más profunda y significativa con el ser judío. Y es por este motivo que aparte de preparar exquisitos manjares para este Pesaj también debemos preparar contenidos profundos de discusión en la mesa familiar.

Debemos alzar la copa en el Kadesh, lavarnos las manos en el Urjatz, sumergir el

karpás en agua salada, cortar la matzá en el Iajatz, relatar la hagadá... pero a demás debemos sumarle a cada cena algo diferente. Algún debate a partir de las fuentes tradicionales judías o de la cultura universal sobre la libertad, sobre la esclavitud contemporánea, sobre la identidad o sobre cualquier mensaje que crean encontrar o extraer de Pesaj. Debemos proveerle a cada participante de nuestro Seder no solo sabores que tardarán mucho tiempo en olvidar sino también ideas, preguntas o mensajes los cuales seguirán recordando junto a aquel sabor.

Que nuestras mesas de Pesaj estén llenas de sabores y aromas. Que nuestras mesas de Pesaj estén también llenas de mensajes de Torá, de contenidos y tradiciones milenarias.

Llenemos de contenido a los sabores. Llenemos de Torá a los aromas.

¡Jag Pesaj Kasher veSameaj!