

2025tt **TRADICIONES DE SHAVUOT EN EL MAGREB**

INFLUENCIA EUROPEA EN SUS “HADAS

por el Doctor José Edery Benchluch

Shavuot, es una de las tres *Shalosh Regalim*, festividades de peregrinaje al Templo, cuyo nombre de “Siete Semanas” proviene de la *Torá* “Siete, pues se celebra cuando acaba este periodo del cómputo del *Omer* desde el segundo día de Pesaj. Conmemora la entrega a Moisés de la *Torá* y la Tablas de la Ley en el Monte Horeb o Monte Sinaí el día 6 o 7 del mes de *Siván*. Por diversas circunstancias la festividad recibe varias denominaciones: Fiesta de las Primicias (*Yom Habikurim*), de la Cosecha, de la Conclusión, Entrega de la *Torá*, etc. Y en el ex Protectorado de España en Marruecos “Fiesta del Bachucho”.

En estos dos últimos siglos, tras la Emancipación o Ilustración Judía, es la difusión religiosa cultural y ortodoxia judeo alemana, así como la tradicional judeo polaca, las que van a influir en el judaísmo, en Europa, y posteriormente en América, Palestina e Israel. Influyendo ambas corrientes en núcleos familiares de *determinadas ciudades magrebíes a través* de rabinos europeos y palestinos. Ello a pesar de la fortaleza tradicional de los judíos magrebíes y de su rabinato, pero apostando en la ignorancia, aunque no incultura de algunas familias; en especial de sus descendientes emigrantes a Europa e Israel. Y eso que, en Marruecos, junto a Israel, son los dos únicos países del mundo donde existen creados Tribunales Rabínicos autorizados, funcionariados y adscritos jurídicamente y religiosamente al Estado.

El rabinismo europeo y a través de Rebí Zeev Halperim y discípulos, también *influyó* con algunas autoridades rabínicas indígenas tanto de *megorashim* (expulsados de España y Portugal) como de *toshabim* (autóctonos), para que el tradicional *bachucho* (con el bachucho) y mojaduras de los *meldadores* (lectores litúrgicos) en el interior de las *esnogas* (sinagogas), se prohibiera. Con lo que dichos actos de arrojar y mojar con agua mediante **bachuchos y rashachachat** (grandes jeringas fabricadas por artesanos hojalateros con hojalata) se trasladó a las calles, siendo desde entonces protagonistas los niños y jóvenes, y ocurriendo por ello que en ocasiones jóvenes musulmanes y cristianos participasen.

Lo tradicional en Shavuot en las comidas para conmemorar la festividad proviene del texto en el *Shir Ashirim* o “Cantar de los Cantares” del Rey Salomón que compara la *Torá con la miel y la leche*: “*La dulzura de la Torá mana de tus labios como miel y leche yace bajo tu lengua*”. **La leche y los lácteos no era la comida habitual ni tradicional en países magrebíes donde los judíos no eran ganaderos y el ganado se componía generalmente de corderos y cabras.** Con el peligro en la leche de cabra y sus derivados como el *leven* o el *rayeb*, que pocos la hervían suficientemente con el peligro de transmitir la terrible y larga enfermedad de la Fiebre de Malta que era endémica en el país. Y que también transmitía ese delicioso queso fresco, redondo, húmedo y muy blanco que se vendía en hojas verdes de palmito.

Podemos decir que, en la festividad de Shavuot en estos dos últimos siglos, en Europa la tradición era y es casi en su totalidad las comidas y bebidas lácteas. Y que en Marruecos además de otras tradiciones culinarias regionales se utilizaba la miel y repostería de dulces mayoritariamente. Pero progresivamente a partir de la Independencia de Marruecos en 1956 se ha ido introduciendo, por influencia tradicional germano polaca e israelí, entre los judíos magrebíes residentes en Francia, España e Israel, el hábito tradicional o “ghada” del uso casi exclusivo de lácteos.

Los lácteos y derivados eran más bien habituales como producción, alimentación y en fiestas en **poblaciones de Europa** tanto *entre judíos* como entre los gentiles. Hay que tener presente que los judíos europeos tras su expulsión en 1670 del extenso Imperio de Austria, donde fueron muy perseguidos limitándose la propiedad urbana y rural en fincas, agricultura y animales, emigraron a países limítrofes. Instalándose en el Reino de Polonia y en países germánicos, bálticos y eslavos donde fueron bien acogidos durante siglos excepto algunos periodos “habituales” de persecución como en la post guerra de los Treinta Años entre protestantes y católicos que diezmó la población europea entre un 40%. Fueron con cierta libertad artesanos, comerciantes, agricultores y ganaderos hasta la Emancipación y época napoleónica en que pudieron acceder a profesiones liberales, estudios superiores y a la Universidad. Unidos todos por una lengua germánica peculiar entre ellos como era el *yidish*. Y accedieron a propiedades, ganadería y agricultura por lo que **su relación con los lácteos** adquirió tanta importancia comercial y alimenticia como la de sus vecinos gentiles, incidiendo como vemos en sus tradiciones y festividades religiosas.

¿Y la miel del Shir Hashirim? Los países de Europa del Este como es obvio no eran adecuados para la formación de la Miel por sus condiciones climatológicas extremas, por lo que sus judíos utilizaron la leche y derivados para sus festividades. Y si había que edulcorar o seguir la tradición con relación a los relatos del Tanaj, al igual que hacían en Tu Bishvat (una de las 4 Rosh Hashanot de la Mishná) con el bíblico fruto del Algarrobo; lo mismo utilizaban las machacadas algarrobas para endulzar y festejar.

Lo habitual entre los judíos y musulmanes de Marruecos (incluso del Magreb en general) era los desayunos y meriendas a base de té y de hierbabuena (*nahná*); complementadas en ocasiones con *shiva* (artemisa) o yerba luisa en verano y poleo en invierno. Aunque en algunos lugares era habitual por creer en sus propiedades saludables, el beber leche cruda fermentada o *leben* (*agho* en bereber) o también *rayeb* (*tikilt* en bereber) que era suero de leche cuajado. Por lo que difícilmente podrían o solían tener tradicionalmente como *ghadas* la leche y lácteos en Shavuot. Lo que sí existía entre los asquenazíes del norte y este europeo desde siglos por su emigración a Polonia, Alemania y países eslavos y bálticos.

No recuerdo en mi infancia en Marruecos (1940) durante Shavuot la exclusividad de las comidas lácteas. Excepto en tiempos más modernos en alguna determinada ciudad del norte como en Tetuán o Tánger que celebraban en ciertas familias una especial comida con componente lácteo “una sola vez en los dos días” festivos. Lo habitual en todas las familias de Marruecos era la utilización de **la miel**, cuya mejor recolección precisamente era la época de Shavuot. *Con lo que se seguía más fácilmente una de las dos comparaciones salomónicas del Shir Ashirim.* Lo común en todo Marruecos era el almuerzo con carne de cordero, habitualmente cocinado en forma de *tashín*; aprovechándose el jugo del cordero en un cuscús. O como solían hacer en Shavuot en Meknés o en Fes, que mezclaban el jugo de la carne de cordero con fideos que habían preparado y secado al Sol una semana antes de la pascua, y añadiendo canela en polvo, cebolla frita y pasas. También solían preparar un día de almuerzo cuscús con leche, canela y azúcar.

En las familias de *Larache, Alcazarquivir, Souk el Arba y Kenitra*, (norte de Marruecos) recuerdo de mi infancia que se solía desayunar en Shavuot bien con leche o con té acompañado de pan dulce y de queso fresco blanco envuelto en hojas de palmito que solían traer a domicilio (o bien comprado en el mercado) indígenas musulmanes que lo habían preparado especialmente para los judíos. Lo tradicional era comer el primer día de Shavuot cuscús (en mi familia con verduras y azúcar) y carne de cordero guisado o asado según *la ghada* (tradición) familiar. El segundo día se solía repetir cordero y para no repetir el cuscús muchas familias hacían *letrea*. En Larache en determinadas familias solían comer *tayján* (el bazo) como *ghada* que se había adquirido y preparado especialmente y previamente para la pascua.

En cuanto a **nuestra repostería en Shavuot** no hay que olvidar que, como en la mayoría de nuestras fiestas en Marruecos, los desayunos, comidas o meriendas se solían complementar con dulces y pasteles. Y en los dos días de fiesta las comidas, en muchas familias del norte, se acompañaba con “El Pan de los siete cielos” que guardaba cierto parecido con el pan asquenazí alemán “Stollen” relleno de frutos secos dulces. En los dulces y pasteles la base principal edulcorante era **la miel**, y también almendras, pasas, nueces, frutas confitadas y azúcar; sin olvidar el agua de azahar. Por lo que no podían faltar en nuestras casas la *chubayquía*, las *fishuelas*, las *briuat* de almendra y miel, los *Jarabullos de Tetuán*, los *makrotes* de dátiles, el *marron glaçé*, la *sorda o sorda* de leche, etc. Durante el Protectorado hispano francés en Marruecos debido a la presencia o inmigración de judíos greco-turcos, nuestra pastelería recibió cierta influencia ladina otomana que incorporamos en parte a nuestra tradición como los *atayef* o cigarros gordos en almíbar rellenos de pistachos y nueces, con o sin queso, parecidos a los Blintzes asquenazíes; las *borrecas o burekas*, la *jalva*, la *kesada* que es como el “dulce de Cantabria”, la *musaka*, etc.

Que lástima que tantas familias de Marruecos, tanto sefarditas como *toshabim* (autóctonos) que emigraron, especialmente a Israel, hayan olvidado estas tradiciones y hayan adquirido costumbres originarias principalmente de Europa en las comidas tradicionales de Shavuot. Supongo que será por comodidad, por mayor influencia cultural o por incultura o ignorancia. Cuando lo más lógico sería conservar nuestra tradición judía sefardí de nuestras ciudades del Magreb donde nacimos y nos criamos. Y enriquecerla con aportaciones parciales o complementarias de otras culturas, pero siempre conociendo el origen e historia de la tradición.

