

LA MESA PUESTA: LEYES, COSTUMBRES Y RECETAS JUDÍAS

**XVI Curso de Cultura Hispanojudía y Sefardí
de la Universidad de Castilla-La Mancha**

Organizado por la Asociación de Amigos del Museo Sefardí

En memoria de Jacob M. Hassán

Edición preparada por:
Uriel Macías
Ricardo Izquierdo Benito



Ediciones de la Universidad
de Castilla-La Mancha

Cuenca 2010

ÍNDICE

Presentación	9
<i>Uriel Macías</i>	
La mesa de Salomón	13
<i>Jon Juaristi</i>	
Las leyes dietéticas	27
<i>R. Moshé Bendahán</i>	
El buen comer y el buen beber en el Talmud y otras fuentes judías	31
<i>Luis F. Girón Blanc</i>	
Dinim en ladino sobre la comida	51
<i>Ángel Berenguer Amador</i>	
Yantar e identidad religiosa.	69
<i>Hilary Pomeroy</i>	
Conversos, ollas e inquisidores: duelos y quebrantos.	89
<i>David M. Gitlitz</i>	
El mantel blanco: la mesa de Sabat.	107
<i>Yolanda Moreno</i>	
Y un huevo: la comida de los ritos de tránsito y transición	117
<i>Linda Kay Davidson</i>	

Dulce como la miel. Símbolos y recetas para comenzar bien el año . . .	127
<i>Déborá Chomski</i>	
Revivir la salida de Egipto: narrar, comer y beber en la noche de Pésaj	143
<i>Estrella Israel y Marilda Azulay</i>	
Canciones y coplas sefardíes de contenido gastronómico	171
<i>Elena Romero</i>	
El olor del sábado: la adafina, del Arcipreste de Hita a las versiones «light»	215
<i>Elena Romero</i>	
Ojos de berenjena: las mil y una recetas	241
<i>Uriel Macías</i>	