

Fusión de vanguardia

Autor:: Ester Shechter
julio 19, 2020



MacDonald's abrió sus puertas mucho después de que la Torá le fuera entregada a Moshé Rabenu. Sin embargo, se saltaron un par de "detallitos" a la hora de elaborar su menú.

Retro, vintage, nórdico, boho, minimalista... admitámoslo, mezclar estilos ha pasado de ser una moda a ser la norma. Hace no mucho tiempo estaba de moda la cocina de fusión, donde se mezclaban estilos de tinte asiático con la cocina mediterránea, o el estilo de decoración clásico y moderno a la vez. Esta fusión sigue ahí, vino para quedarse y está presente con más fuerza que nunca; se ha convertido en la característica principal de cualquier "innovación" que se precie. Se dice que ya está todo inventado, así que lo que se hace es volver a traer las modas de antes, juntándolas, mezclándolas y batiéndolas hasta que sale un jugo más o menos aceptable.

En muchas ocasiones el resultado es más que aceptable, se convierte en una nueva corriente de moda que es seguida por millones de personas en el mundo entero. Por ejemplo, el estilo de decoración nórdico que, bajo mi inexperto punto de vista, es una mezcla de estilo rústico y minimalista. Este estilo me encanta.

Retro, vintage, nórdico, boho, minimalista... admitámoslo, mezclar estilos ha pasado de ser una moda a ser la norma

Pero no es de decoración de lo que vengo a hablar hoy, sino de fusión. Como decía, esa mezcla de estilos en la cocina han hecho que se reinventen muchos platos típicos tradicionales. La famosa tortilla de patatas desestructurada ya es todo un clásico (¿ven a lo que me refería? Ya está incluido en nuestro acervo popular). Pero, ¿cómo ha afectado esto a la dieta kasher? Simplemente, la dieta kasher es tan adaptable que se puede fusionar, versionar y personalizar como se quiera.

Este tipo de alimentación es restrictiva pero no en exceso. Lo que sucede, como con todo en esta vida, es que depende de cómo se mire. Si alguien no está acostumbrado a poner límites (de forma consciente) en su vida, cualquier restricción le va a suponer un mundo. Sin embargo, alguien que le da más importancia al valor verdadero de las cosas y que prefiere pensar antes de actuar verá que las restricciones a los alimentos en la dieta kasher tienen una razón de ser y es importante cumplirlas.



MacDonald's abrió sus puertas mucho después de que la Torá le fuera entregada a Moshé Rabenu. Sin embargo, se saltaron un par de "detallitos" a la hora de elaborar su menú. Efectivamente, la hamburguesa con queso no se tomaba así desde los principios de los tiempos y sí, señoras y señores, se pueden tomar hamburguesas totalmente comestibles, es más, increíblemente deliciosas, prescindiendo del queso.

Por tanto, cuando me refiero a la mezcla de fusiones y a la versatilidad de la dieta kasher no estoy hablando de hamburguesa con o sin queso sino a otro tipo de recetas. La dieta kasher puede cumplirse en un país asiático, anglosajón, mediterráneo, africano... en cualquier lugar del mundo. HaShem elaboró una lista y unas leyes muy explícitas que podemos entender con la ayuda de los rbanim para preparar con los productos permitidos y en las circunstancias específicas unos menús deliciosos. En Shabat es típico que comencemos con las ensaladas israelíes y continuemos con el pescado, la sopa, el pollo, la compota de manzana... a esto se le puede añadir kugel, kneidalaj, borscht y una lista interminable de exquisiteces. Todo va a depender del lugar en el que viva la familia o del país de procedencia.

La cocina israelí se fusiona con la mediterránea, vietnamita, taiwanesa, japonesa, mexicana o con lo que haga falta. La cocina kasher es tan versátil y deliciosa que se la puede adaptar a, prácticamente, cualquier cocina del mundo. Y no por seguir las leyes de la kashrut los resultados serán menos apetecibles. Al contrario, son más beneficiosos para el organismo puesto que estamos siguiendo las instrucciones de uso del Creador del cuerpo humano. ¿Quién mejor para recomendarnos lo mejor para alimentar el cuerpo que Quien lo creó? Siguiendo las leyes de kashrut garantizamos un funcionamiento óptimo de esta maquinaria hasta los 120 años, con favor de Di-s.