

SEFARAires

AIRES de SEFARAD desde Buenos Aires

REVISTA MENSUAL DIGITAL - sefaraire@gmail.com - www.sefaraire.com.ar

Nº 66

OCTUBRE
2007

STAFF

Creación y Dirección Arq. Luis León
Codirección Lic. María Cherro de Azar
Colaboradores permanentes / José Mantel
Lic. Alberto Benchouam / Graciela Tevah de Ryba
Página Web / Marcelo Benveniste
Representante en Israel / Haim Chemaya
Representante en Tucumán Noemí Brujís de Stern
Representante en Córdoba (Argentina): José A. Rubín
Asistente de dirección: María Laura León
Declarado de "Interés Cultural" por AMIA (Departamento de Cultura) / FESERA (Federación Sefardí de la República Argentina)

Advertencia: Si no recibe *Sefaraire* hasta 5 del mes, reclámelo (Números anteriores www.sefaraire.com.ar)

SUMARIO

- P 1 Carta a los lectores
- P 2 Carta de lectores
- P 3 Sabores sefardíes en la cocina de Alepo
Por María Ch. de Azar
- P 5 *Dishos y pishos*
Por Luis León
- P 7 Los sefardíes y los *jabatniks*
Por Santó Efendi (desde Maryland)
- P 8 La tradición de hacer comidas
Por Luis León
- P 9 *Kumidas i kumidikas*
Por Graciela T. De Ryba
- P 10 Cuando habla el vino
Por José Mantel

NOTA EDITORIAL

Las comidas

Cuando el tema y el material disponible lo permiten, elegimos hacer un número temático, como el dedicado al tango (Nº 64, o a la festividad de Roshaná (Nº65) y en esta oportunidad, a las comidas.

La comida es una de las expresiones más populares de una cultura, en sus sabores y condimentos pueden identificarse la región de donde provienen, el paso por diversos países, el influjo de culturas más fuertes y permanentes, etc, casi como si de un idioma se tratara.

En la cultura sefardí judeoespañola, por ejemplo, algunas comidas hablan por su nombre, de origen peninsular: los *fongos* (hongos) o el *tomat reynado* (tomate relleno), otras evocan directamente la influencia de Medio Oriente, los dulces como *baklavá*, *kadaif*, etc., o el nombre de las *trigonás*, típicamente griego.

Por eso hoy servimos textos sobre comidas con un **berajá i salú**, (¡bendición y salud!), clásica bendición dirigida a quien se le ha servido una comida y se apresta a comerla.

Hasta el próximo número

Luis León y María Ch. de Azar

Javeres del Kurtijo (1) Quiero responder el mensaje enviado a Cartas de lectores por el señor Santos Mayo y aclarar ciertos puntos, en mi carácter de integrante del equipo de *Javeres del Kurtijo*. Nunca en dicho espacio, realizamos entrevistas a invitados, este tipo de trabajo son realizados por periodistas españoles y allí la confusión de no escuchar en *djudeo-español*. Sí en cambio, difundimos la lengua que nuestros abuelos hablaban, intentando conservarla, como la segunda generación de argentinos que somos. Espero haber aclarado este punto, considerando oportuno un saludo cordial.

Graciela Tevah de Ryba

Javeres del Kurtijo (2) He leído en el último número una nota del Sr. Santos Mayo donde dice que no hablamos el verdadero ladino. Disiento con Ud. como integrante de *Javeres*. No improvisamos textos, los leemos en el verdadero ladino que escuchábamos en nuestras casas. Mi madre era de Cavalla, mi padre era de Jerusalén, mis tíos eran he Haydyn, Izmir y Salónica. Los escuchaba cotidianamente, no imitamos ningún idioma, verbalizamos lo que aprendimos y escucharon nuestros oídos. Con mi mayor estima.

Lidia Benschaham Perahia

Desde Córdoba (Argentina) Muchísimo gusto en enviarle estas líneas desde Córdoba, Argentina. Mi nombre es Raúl Chami y segundo apellido Levy. Soy doctor en Medicina, casado con una asquenazí, tres hijos, el mayor es médico cirujano trabajando en Israel, la segunda es profesora de Educación Física trabajando en Rosario, y el tercero es ingeniero Civil, trabajando en Santa Fe. Felicitarlos por la revista sefaradí que me llega por e-mail es poco, es bárbara. Lo que más motiva estas líneas es que tengo 61 años, y soy hijo de Azur Chami, fallecido en 1966, el más importante cantante árabe profesional exclusivo que vivió por estas tierras y deambuló sin dejar lugar de visitar donde hubiera árabes, tanto en Argentina como en Chile. Se pueden conseguir sus cassettes y CD en las casas de música. En Bs. As, tengo primos por parte de una tía de papá, creo que de apellido Chakalo que vivían años atrás en Morón. No hubo otro de la magnitud de mi padre, no lo digo por nostalgias sino que es una realidad, no obstante los años que han pasado desde que se nos fue. Y me llama la atención que no se lo mencione jamás. Le pondré solo dos ejemplos: este año se celebró un nuevo aniversario del carnavalito "El Humauaqueño" que escribió Edmundo Saldivar (h), mi padre lo grabó aprox. en 1962 con orquesta árabe y ritmo de dabke, con un éxito enorme. Pues bien, un jurado en Jujuy examinó más de 300 grabaciones de ese carnavalito y el ganador fue la Versión "El Humauaqueño" por Azur Chami y su orquesta. Todo un artículo largo en el diario jujeño. Hace un par de años atrás nos visitó para un concierto Eleonora Noga Alberti, esa gran musicóloga especialista en música judía sefaradí. Al día siguiente de su fantástica presentación fui al hotel con algunos álbumes de fotos y sorpresivamente el músico que tocó el *durbake*, ella misma y la chica que acompañó con la guitarra, largaron a llorar pues vieron en las fotos de dichos álbumes, a sus parientes, y recordaron todos la mejor música árabe que jamás se escuchó en Argentina. El nombre verdadero es Ezra, su nombre artístico era Azur, nacido en Alepo, Iehudi Cohen. Tenemos parientes directos en México y un hermano ya anciano en Brooklyn, y primas hermanas en Israel. Toda información al respecto que usted pudiera tener, bienvenida será. En México y EEUU el apellido es "Shami". Disculpe el tiempo que le hice perder, Shaná Tová y me sentiré honrado con su respuesta. *Shalom*.

Prof. Dr. Raúl Chami **drraulch@yahoo**

Desde California (EEUU) Mi nombre es Henri (Haim) Nahoum. Nacido en París, Francia, hijo de Joseph (Youssef) Nahoum nació en Magnasia (Turquía). Mi padre era hijo del rabino Haim Nahoum de Izmir y después en Magnasia. La familia se fue de Turquía en el año 1924 para establecerse en París. Mi abuelo, fue rabino de la *keilá* de la sinagoga de la calle Popincourt en París (ver artículo en un Sefaraires anterior), que ahora se llama "El 7". En 1950 hice mi Bar Mitzvá en esa sinagoga. Mi residencia actual es en California (EEUU), y hace ya cincuenta años que viene a residir en este país. Cuarenta y tres años atrás, me casé con Esther Dueñas, hija de Jacobo Dueñas, *hazan* de la *kehilá* sefaradí de Montevideo (Uruguay).

Mi madre Victoria Behar, se casó con mi padre en París y él falleció en Miami en 1994. Ella vive allí, tiene 94 años y sigue cocinándome *cumidicas* turcas que siempre me encantan (tomates rellenos, habas frescas, apio, *habicas* con espinaca, etc.)

Me encanta la cultura sefaradí, hablo ladino y lo mantengo lo más posible en casa, con mis hijos. Leo Sefaraires y la paso a otra gente... Gracias a Uds., nuestra cultura no será desconocida., Que el Todopoderoso los bendiga.

Haim Nahoum

Sabores Sefardíes en la cocina de Alepo

Por María Cherro de Azar (mariadeazar@hotmail.com)

Un plato bien elaborado, con medida, estimula los sentidos, produce emoción, provoca el paladar, es un acto de amor para el amor

Para la cocina de Alepo no hay nada simplemente cocido. Los alimentos deben cocinarse de cierta particular manera. Tampoco existe la crudeza en estado puro: apenas algunos productos pueden consumirse en esa condición, después de haber sido lavados, pelados, cortados, sazonados. Aún en las cocinas más acogedoras, la podredumbre no se admite salvo escasas vías, espontáneas o dirigidas: yogures, quesos, fermentación de vinos y licores.

Otras formas de preparar comidas son: asadas, hervidas, fritas, y una aparente falta de elaboración: el secado; tomates y damascos. El ahumado es más inusual.

Los hervores siempre se hacen dentro de un recipiente cóncavo. Para asar se requieren formas planas o convexas. Hervir es una acción más íntima, en ámbito más estrecho: endo-cocina. Asar invita a la distensión, a los vínculos sociales: exo-cocina.

Las mujeres se ocupan de los alimentos hervidos. Los hombres se encargan de los asados.

La cocción a fuego lento, especialidad de la cocina de Alepo, era hasta hace poco tiempo un lugar de contenidos secretos, un trabajo asignado a las mujeres, transmisoras de generación en generación de una exquisita sabiduría, alquimia cotidiana fraguada en los fogones.

Las comidas de origen alepino consideradas casi impermeables ante los influjos de otras civilizaciones, la hacen más exótica.

Cinco pilares organizan la vida cotidiana: religión, calendario, lengua, vida familiar y cocina. La religión mezcla de modo tan estrecho la fe y los alimentos que lo sagrado es inseparable de la vida cotidiana. Cada familia los recrea en su milenaria repetición.

La cocina de Alepo se basa en conocimientos ancestrales, el rigor de la pureza y los preceptos religiosos. En el modo de sacrificar los animales, el minucioso lavado de verduras y frutas, y en evitar la combinación de cárnicos y lácteos.

A la hora de preparar sus manjares, tiene en cuenta el clima y el acceso a los productos, algunos sólo se consiguen en negocios especiales, por ejemplo la masa filo o las especias típicamente orientales, como el *majlab* (1) y *jabdélbéreque* (2). Hasta los años 1960 la mujer sefardí acostumbraba cocinar por la mañana, las tardes las dedicaba a visitas, se organizaban reuniones que podían incluir pelado de verduras -bamias, chauchas, zapallitos- o participar en el minucioso trabajo que demanda la repostería.

El luaj también ordena: comidas lácteas para Shavuot (3). Hay platos específicos para las fiestas del ciclo de vida: ejemplo emblemático es el slía (8) para celebrar la dentición del bebé, y en la víspera de las bodas, preparar el clásico almuerzo con platos únicamente elaborados con productos lácteos, símbolo de la suerte blanca para la novia, *bajetec-abiad*. (4)

En los días de duelo, panecillos con semillas de anís, su color oscuro indica el luto. Almendras, pistachos, piñones, dátiles. Comidas preparadas en la opulencia o en la pobreza, las sencillas legumbres, o platos bien aderezados, complementan y sugieren tentaciones.

Bocadillos rellenos de verduras, con ensaladas y yogures, para veranos sofocantes. Comidas suculentas en los fríos inviernos,- sopas de humildes lentejas, o el calor de horno: la *kebbebelceníe* (5) y el *lajmayin* (6)

En lujosa vajilla o en sencilla fuente que invite al placer inefable de comer con las manos.

El pan, utensilio insustituible.

Los secretos no se reducen al ámbito de la receta, también están ligados al lugar donde se hacen las compras, actividad reservada al varón alepino. Selecciona a mano cada producto, buscan los más frescos y sanos, en ferias y mercados, controla la consistencia de zapallitos, alcauciles, huelen el melón o la sandía, palpa duraznos y naranjas.

El tiempo que la mujer sefardí dedica a cocinar merece una mirada atenta, el uso de recipientes de distinto material según la comida y su tiempo de cocción: cobre, aluminio, acero inoxidable, vidrio, placas aislantes.

La cocina sefardí alepina requiere especias, aromatizantes, colores, por ejemplo: el dulce de zapallo; es inevitable conseguir cal apagada para endurecer por fuera y dejarlo crocante en el momento de saborear. El clavo de olor le otorga ese sabor característico, bien preciso.

Hasta los años 1950 la mujer sefardí no tenía una educación formal, la alfabetización la recibían sólo los varones a través del obligado aprendizaje del hebreo.

El arte que la mujer sefardí desarrolló en la cocina amerita un reconocimiento especial.

El profundo respeto por los alimentos: cuidadoso aprovechamiento de los productos que ofrece la naturaleza, hace los *iaprakes* (7) con hojas de parra, dulces con cáscaras de naranjas y de toronjas, semillas de melón para preparar refrescos, las de sandías y de zapallos, tostadas, para compartir durante entretenidas charlas.

La transmisión de recetas es una práctica común, sobre todo a los niños, quienes participaban en tareas "menores" como usar el pesado almirez de bronce para picar nueces o convertir en polvo los duros terrones de azúcar, es otra costumbre que atraviesa generaciones.

La actividad culinaria practicada en grupo, aligera las tareas, promueve en el encuentro familiar la comunicación y estimula el afecto. Privilegia de manera espontánea la transmisión, el sentido del humor, el relato de la historia familiar, y hasta cristaliza anécdotas que se repiten como si cada uno hubiese participado en el hecho, sucedido tal vez, dos generaciones atrás.

El uso de hierbas para distintos síntomas: menta cedrón, anís, cáscaras de granadas, hojas de níspero, clavo olor, hojas de eucaliptos, granos de mentol, usados en la vida cotidiana, recibidos como legado, a veces inconsciente, de una medicina casera, usada para aliviar y curar. Los conocimientos de la cocina fueron transmitidos como un lenguaje femenino, un bagaje útil y necesario, imprescindible en la ardua tarea que les significó tener tantos hijos, mantenerlos y educarlos

Sabemos que la mujer sefardí desarrolló un modelo de cocina, con una estética admirable, combina colores, sorprende con el aroma, encandila con el brillo, de almíbar o de aceites, destaca las formas geométricas. Casi todos los bocados, dulces o salados, individuales o armados en bandeja, se preparan y consumen, en sus más diversas masas y con los más tentadores rellenos, en rombos, cuadrados, cilindros, triángulos, esferas, óvalos, un despliegue que destaca su habilidad manual, una plasticidad y una exposición visual atractiva y tentadora.

1) *majlab*: Semilla de caroso de guinda / (2) *Jabdelbéreque*: semilla para saborizar / (3) *Shavuot*: Celebración de la Torah / (4) *Bajtek-abiad*: bendición, Suerte blanca, / (5) *Kebbelcenie*, comida de trigo candeal / (6) *Lajmayin* empanada oriental / (7) *iaprakes* hoja de parra rellena / (8) *slia* postre de trigo.

Un importante evento sobre la lengua, en Buenos Aires

La Fundación Xeito Novo, de cultura gallega, invita a participar el próximo martes 9 de octubre de un evento de interés para quienes se orientan en la difusión y el estudio de los valores culturales que más definen la identidad de un pueblo: su lengua.

Para ilustrar las actividades de los primeros dos días, algunos de los títulos de las conferencias son: *"Ideologías lingüísticas y lenguas minorizadas: teorías glotopolíticas en Galicia"*, *"Política lingüística exterior del gallego..."*, *"Situación del Idioma Ucranio"*, *"El idioma Brezhoneg..."*, *"Gaélico escocés: historia, presente y futuro"*, *"Unidad y diversidad: políticas del hispanismo y perspectiva histórica"*, *"Americanismo y regulación de la diversidad"*, *"El rol de las lenguas originarias de América en las propuestas político-lingüísticas del Congreso Literario Hispanoamericano de 1892"*, *"Preservación de la lengua y cultura Toba en contexto urbano..."*, *"La lengua, la tierra y la educación institucional en la construcción discursiva de un miembro de la comunidad toba asentada en Derqui"*.

Se desarrollará durante **los días 9, 10, 11 y 12 de octubre de 2007 - 15Hs**

En el Antiguo Hotel de los Inmigrantes, de la Av. Antártida Argentina 1355 (en la zona portuaria de la ciudad A. de Buenos Aires).

Dishos y Pishos

Por Luis León

*“Hay libros que con fruncido ceño se leen, otros yendo y viniendo, a vagar a vagar, o subrayando frases, algunos comenzados y nunca retomados, están los que no dejan dormir y los que nos duermen, aquellos con que nos **piyamos de risa** y otros que nos dejan pareciendo **tudros de montaña que nos toman el meoio y bodocos escolados** somos en su entendimiento”.* Esta es la primera frase del Prólogo de *Dishos y Pishos Cuentos y Refranes* un libro de 2006, cuya transcripción literaria estuvo a cargo de Liliana Maldonado de Bliman y la recopilación es de Jacobo Cuño, el sello editorial es de AAL, Asociación Argentina de Lectura.

“Cuando decidimos realizar este libro fue por una necesidad interior tan grande que salieron de nosotros las costumbres, los dichos, refranes, y cuentos que fueron traídos por nuestros abuelos desde Esmirna”, confiesan ya en la página 3 los autores. Se por mi propia experiencia que cuando nos disponemos a escribir este tipo de trabajo, que luego se convierte en un libro, nos adentramos en un misterioso eje del tiempo que puede ser transitado con suma rapidez de un extremo al otro, algo así como en las películas de ciencia ficción, donde a veces somos nuestros propios bisabuelos, recordando, removiendo capas profundas de nuestros sentimientos y de la memoria, pero casi de inmediato nos convertimos en nuestros bisnietos al intentar escribir recuerdos, porque destinamos el producto de lo escrito para las siguientes generaciones. *“Un pueblo que olvida sus costumbres, corre el peligro de perder su identidad”* refuerzan los autores, al finalizar dicha página. Cuando hacemos este tipo de trabajo, cuando se escribe para editar un libro de este tipo el autor es “el pueblo que desea no olvidar”, en el fondo el trabajo editado es un subproducto valioso, pero el destino más profundo va dirigido a nosotros mismos, buscando re-identificarnos, procurando encontrar los parámetros de la etapa de la vida en que nos encontramos.

“Cuando decimos un refrán, un dicho, una bendición o maldición, traemos una parte de nuestra infancia a este tiempo. Traemos una risa, un llanto, un olor, un sabor de lo conocido y lo compartimos, lo renacemos, lo disfrutamos. Nos hacemos cómplices con las palabras y hacemos cómplices a los que nos rodean. En fin, borramos el olvido y traemos...memoria...”, y así sucede el primer capítulo *“Refranes, dichos y bendiciones”*. Es casi inevitable cuando se realiza el primer libro sobre el tema, no pretender separar estas tres categorías de la tradición lingüística judeoespañola. Así hacemos convivir al refrán *“Al Dio no lo vemos ma de esencia lo conocemos”* con una bendición *“Novia que te vea”* u *“Oyo vacío”* para definir a quien nunca se sacia. En nuestra memoria nuestro abuelo o algún tío las dice alternativamente en un solo discurso. Los autores como es lógico, no buscan un estudio académico sobre el *djudezmo*; ellos pretenden reunir flores de la memoria para hacer un ramo, brindarlo a su tradición y compartirlo con los lectores, ellos mismos fueron lectores de su trabajo durante los meses de elaboración, y seguramente les produjo risa cada frase, cada recuerdo, cada expresión.

Del capítulo siguiente: *Cuentos, Relatos y Leyendas*, leemos en *El balcón de oro* *“El abuelo nació en Esmirna, Izmir, como él decía. Me imagino un lugar indescriptible, hermoso, rodeado por un caserío pintoresco y un perfume especial...”* *“La casa de Izmir estaba frente al mar y cuando el sol salía, el balcón que se miraba vanidoso frente al espejo azul de las aguas, se encendía y empezaba a brillar”*. Cabe señalar que dentro de los escasos libros de memorias sefardíes en Argentina, como lo es éste, publicados en las últimas dos o tres décadas, la mayoría son recuerdos sobre los inmigrantes de Izmir, como si la nostalgia por la tierra “abandonada”, subsistiera intacta en los hijos de los que llegaron al Río de La Plata, la describen sin haber vivido en ella, se la exalta en cada narración. *“Pronto hubo boda y nacieron cinco niñas, una de ellas mi madre Clara”*, Dice la historia sobre los recuerdos del balcón de oro de los Gaón, orgullo del pueblo en que vivían, y luego, la llegada a la ciudad de Tucumán.

“Sarina, la de las rosas”, comienza diciendo *“Ande había ser en Karatash, una joven hermosa llamada Sarina...”* la narración sucede en el tradicional barrio de Esmirna donde habitaban la mayoría de los judíos de nivel socio-económico medio.

La memoria Sefaradí, dos poemas lúdicos en la página 60, cambia el estilo y escribe este *“verso que se trasmitía de padres a hijos en forma de juego pero dándole mucha importancia a las leyes de la Torá”*.

Amén, amén
La Torá, la Torá
El hiyico la dirá
Con el pan y el queso
A meldar se va en derecho
A la ida de meldar
Se topó con un jajam

El jajan le preguntó:
¿ande vas hiyico del Dió?
A meldar la Ley del Dió
Vida larga que te de el Dió
A tí, a tus padres y a
Todos los yidiós

Y en la página 63, el infaltable Yojá aparece en una típica conversación de la época “¿Nona Sarina, me cuentas un cuento? – Ven acá ijica, atércate a mi lado que te contaré el de Yojá”. Con algunos de esos cuentos transcurre otra etapa de **Dishos y Pishos**, en una prolija edición impresa en colores sepia, ilustraciones de la hija de Liliana de Blima, Licenciada en Artes. La tapa en los mismos tonos, reúne un collage de fotos antiguas y deja al lector una sorpresa: se sumerge en el libro inadvertidamente.

Un pequeño diccionario cierra esta parte del libro, pretensión de todo escritor de estos temas, pretende devolver a este tiempo una historia perdida. Conciente de la imposibilidad de reunir el habla y una lengua conservada durante varios siglos, lo intenta no obstante, para reflotar términos que resuenan en su corazón y en su memoria. “*Cuando nos dispusimos a seleccionar palabras para este pequeño diccionario quisimos poner todas las que llegaban a nuestras manos, porque sabíamos que cada una guardaba su belleza y musicalidad. Nos quedamos con estas para que echadas al viento suenen en nuestras almas y cumplan su tarea que no es más que revalorizar y transmitir la cultura sefaradí*”.

Y el libro finaliza con los agradecimientos y una brevísima mención a los autores. **Graciela Liliana Maldonado Gaón**, docente en lengua, inglés, profesora de enseñanza primaria y de discapacitados mentales. Obtuvo menciones y publicó trabajos como escritora. **Jacobo Ricardo Cuño Pesa**, nacido en Tucumán, Argentina en 1932, integró el coro madrigalista de la Universidad Nacional de Tucumán, contratado por el Teatro Colón para hacer música de cámara, fue director de coro. Dictó conferencias sobre la lengua judeoespañola, fue colaborador de Michel Molho. Pero ya mencioné una sorpresa, tras la número 105, las páginas están impresas al revés, obliga a dar vuelta el libro y la contratapa ocultaba, como si cruzáramos el espejo junto a Alicia, entramos a una parte importante del mundo sefaradí: el de las comidas. **Puñaditos de Sabores- Recetas**, recuerdo de las comidas judeoespañolas, uno de los pilares de esta cultura, recetas, dosificaciones, etapas de cocción, etc., y como en el resto del libro, no se pretende un listado exhaustivo, simplemente están aquellas que los recuerdos les dictaron.

Una lista completa de las comidas que propuso “Puñaditos de Sabores” ()*

Tomates enreñados, Alburnía, Pizcado con vinagre, Bamía (llamada chaucha árabe), Agristada, huevos con tomate, Avicas (porotos), Humus, Fongos (hongos), Medias, Medias de berenjena, Relleno tradicional para bollo a la turca de acelga o espinaca, Bollos a la turca de verdura, Arroz a la turca

(*) *Puñaditos de Sabores – Recetas*, Transcripción Literaria: Liliana Maldonado de Bliman, Recopilación: Jacobo Cuño, editado por AAL, Asociación Argentina de Lectores.

Revista Toldot

Por amabilidad de su director el Ing. Paul Armony, ha llegado a nuestra redacción Toldot N° 32. Como es habitual nos provee de un interesante material. El artículo sobre el rollo de Cobre de la cueva 3 del Mar Muerto nos atrapa con su misterio, textos sobre las colonias judías con datos de los vecinos de Basavilbaso, Los Gauchos Judíos, etc.

Un extenso artículo encara el duro tema de las mentiras antisemitas “Libelo de Sangre”, donde se difama a todos los judíos de emplear sangre de cristianos con fines rituales, mentira que ha servido de fundamento para persecuciones y matanza de judíos.

Los judíos en Resistencia (Argentina) incluyen datos sobre sefaradíes y ashkenazíes y de sus organizaciones a través del tiempo. León Amiras escribe sobre la organización de los sefaradíes en el noroeste argentino durante la inmigración del siglo XX.

agja@fibertel.com.ar / www.agja.org.ar

Los Sefardíes y los Jabadniks

por Santó Efendi (desde Maryland)

Dos lectores, uno desde Israel y otro desde Turquía, informan independientemente en el número 65 de Sefaraires (Setiembre 2007), que en ambos países actualmente está en marcha una campaña Jabadnik dirigida a captar jóvenes sefardíes, educarlos en sus yeshivot y convertirlos en “genuinos judíos” ashkenazíes, borrando así en ellos todo rastro de origen sefardí.

Los Jabadniks de hoy están fanatizados por una fiebre mesiánica que los consume. Durante el liderazgo del Rav Menajem Mendel Schneerson (ZL) fallecido en 1994, desarrollaron la idea de que el Rav era en realidad el Mesías. Dada su personalidad, durante su vida y particularmente después de su muerte, sus seguidores continuaron proclamándolo “Mesías” pese a que el Rav lo negaba, aunque no siempre con la debida vehemencia. Así fue creciendo entre sus seguidores esta idea y luego de su muerte creció la intensa esperanza, de que el Rav iba a revivir, se levantaría de su tumba y volvería con todo esplendor, como el gran salvador del pueblo judío.

Esta idea no podría ser más contraria a la Halajá. Históricamente el mesianismo ha causado ya suficiente daño al pueblo judío, comenzando con el del comienzo de la era común en que vivimos, pasando por los múltiples falsos Mesías que aparecieron hasta llegar al presente, de los cuales el más conocido es el sefardí Shabetay Zvi nacido en Izmir en 1626. Debemos destacar que luego de la muerte de Shabetay, como prisionero del Sultan, la psicosis mesiánica continuó viviendo entre los judíos y pronto apareció otro aspirante a Mesías fracasado, esta vez el ashkenazí Jacob Frank, nacido en Ucrania (1726 – 1791). El intenso y prolongado sufrimiento del pueblo judío en los diversos países de Europa contribuyó a crear la psicosis de la llegada próxima de un Mesías.

¿Cuál es el origen del movimiento Jabad? Luego de más de un siglo de intenso fervor mesiánico y gran sufrimiento, nace en el año 1700 en un pequeño pueblo del sur de Polonia llamado Okop Israel ben Eliécer, quien luego fue un modesto líder religioso, conocido entre sus discípulos como el Baal Shem Tov, quizás por su naturaleza mística. Luego de sus modestos comienzos, alcanzó gran fama como fundador de una nueva expresión del ritual religioso judío llamado Jasidismo, que introdujo una atmósfera de alegría en el servicio religioso y que fue abrazada con todo fervor por sus discípulos y ampliamente aceptada por las comunidades en general.

Sin embargo, autoridades religiosas del calibre del venerado Gaon de Vilna (Lituania) consideraban el Jasidismo del Baal Shem Tov como una herejía. Los discípulos del Gaon formaron un frente unido contrario al Jasidismo, llamado partido de los Mitnagedim o contrarios. No obstante esta oposición, el movimiento Jasídico se difundió entre las masas humildes de Polonia y también de Lituania, como una reacción contra la poderosa y rica aristocracia religiosa. Luego de la muerte del Baal Shem Tov y de algunos de sus discípulos, el respetado Rav Shneur-Zalman Borukhovich de Liadi (nació en 1745 en Liozna, Polonia-Lituania) intentó mediar entre estos dos grupos antagónicos para finalizar con esa controversia. Luego de consultar a ambos grupos, Shneur-Zalman dictaminó que la atmósfera alegre introducida por los *Jasidim* en los servicios religiosos era apropiada y que además la tendencia al estudio más profundo de los Mitnagedim era muy deseable. El Rav Shneur-Zalman convenció a los *Jasidim* a que orientaran sus estudios hacia la adquisición de sabiduría (Jojmáh), comprensión (Binah) y conocimiento (Deah). Éstas son precisamente las tres *Sefirot* más altas de la Kabbalah. Combinando las primeras letras de estas tres palabras se formó el acróstico Jabad. Obviamente ésta es una orientación religiosa judía general, basada en principios que nada tienen que ver con el mesianismo. Como resultado de sus gestiones el Rav Shneur-Zalman se convirtió en el fundador y primer líder de Jabad. A él siguió una cadena de siete líderes hasta llegar al Rav Menajem Mendel Schneerson (ZL) fallecido en 1994 en Nueva York, EEUU.

En varios países, muchos sefardíes cultos estudian ocasionalmente Judaísmo en sinagogas y *yeshivot* de Jabad, sin perder por eso su carácter o su contacto con sus respectivas comunidades, manteniendo así su propia identidad sefardí. No nos referimos a este tipo de contactos que realizan personas adultas, independientes. El fenómeno que estamos presenciando actualmente en Israel, Turquía y otros países es completamente diferente.

Disponiendo de fondos substanciales, Jabad está “catequizando” jóvenes sefardíes no completamente instruidos, formándolos espiritualmente en una línea religiosa que conduce a transformarlos en fanáticos mesiánicos ashkenazíes.

Durante la Edad Media, antes de la expulsión de España, los sefardíes éramos mayoría en el mundo judío. Nos convertimos en la exigua minoría actual porque nuestros antepasados debieron necesariamente incorporarse a congregaciones de ashkenazíes ya existentes en los diversos países de Europa donde pudieron refugiarse. Aquel éxodo forzado dio origen a un rápido crecimiento de las poblaciones ashkenazíes y a una simultánea disminución paralela de sefardíes. Si bien esto sirvió para salvar a nuestros antepasados de destinos peores, lo cierto es que una buena proporción de actuales familias ashkenazíes poseen antepasados que en la Edad Media eran sefardíes.

El programa actual que Jabad ejecuta para reclutar jóvenes sefardíes de pocos recursos, debe ser analizado en conjunto por las instituciones sefardíes de varios países a fin de establecer la realidad presente de este programa y prever posibles consecuencias futuras. Amigos de Istanbul me cuentan que incluso el Gran Rabinato no dispone allí de los medios necesarios para contrarrestar dicho programa en Turquía. Como consecuencia de ello un número de jóvenes sefardíes cae bajo la órbita Jabadnik y se aleja de las comunidades sefardíes. Pienso que las instituciones sefardíes en Latinoamérica, Europa e Israel deben despertar pronto ante esta situación.

La tradición de hacer comidas Por Luis León (sefaires@gmail.com)

En busca de información, hice una visita a mi amiga Lucha Mazza de Funes, era una tarde entre las fiestas judías, y el tema surgió sólo: mi curiosidad por la afición a cocinar en cantidad y con esmerada calidad. *“Fui la menor de ocho hermanos, me crié al lado de mi madre, que cocinaba para mucha gente. Además de constituir una familia numerosa siempre, había unos cuantos invitados, más algunos clientes del negocio de mi padre que ocasionalmente cruzaban desde Brasil a comprar y él acostumbraba a convidarlos a nuestra mesa, era raro encontrar menos de dieciocho personas”.*

Toda la familia Mazza residía en Santo Tomé, provincia de Corrientes, a la vera del río Uruguay, *“Mi madre vino de Urlá, Turquía, que está a 30 Km de Izmir, tenía trece o catorce años. Viajó con una tía que decidió casarla con mi padre a los quince. Ella cocinaba desde chica, porque desde Urlá viajaba seguido a Esmirna a ver a esa tía y allí aprendió otros secretos de la cocina sefardí además de los de su madre. Por eso al casarse, continuó con esa costumbre, en una ciudad de provincia que no tenía la posibilidad de respetar la tradición del kasher por carecer de sitios donde comprar, pero no se dejaban de celebrar las festividades, y allí la comida era el centro de todo. Cerraban el negocio de ramos generales de mi padre, donde mi madre ayudaba, y se abocaba a preparar los manjares para servir a los invitados. Nos corrían de las camas, que cubrían con sábanas para depositar la masa fila hecha en casa”.* Lucha reconoce que cuando cocina, es como si su madre estuviera a su lado acompañándola.

“Uno de mis hermanos, Jaime Mazza era un reconocido médico que atendía a los carenciados sin cobrarles y los que podían pagar lo hacían a voluntad. En radio Eco de Buenos Aires, hace un tiempo la conductora de un programa también originaria de nuestro pueblo, sabiendo que él cumplía noventa y un años, y por su saber y actitud hacia los vecinos, en lugar de entrevistarlo para la audiencia, dio en secreto su teléfono para que todos los originarios de Santo Tomé lo llamaran. Así estuvo llorando de emoción todo el día, pues recibía llamadas de toda América, Canadá incluido”.

Al preguntarle a Lucha por sus alumnas, dice que dos mujeres jóvenes hicieron todo el curso de Cocina Sefaradí durante 2006, donde preparaban comidas que luego Alberto (su marido y efectivo asistente) envasaba para que pudieran llevárselas a sus casas.

Paseamos por su cocina, llena de recipientes y productos *“estoy preparando la cena de Kipur, viene toda la familia, hijos y nietos, haré unos pollos cortados con champignon, varias ensaladas, una de ellas requiere tomate disecado que Alberto ha bajado a comprar, no faltará el arroz con almendras y piñones. Habrá tortillas, los infalltables boios, burrecas, fila de ricota, y un postre poco sofisticado. No me gusta preparar café turco”*, agrega como si las comidas que me describía para una cena fuera poco.

La señora Lucha Mazza de Funes, es una aficionada a la cocina y afirma que le resultaría pesado vivir sin esa actividad, me dice que también es afecta a las artesanías, al estudio de la Biblia y concurre a las clases de música lírica, un curso organizado por el Teatro Colón.

Kumidas i kumidikas

Por Graciela Tevah de Ryba (lygryba@arnet.com.ar)

Eskapamos de mué ase pokos dyas (1) i siguro ke ainda tenemos la savor de kumidas ke aparejamos (2) kon kudyado i eskarynio (3) para la famiya. Kuando serro los ojos, veigo las manos de mi madre asiendo todo lo de menester (4) i esto debemos azer mosotras para ke muestras ijas i elmueras ainda, sigan kon la tradición, ansina nuestros injietos se akodrarán el origin de sus granpapas.

Kual es la mujer del kuartier ke no merka (5) en los irminies la fila para la baklavá, i merka el kadaif de la kaleja Caning, las mueses i almendras en el magazin Alyweis, las vedruras i todo lo de menester en lo de uno i uno.

Yo ago las kumidas ke desde mi chikés vide en mi kaza, para la noche de Roshaná apronto unos dyas antes: salado (6) ke le etcho el limón antes de yevalo a la mesa kon alzetunas pretas, huevos jaminados (kuzinados kon las kashkas de las sevoyas) para desharlos de kolor marrón preto, tortiyas de prasi (7), aselga, fongos, poyos i las dulzurias: baklavás, mogadós, mostachudos, kadaif djunto al kafé turko i una kopika de vishna (8)

Para tomar tanit: kumidas livianas para ke no kaiga peshgado i podamos estar saludosos asta el dya enviniente. Poyo i una supika para kortar tanit: Suviá (refresko etcho kon las pepitikas del melón), salado kon alzetunas, huevos jaminados, boios, rebanadas de pan kon alzete, en Buenos Ayres ke es epoká de akausiles, mi madre asía un tendyeré (20) grande ande gostábamos la famiya entera de eyos, baklavá, mostachudos, mogadós i kadaif .

Ama lo kurioso para mi, es lo ke vo a dizirles, a pokas kasas de la mía en la mesma kaleja moran las ermanas Rifkula i Merkada Arrochas, mujeres alavadas, niurlías i nekocherás.: Para la noche de Roshaná i para kortar tanit (21), meten en la mesa sadrinas, la vedrá ke no tengo visto esto. Una tadre diskutieron Rifkula I Merkada kon Camelia Chiprut, vizina de la mesma kaleja, i esta le dizía ke nunca tuvo visto en su famiya, servir sadrinas, tanto i tanto darsaron (9) asta ke ayegaron a este punto: pueda ser ke al no prokurar lisa o bonito para asentar salado (likierda), metió sadrinas, a ken demando por esto no saben ke dizir.

Afilú (10) importante es la kumida de noche de shabat, el mantel blanco, los mezés (11), huevos jaminados, azitunas, salado djunto a un rakí(12) arroz kon poyo, terminando kon alguna de las muestras dulzurias ke nunca mankan (13)en muestras mesas.

I diziendo de kumidas ¿ken no gostó de las minas en Pesaj? La de karne tan sabrosa, la de aselga kon el arrope enriba, los birmuelos (15) de matzá, la sodra (16).

Entre tantas kumidas de las muestras la afamada alburnía (17), porotos con patchá, abikas(18) kon arroz, bamias (19), boios, borrekas, makarron reynado (20), sevoyas reynas i munchas más.

Alevanto una kopa djunto a vosotros para dezejarles una anyiada buena sin ke manke ninguno.

1) fiesta, 2) preparamos, 3) cariño, 4) necesario, 5) compra, 6) pescado curado a la sal, 7) puerros, 8) licor de guinda 10) hablaron, 11) también, 12) variedad comidas en platitos, 13) anís turco, 14) faltan, 15) buñuelos, 16) matzá cocinada con jugo de limón, queso rallado y huevos, 17) carne con berenjena guisada, 18) porotos, 19) chaucha turca, fideos con carne y huevos batidos como pastel, 20) cacerola, 20) ayuno del día del Perdón.

Tarbut Sefarad

En julio de 2007, se creó la primera red cultural judía de España bajo el nombre de TARBUT SEFARAD.

El sitio en la Web es: www.tarbutsefarad.com. Este emprendimiento lo preside el conocido investigador argentino de origen sefardí: Mario Javier Saban, quien estuvo nuestra ciudad brindando interesantes conferencias. Actualmente reside en Barcelona, España.

Cuando habla el vino

Por José Mantel (sefaraire@gmail.com)

Liachico Levy, era un hombre alegre, tenía cuatro hijos, dos varones y dos chicas. De oficio saldero, conocía todos los secretos de su trabajo, de carácter expansivo. Muy reservado en materia de negocios “*no digas ande pishas porque va otro y caga*” era su máxima en este asunto. Pero su tesoro máspreciado era su mujer Bella, la mejor cocinera de la *djudría* (1).

Cuando hacía *burrecas*, *reshas*, o *boios* (2), les llevaba a probar a sus vecinas, como se usaba en esa época, siempre recibía el consabido “*bindichas manos*” (3).

El otro personaje de esta anécdota es León Alcolumbre, alto, de carnes magras y gruesos anteojos, usaba un léxico rebuscado que encandilaba a los contertulios del café Izmir con palabras que o no eran entendidas o se interpretaban mal, sus juicios eran tomados como verdad revelada. Todos sabían de sus vicios (carreras, dados, barajas) pero nadie le conocía oficio u ocupación alguna.

Una vez *embelecó* (4) a unos cuantos con un sistema de capitalización que aún pagaban mes a mes, soñando ganar un premio y el sistema de ahorro se los devoraba ávidamente la inflación.

Ahora había venido con un *marafet* (5) nuevo, unos terrenos en un remoto punto del Gran Buenos Aires, por el que pronto iba a pasar el ferrocarril y que rápidamente iban a cuadruplicar o quintuplicar su valor.

Aquí hay que decir que Liachico si bien era *baranidá* (6) en su metier, en su vida cotidiana era muy ingenuo y en más de una ocasión se *comió una bamia* (7).

Cuando le comentó a su mujer Bella el excelente negocio que estaba por hacer, ella haciéndose la *mordejai* (8) le dijo:

- *Que bueno, ¿de qué no lo invitas a cenar una noche de shabat, así le hacemos la honor a quen mos va hacer ricos?*

Naturalmente, León conociendo la fama de cocinera de Bella, aceptó gustoso el convite. A la hora convenida, llegó esa noche de viernes, *mondo redondo* (9) a la casa de Liachico.

A Bella no le gustó mucho que viniera con las manos vacías, pero ya lo había supuesto y había comprado unas botellas de vino. Primero le sirvieron la picada: *liquierda* (pescado salado), *bocaditos de pishcado de tierra* (berenjena), *fongos* (tortilla con agregado que simula hongos), etc.

Mientras lo atendía como a un pashá, Bella alababa su cultura, sus formas educadas y le llenaba la copa de vino repetidamente. Las adulaciones más la comida exquisita que se engullía como un *busaró* (10), mas las libaciones que le coloreaban la cara, lo fueron envaneciendo aún más de lo que era normalmente, que no era poco.

Cuando se sirvió el pescado frito con *agristada* (tipo de salsa) el hombre estaba bastante *sharjosh* (11) y el vino empezó a hablar.

Dijo que el sabía que estaba muy por arriba de estos “turcos atrasados” de Villa Crespo.

Cuando tomaban el café a la turca bien *caimaclí* (espumoso), y saboreaban la deliciosa *baclavá*, bella consideró que león ya estaba a punto y le preguntó:

- ¿Y que hay de esos terrenos en la provincia?

Este, que ya ni sabía donde estaba, le contestó:

- *Quedan donde perro no ladra ni gato maulla*, y se sonrió.

Bella le devolvió la sonrisa y por debajo de la mesa le pisó un pie a su marido.

Y luego, lo metieron en un taxi como pudieron. Cuando quedaron solos marido y mujer, ella le dijo:

- *Licahico ¿cuándo te vas a acer Liachón?*

Eso si, de León Alcolumbre hasta el día de hoy, en el café Izmir nadie escuchó hablar más de él.

(1) judería, barrio donde habitan los judíos / (2) manjares sefaradíes / (3) benditas manos, alabanza a una buena cocinera / (4) engaño / (5) novedad / (6) pícaro / (7) se dejó engañar / (8) la tonta / (9) muy tranquilo / (10) tragón, grosero / (11) borracho.