

Nº 75

JULIO 2008
(AÑO Nº 7)

SEFAR*Aires*

AIRES de SEFARAD desde Buenos Aires

ISSN 1851-6807

Colpayo 10 - 1º piso "A" C.A. de Bs. As. (1405)

REVISTA MENSUAL DIGITAL - ENVÍO SIN ARGO POR E-MAIL

SUSCRIPCIÓN: sefaraire@gmail.com / ANTERIORES: www.sefaraire.com.ar

ISSN 1851-6807

Creación y Dirección Arq. Luis León

Codirección Lic. María Cherro de Azar

Colaboradores permanentes José Mantel

Lic. Alberto Benchouam / Graciela Tevah

de Ryba, Israel bar Yehuda(Z.L)

Representantes:

Israel / Haim Chemaya

Tucumán (Argentina) Noemí Brujís de Stern

Córdoba (Argentina): José A. Rubín

Página Web / Marcelo Benveniste

Asistente de dirección: María Laura León

Declarado de "Interés Cultural" por AMIA (Departamento de Cultura) / FESERA
(Federación Sefardí de la República Argentina), FESELA y CIDICSEF

CARTA AL LECTOR

Este número está dedicado a la **memoria**. "Memoria" como reunión de recuerdos, "memoria" como tradición oral transmitida de boca en boca, de padres-madres a sus hijos, pero que en suma es más, porque trasciende a lo individual convirtiéndose en historia colectiva. La tradición sefardí es en esencia, eso, además de los estudios bibliográficos, de las recopilaciones que constantemente se publican, el conocimiento de la cultura de los judíos sefardíes consiste en recuperar y mantenerla firme entre sus miembros. Cada día cuesta más dar a luz testimonios, porque los más ancianos no están, por eso debemos desempolvar sus recuerdos para convertirlos en memoria colectiva.

Hasta el próximo número

Luis León - María de Azar

SUMARIO

- 01 Carta al lector
- 02 Noticias y carta de lectores
- 04 Masaltó la Levía
Por Luis León
- 05 Haciendo memorias
Por Jacobo Caco Cuño
- 06 Dulces y postres de la tradic...
Por María Ch. de Azar
- 08 Don Yako Guini (shamash...)
Por Graciela Tevah de Ryba
- 09 Personaje difícil (parte 3ª)
Por Alberto Benchouam



Masaltó la Levía y su segundo marido. (Ver información sobre estas fotos, en el artículo de página 3).

Desde Buenos Aires Estimado Luis: En relación a la edición Sefaraires Nº 73, en la fotografía de tapa está mi abuelo. La sorpresa y emoción que me dio al verla y la posibilidad de poder contar con una fotografía de él tan antigua. Es el Nº 15, NISIM JANNA, sobre su oficio, lo que sé es que tenía un camión. Lamentablemente ninguno de sus hijos vive hoy para ampliar los datos. Muchas gracias! Saludos,
Susana Janna (susana.janna@gmail.com)

Viendo desaparecer la identidad Parfraseando un texto muy conocido digo: En mi barrio de toda la vida, cuna de los sefaradíes de Esmirna, un día nos cambiaron el rabino de la tradición sefaradí turcana y nadie pareció darse cuenta, luego perdimos el club social construido con el esfuerzo de todos y no quedó ni el dinero, bueno... Y así poco a poco, fue desapareciendo todo lo que los inmigrantes hicieron con decisión y muy pocos medios. Hoy la organización sefaradí es virtual, los dirigentes son sólo nombres de personas que no hacen nada por el desarrollo de la cultura o el rescate de nuestra memoria. Cuando me dijeron que dejaban de editarse dos revistas sefaradíes de importancia internacional, miré para el otro lado. Cuando alguien me dijo ¿para que te sirven tantos y tan valiosos libros sobre sefaradíes en tu biblioteca personal dije ¡para guardarlos! Y así, así un día cuando algún nieto pregunte que es un sefaradí, tendremos que ir a Wikipedia. ¿Cómo puede ser tan suicida una generación?
José E. Cohen **José Cohen** 2007@yahoo.com.ar

Carta de Sefarad Ya apareció el último número del boletín Carta de Sefarad (Junio de 2008) y puede leerse en Internet:
<http://www.sefaradeditores.com/carta/jun2008u.htm>

Revista Idiomas y Comunicación Recibimos el último número de junio /2008, editada Buenos Aires, sobre la lengua española y los idiomas. Nos despedimos de su editor, así: hasta pronto colega revistaidiomas@speedy.com.ar

Buenos Aires Sefardí, El día 4 de Agosto, auspiciada por el Gobierno de la Ciudad, se llevará a cabo la jornada **Buenos Aires Sefardí**, en la Sala de Representantes de la Manzana de las Luces, de 10 a 21hs, calle Perú 272.

Cronograma Cidicsef

Hemos recibido el cronograma de actividades de Cidicsef a desarrollarse para Julio y Agosto próximos.

Sábado 5 de julio, 20:30hs: 18ª NOCHADA SEFARADÍ: Aires del Mediterráneo con Teatro y humor en judeoespañol (ladino) y música de Grecia.

Lunes 7 de julio, 19hs: TALLER DE JUDEO-ESPANYOL: Tema: "La ora y el tiempo" a cargo de la Prof. Esther Cohen de Cohen y Prof. Liliana Tchukran de Benveniste

Lunes 14 de julio, 19hs: CONFERENCIA: "Tradiciones, creencias y costumbres en la cultura sefaradí" (1ª parte) por Prof. María Esther Silberman de Cywwiner

Lunes 21 de julio, 19hs: TALLER DE JUDEO-ESPANYOL: Tema: "Muestras fiestas y kumidas" a cargo de la Prof. Esther Cohen de Cohen y Prof. Liliana Tchukran de Benveniste

Lunes 28 de julio, 19hs: CONFERENCIA: "Los Judíos de Barcelona y de Girona. Últimos Descubrimientos" por Dr. Mario Eduardo Cohen

Miércoles 6 de agosto, 19hs: CONFERENCIA: "Tradiciones, creencias y costumbres en la cultura sefaradí" (2ª parte) por Prof. María Esther Silberman de Cywwiner

Lunes 11 de agosto, 19hs: TALLER DE JUDEO-ESPANYOL: Tema: "El kuerpo umano" a cargo de la Prof. Esther Cohen de Cohen y Prof. Liliana Tchukran de Benveniste

Lunes 25 de agosto, 19hs: CONFERENCIA: "El Debate Identitario del Ser Español y los Sefarditas" por Dr. Adolfo Kuznitzky

Salguero 758 – C.A. de B.A. / 4861-0686 / cidicsef@ciudad.com.ar www.cidicsef.org.ar

Desde Jerusalem

Desde Jerusalem, en el 40 aniversario de su reunificación y en el marco de los festejos del 60 aniversario del Estado de Israel, me permito - modestamente - enriquecer el artículo que María Ch. de Azar, escribió sobre los sefaradíes y la creación del Estado.

Coincido plenamente con la influencia de la revista *La Luz* y su Director Fundador don David Elnecavé y por supuesto con su sucesor Nissim Elnecavé. Las organizaciones sionistas eran dirigidas por integrantes de partidos sionistas al igual que en Israel y durante las primeras generaciones el idioma común era el *yidish*. En los países de origen que conformaron la comunidad sefaradí no existía la participación partidaria, pero en todas ellas existió siempre, el amor a la *madre patria* y una profunda y real identificación **Sionista**.

Las comunidades sefaradíes se constituyeron a partir de sus países y ciudades de origen, así vemos comunidades de origen alepino, y otras de origen damaceno, ambas de Siria. Por otro lado, las comunidades de habla *ladina*, Grecia, Turquía, Macedonia, Rodas, etc., en torno a una comunidad madre, y finalmente la pequeña comunidad de los judíos de origen mugrabi, marroquíes, etc.

Cada una de esas comunidades fundó templos en diversas ciudades del interior de Argentina y especialmente en diversos barrios de la gran ciudad de Buenos Aires. Además establecieron cementerios para cada una de las comunidades antedichas.

En relación al sionismo, especialmente en el *Keren Hayesod (campana unida pro Israel)*, establecieron normas que fueron ejemplo para el resto de la comunidad, la exigencia de obtener un certificado que atestigüe, no solamente haber aportado, sino estar al día, no existiendo la condonación de años adeudados. Los miembros de la comunidad que no presentaban dicho certificado, no podían acceder a honores en los templos (*aliyá al Sefer Torá, Bar Mitzvá, bodas, etc.*) y finalmente tampoco se les permitía inaugurar una lápida a sus deudos.

Existía una *campana unida*, que agrupaba a toda la comunidad siria y marroquí - Comité Sefaradí Argentino, que además creó un fondo en Israel (*Kupat Aliyá*) para asistir a sus miembros. Las comunidades de origen ladino tenían un comité llamado *DESA*. Fue destacado el apellido Teubal pero especialmente don Elías Teubal, presidió el comité sefaradí junto con don Yack Mizrahi, y en sus primeros años actuó como gerente don Nellem Yacar, sobrino del **Tío Yacar** que además era un orador virtuoso.

Hablando de oradores no puede dejar de destacarse, el **pico de oro**, Sión Cohen Imach, que con su generación creó el primer movimiento sefaradí sionista. Con los años se incrementó la influencia de dicho movimiento con Nissim Elnecavé, José Tarica, José Menasce, Ricardo Galante, David Elnecavé junior (q.e.p.d.) y Elías Salem; que tuvo la presencia de *shlijim* que fueron enviados por la Organización Sionista, entre los que se destacaron Yosef Miujas y Sra., Cohen, Sarfati y Nissim Farhi.

El objetivo de dicho movimiento fue integrar a la comunidad sefaradí en el seno de la vida judía organizada. DAIA, Vaad Hakeilot, y especialmente en la Organización Sionista. Este movimiento lideró la fundación del Ente Coordinador Sefaradí Argentino (ECSA) que fundó con líderes de Latinoamérica, y al amparo de la Organización Sionista Mundial, la Federación Sefaradí Latinoamericana (FESELA) en el año 1972.

FESELA es una de las ramas de la Federación Sefaradí Mundial (FSM), más activas que forma parte integral de la Organización Sionista Mundial (OSM).

Retornando al título que nos ocupa, "Los Sefaradíes y la Creación del Estado de Israel" en Argentina, destacaría con letras de imprenta, exponentes de la comunidad sefaradí en relación al sionismo como don Julio Masrì, Adolfo Safdie, Simón Armoza, David Salem, Miguel Kandín, Dr. Rubén Beraja y muchos otros más.

Además de lo expuesto, es de destacar que muchos jóvenes de origen sefaradí participaron en los movimientos realizadores en ajsharot locales (Gowland) y luego en diversos kibutzim a lo largo de Israel. Organizadamente concretaron su *aliyá* el movimiento *Tejzakna y Baderej*.

María Ch. de Azar, tu artículo me permitió exponerme, después de mucho tiempo, y en el mismo quisiera destacar que el sionismo permitió, en diversas épocas, los primeros intentos de unificación entre distintas comunidades para luego culminar con la unificación general preservando los valores específicos bajo el lema "Por un Pueblo Unido".

Elías Salem (asesor de la FSM para América Latina - Jerusalem – Israel)

Nota de la Redacción:

Agradecemos al Sr. Elías Salem su carta de Lector, complementando datos sobre el artículo de Marías Ch. de Azar "**Los sefaradíes y la creación del Estado de Israel**", que a manera de homenaje, tenía el objetivo de abarcar la acción de los sefaradíes por el sionismo de Argentina, solamente a los años previos a la declaración de la independencia. Nuestro lector en su deseo de ampliar información, trae como ejemplo a Fesela, que es una institución sefaradí actualmente activa y que comienza su desempeño muchos años después de la creación del Estado de Israel.

Masaltó la Levía (*)

por Luis León (sefaraires@gmail.com)

Habiendo dedicado este número a la "Memoria", recurrimos a un material testimonial que si bien ha sido publicado como dos artículos en números anteriores, esta vez cuenta con fotos de los protagonistas, que datan de los primeros años del siglo XX en Esmirna. En tapa: Masaltó la Levía y su segundo esposo, el comerciante egipcio que la tomó por esposa.

Masaltó la Levía, se anticipó con su modernismo a las generaciones sefaradíes que la sucedieron. Estudió en la *Scotch School* de Esmirna debido a que su padre de apellido Sujamí, tenía una buena situación económica que le permitió brindar a su hija esa educación. Con la llegada de Kemal Atatürk se produjo un cambio fundamental en la escritura turca que dejó de emplear caracteres arábigos y adoptó los occidentales. Ella siempre activa y moderna, fue de las primeas judías que concurrió con su libro bajo el brazo a aprender la nueva forma de escribir la lengua, a pesar que por ese entonces, ya estaba casada y tenía hijos grandes. Dice nuestra informante (*) *"Socialmente, mi abuela era llamada Masaltó la Levía, vivía en el barrio de Karatash en la caleya del Hospital Judío donde los sefaradíes convivían bien con los turcos. Mi abuela gracias a su formación, aprendió hipnosis, que aplicaba sólo para beneficiar a la gente. Mi tío contaba que solían consultarla para que con su técnica descubriera cosas, en muchos casos se trató de hallar el sitio donde algún muerto había guardado sus ahorros"*.

Pero la historia de esta mujer, de hace casi un siglo, tiene matices muy interesantes. Cuando pasaron diez años de matrimonio con un *journalista* conocido sin haber tenido hijos, ella misma le ofreció el divorcio a su marido. Eran épocas en que se hacía responsable a la mujer por no poder fecundar. El rabino Eleazar preparó una ceremonia de divorcio, que consistía en un *minián*, es decir, la presencia de diez judíos adultos para validar la sentencia. Cuando sólo había podido reunir a nueve de ellos, decidió salir a la calle para buscar al décimo, como era usual en un barrio de mayoría sefardí. El primer hombre que cruzó frente a la sinagoga fue un comerciante egipcio de paso por Izmir, que aceptó participar. Mientras ingresaba, le preguntó al rabino la causa del *minián* y éste le respondió que se trataba de un divorcio. Pero al llegar a la sala, el hombre se sorprendió de la belleza de Masaltó y le dijo que quería tomarla como esposa, que no le importaba si era estéril, pero el rabino lo hizo callar inmediatamente. *"Tres meses después, se casaba nuevamente con este comerciante egipcio y un año más tarde, tenían el primero de los hijos, el hermano mayor de mi madre"* dice Clara Sadí nuestra informante.

"Durante los dolorosos momentos de la segunda guerra, llegaban a la ciudad jóvenes que huían de las persecuciones nazis y la comunidad judía les procuraba lugar para dormir; mi abuela iba de puerta en puerta buscando fondos para que completaran el viaje hasta Palestina, pues aún no se había declarado la independencia del Estado de Israel".

(*) Este artículo fue redactado a partir de una entrevista en Buenos Aires (11/2004), con la Sra. Clara Sadí, nacida en Esmirna en 1940, emigrada a Israel y luego a EEUU donde hoy reside.

El doctor Suhami

Por Luis León

El padre de Masaltó la Levía, era sastre en Izmir a principios del mil novecientos. Un día decidió estudiar sobre plantas y yuyos medicinales y pronto, su saber corrió de boca en boca entre los sefaradíes de la ciudad que lo adoptaron como médico. Ese nuevo trabajo le permitió abandonar el oficio de sastre y los nuevos ingresos modificaron su condición social. La nueva posición económica facilitó el ingreso de su hija (*Masaltó la Levía*) a la escuela escocesa, a la que pocos podían acceder por sus altos aranceles. De esa manera, Masaltó adquiere un buen nivel de educación. Nuestra informante, la señora Clara Sadí, es bisnieta de este popular médico. Nacida en Esmirna en 1940, emigró a Israel. Después se estableció en EEUU. Ella nos envió esta historia de su abuelo, el Dr. Suhami, que por su fama se hizo acreedor a un poema humorístico únicamente publicado en 1910, en el *Journal Meseret* de Izmir y decena de años después, en Sefaraires (Nº.37 pg.3). Y en él leemos : *A propos des médecins empiriques d'Izmir, nous reproduisons ici une poésie, judéo-espagnole où l'humour ne fait pas défaut employé l'orthographe française*." donde puede leerse el tipo de humor que se publicaba en Izmir a principios del siglo XX, con una notación del judeo-español que demuestra la gran influencia del francés.

Haciendo memorias

Por Jacobo Caco Cuño

“Queridos Sefaraires: Antes que nada, quiero agradecerles la crítica a mi querido libro: *Dishos y Pishos*”. Gratísima sorpresa que me llenó de alegría el corazón. Tanto es así, que me dieron ganas de escribir algunos de mis recuerdos de niño”. Con estas palabras, anticipa Jacobo Caco Cuño unos breves y muy sentidos recuerdos de infancia para nuestra revista, que llegó a través de nuestra representante en la provincia de Tucumán, Noemí Brujis de Stern.

Nací el 22 de agosto de 1932, en un hogar muy humilde pero lleno de alegría. A los once meses fui a pasar un fin de semana a casa de mis abuelos maternos (Itjaac Pesa y Matilde Esperanza) pero me quedé con ellos 18 años. Por esta razón, es que digo que nací en medio el *djudezmo* y todas las costumbres sefaradíes.

Mi nono me contaba y enseñaba todo lo de Turquía y Grecia, ya que había nacido y vivido en Patras hasta los 18 años, a causa se fueron a Izmir. Tengo grabado a fuego su bondad infinita, sus silencios, su estatura mediana y muy delgado, lo recuerdo juntando todos los días las monedas para dar a los mendigos (*sedaká*) todos los viernes a la mañana. Él recordaba que siendo un muchacho de 13 o 14 años, veía a los grandes ir al *cabané* (café), tomar su *rakí* y fumar *narguilé* y un día, juntó un poco de parás (dinero) y se fue al *cabané*, pidió lo que deseaba y a los cinco minutos entró el padre que solía ir a jugar *pastra* (juego de baraja), lo vio y era tarde para disimular: Lentamente llamó al mozo, pagó para que levantaran la mesa, y en la puerta le dijo “*vate al curtiyo, y le dio un shamar entre mushos y caras (1)*”. Era la primera vez que su padre le pegaba.

Mi nona era una matrona que dominaba a toda la familia. De ella puedo contarles todo: madre-abuela-amiga-maestra. Como solamente hablaba ladino, no tuvo problemas para expresarse con el castellano donde vivieron: primero en Santiago del Estero y luego en Tucumán. En esta primer ciudad nacieron mi madre Perla y mías tío Salomón (Salvador) ya que Alejandro nació en el barco y en Tucumán, mi tía Sarita. Mi nona era una cocinera extraordinaria, toda la colectividad venía a recibir sus recetas. Mi abuelo empezó como zapatero remendón, luego fue tendero, en un local de 2 metros por uno y medio, pero con tesón se fue haciendo más grande, logrando que mis tíos dejaran de vender lotería en la calle y salomón pudiera estudiar medicina. Mi nona y mi madre cosían todo el día para tener mercadería que vender en su local.

Me pone mal recordar aún lo que no digo en este breve escrito, como la partida de Izmir, donde mi bisabuela sacaba el cuerpo para verlos irse y mi nona le rogaba que entrara “*es que no volveré a verte hija querida, le dijo...*”. Y como despedida les dejo estos versos que recuerdo de mi padre y mi abuelo Jacobo.

“Vete a casa, y le dio una fuerte bofetada en la cara”

***Luvia parecía
Y el kurtiyo s´amoyó
Vate y dile a mi amante
Ke´s de los ojos mios***

***Toma carroza negra
Ven mirame ande ´stó
En la iskina ferjané (*)
Ahí ´stó echado io.***

(*) Rincón más oscuro

***La rosa s´abre
Se deya ver y oler
Y tu tan kruela
No te deshas ver***

***La congoya ke partió
Conmigo cuando partí
Por el amor ke te tengo
Nunca s´apartó di mí.***

Dulces y postres de la tradición judeo-alepina

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

***Es necesario vencer al olvido,
nombrar las tradiciones y costumbres.***

Los judíos de Alepo practican algunas costumbres en su vida cotidiana, que acompañan, generalmente, con comidas típicas.

La organización del menú de la semana allí donde estuvieren, todavía hoy, se cumplen casi como una religión. Legumbres, verduras, carnes, dulces, postres, semana a semana, dentro de su variedad, se repiten según los ciclos temporales y los productos de estación, una forma interesante de administrar bien sus recursos.

Algunos postres especiales para temporadas frías, otros para verano, distintos serán para la mañana o la tarde, días laborables o de descanso, para *tefilim* o para bodas, hasta alimentos exclusivos para días de duelo.

Comenzaremos por el *chuño*, tan popular en otras épocas.

A mediados del siglo XX las viviendas que habitaban los alepinos, ocupaban una parte (una, dos habitaciones) o casa completa, eran grandes, de techos altos, con patios y jardines, inhóspitas para las bajas temperaturas del invierno. El frío, muchas veces la lluvia, invitaban a cobijarse en una habitación, en la cocina, y el calor del brasero se prestaba para la reunión familiar, en ronda de cuentos y relatos, frecuentes modelos para amenizar el círculo. Momentos de esparcimiento y de saborear los deliciosos postres.

Desde el patio se adivinaban los preparativos de la cocina. Sobre los fogones, la cacerola de cobre llena de leche, espesa, burbujeante, perfumada con agua de azahar se cocinaba lenta, como esperando recibir a los invitados, que llegaban de la sinagoga para brindarles el calorcito reconfortante en una taza de *chuño*.

Ya en la casa, circulaban los tazones humeantes, dibujados con canela sobre la natilla el único adorno, la inicial de cada uno.

El *gazi banat* (hilos de niñas) dorándose apenas en su sartén, sobre el eterno rescoldo del brasero, hecho de azúcar, agua y limón, el caramelo casero, preludio de las golosinas infantiles.

En finos hilos envolventes, cristalinos, armaban los conitos en un palillo y con las mejillas arrojadas de entusiasmo y alegría, la tibia mano de la abuela, repartía entre los niños el primer chupetín casero.

Ya que estamos entre fogones y braseros, recordemos las castañas, las batatas asadas, que ennegrecían echando chispas, que las propias cáscaras provocaban. Las famosas *torrejas*, ofrecidas en desayuno, en vacaciones o en los festivos días patrios, la añoranza de esos sabores, repetidos en rebanada de pan viejo, sumergido en leche y huevo, cocinadas en la chillona fritada, y envueltas en azúcar nos enseñaron a gustar.

El *auame*, buñuelo de masa liviana, fritura almibarada de las tardes domingueras, circulaban para los jugadores entretenidos mientras se repartían cartas y fichas de lotería, y cuántas veces quitábamos de las fuentes, antes de privarnos de esa irresistible tentación: los *auame* calentitos.

El *arroz con leche*, probablemente un postre de tradición española que los sefardíes supieron conservar. Con sus trocitos de cáscara de limón, unas gotas de vainilla, la infaltable inicial con canela, caliente o frío para otras generaciones de golosos, en la obligada merienda.

El tradicional plato de *mamuníe*, postre de sémola, complemento típico entre la variedad de comidas del almuerzo dedicado a la novia, su blancura, un símbolo de pureza, y el *natef*, el nombre actualizado sería un moderno merengue italiano, con el que se unta el *caravich*.

Para las visitas cotidianas y aún las más formales, el humeante café, el licor acompañado con dulces típicos, de rosas, de toronjas, naranjas amargas, zapallo, damascos, kinotos, todos preparados por las habilidosas mujeres alepinas, siempre dispuestas al encuentro, a las visitas, al intercambio social, íntimo y hogareño.

Para usar una expresión judeoespañola: “*de la faja a la mortaja*”, los judíos de Alepo practican costumbres y rituales, que se acompañan con dulces y alimentos simbólicos, unos como portadores de buenos augurios y otros, para reconfortar profundas penas, alimentos específicos, definidos a veces por los colores, otras por su sabor, contenido, forma, o bien por su perfume, cumplen el rito y un efecto. Reparador.

Para brindar, celebrar en la ceremonia de circuncisión, circulan entre los invitados las bandejas del pan de España, los confites de almendra, junto a la horchata de chufas. Para agasajar a familiares y amigos, cuando al bebé le aparece el primer diente, el *sífa*, postre elaborado con granos de trigo, adornos de chocolates y grajeas de colores, fuente tradicional del festejo.

Los *tefilim*, ceremonia que se realiza cuando el varón cumple sus trece años de edad, usa por primera vez las filacterias que lo habilitan para integrar el *minian*, diez hombres para rezar, en este ritual se incluyen el desayuno posterior a la liturgia, el pan de España, los confites y la horchata de chufas.

Dejaremos para otro texto los dulces de las fiestas del calendario hebreo, son variadas, de un delicado proceso de elaboración, y sus connotaciones simbólicas adecuadas para cada una.

Para los días de duelo, hay alimentos y diferentes formas de comerlos. El más conocido, luego del entierro no es un postre, pero cabe mencionarlo, es el pan con huevo duro sin salar, para el dolor no se necesitan sabores. Como símbolo de vida, el huevo representa continuidad.

Durante los siete primeros días de duelo, después de los rezos de la mañana y de la tarde, es costumbre ofrecer una *seudá*, (comida) de panecillos elaborados con semillas de anís, que modifica el sabor y el color, sustituye el pan blanco cotidiano. Acompañados por trozos de *jalvá*, y/o rodajas de queso, previo a su ingesta son imprescindibles las bendiciones a cada alimento, como una plegaria para el reposo del alma del difunto. Cuando se completa la semana, el día del *darusch*, realizado en el templo posterior al rezo vespertino, luego de las palabras en recuerdo del fallecido, convidan a los participantes la *seudá*, un plato que contiene una fruta fresca, pasas de uva, almendras, una rosca dulzona, y café.

Los dulces, los postres, forman parte indisoluble de la rica tradición que tienen los judíos de Alepo, una mirada sobre costumbres cotidianas, sus rituales, muestran una alimentación a veces exótica, otras austeras, sencillas, siempre nutritivas para el desarrollo de los niños, muchas implementadas para celebrar, otras para acompañar los momentos de dolor, en todos los casos ayudan a mantener un grupo, distante de su lugar de origen, en cohesión y pertenencia desde el punto de vista religioso, y la oportunidad de compartir sus valores. Y si de comidas se trata, podemos decir que es la mujer que sostiene el legado, en las recetas de cocina.

Una frase del historiador inglés Eric J. Hobsbawn referidas a la mujer, dice:

“Una mujer es la historia de lo pequeño, lo trivial, lo cotidiano, la suma de lo callado. Una mujer es siempre la historia de muchos hombres. Una mujer es la historia de su pueblo y de su raza. Y es la historia de sus raíces y de su origen, de cada mujer que fue alimentada por la anterior para que ella naciera: una mujer es la historia de su sangre.”

Revista El Amanecer

Recibimos el Nº 40, con un artículo de Klara Perahya “*La Kreasyon de la Famiya i la Importansa de la Posteridad en el Djudaizmo*”. Como latinoamericanos vemos con agrado el recuerdo del trágico golpe de estado que derrocó al presidente Salvador Allende, escrito por Hernán Rodríguez Fisse (Chile), página en que se narran los avatares del salvaje día y sus consecuencias posteriores.

En el “*Kanton de Bibliografía sefardi*”, descubrimos una serie de nuevos libros, entre ellos *Blanka Flor – Un Viaje en los Kaminos de la ramanza* de Avner Perez, en el tema lengua un *Diccionario Amplio Djudeo-espanyol-Ebreo* del Dr. Avner Perez y Gladis Pimienta.

Mi retorno a Sefarad después de 516 Anyos-1, un artículo de Rachel Amado Bortnick (Dallas), donde relata su viaje a España en abril de 2008 junto a su marido, las experiencias y sensaciones que el encuentro con Sefarad histórico le produjo.

Y mencionamos además *La Comunidad Djudia de Izmnr (Smyrna)-2* la segunda parte del interesante artículo de Selim Amado.

Don Yako Guini (*shamash del templo*)

(Por Graciela Tevah de Ryba)

Es bueno akodrase de la djente del kuartier ke asían lavores importantes en muestra kilá de Camargo, i este es un chitko omenaje al shamash don Yako Guini, ijo de Simjá Beraja i Moises Guini, nasido en Izmir el 14 de julio de 1904. Omvre simpatikó, lusio de kaveyos i ojos pretos un poko godriko, de voz fuerte ke sintíamos desde leshos kuando dizía amen, afilú kuando mos arresivía en el portal del templo i kaminava por los pasiyos.

Para no topase la gerra i no azer l'askerlik en la Turkía de 1923, fuio eskondido en la bodega de la vapor a Buenos Ayres. Kon el, vinía muncha djente de la Evropa, estaban asperándolo sus ermanos David i Isaak ke ya estaban en la sivdá, este lo yevó a morar a su kaza asta ke iegó el momento de formar una famiya. Se kasó kon Regina Amón en los años 1929. Tuvieron dos ijas: Clara i Ana.

Los primos anyios lavoró en una grande kurtiemvre ande mabulaná de djente de los muestros i mas lavoraban en ella. Kuando la Komunida tuvo menester de un shamash, le eksplikaron lo ke debia aser, akseptandolo kon agrado, desde 1920 asta 1972 en ke le topo la jubilación.

A lo largo de tantos anyios akompanyió a los rabinos: Iosef Levi, Jajam Batías, jajam Pesaj i rabino Aron Angel, al ke tanto deskarinyo i respekto le tenía...kalía verlo kuando entraba a su oficina, don Yako traía el kafisiko kon alguna dulzura, enmientras lo saludaba i le dizia kualo keria.

Los días ke ibamos a etchar alzete al kal, abría el portal del Templo i enmientras kaminabamos el pasiyos largo asta la piesika tchikitika al lado de la tevá, demandaba por ken de los muestros ibamos, tenía pronta la mecha, el fosforó i el alzete, pishin mos ayudaba a dizir los biervos ke korresponden para esto.

Podrásh imaginar la bulaná de anekdotas de don Yako i vo a partajar kon vosotros una de eyas. En una boda kon el jajam Batías, kuando ainda no avía ni koro ni organista esa noche mankó un empleado porké estaba jazino i don Yako estaba solo para atender todo, ke meter la alfombra blanka, ke asender las luses, ke aparejar el libro de las ketubot, las kupas de kidush, la kupa para romper el novio i más, kalía asperar al novio kon su madre i meterlo en la piesika al lado de la entrada, aresivir a las djentes kunvidadas, asender las kandelas de la jupá i las luses del templo, komo les dishe estaba solo, puso atansión i miró a un omvre ke estaba para minian en un midrash i le pidió lo ayude a poner la musiká para la entrada de la novia kuando estaba pronta en el portal, tiempos ke los diskos eran pretos se rompían i funsionaban kon una púa ke paresía una aluja, el mazal kiso ke esta se piedra djusto kuando era menester usarla, ayegó la novia a lo ke el padre ampezó a etchar gritos: *Musiká ijo de un gameo* ,... don Yako: kon pasensia ke es media sensia se le abía tomado el suluk de los iniervos... puso la mano siestra en la solapa del traje i en súpito se pincha el dedo kon un alfinete, momento ke se akavida ke es menester aser algo para esta situación,...tomó el alfinete a modo de púa, lo dobló i lo metió en el brazo del pasa discos, ansina fue el modo ke pudo sentirse un poko de musiká en la entrada de la novia, ama de mui mal modo, las keshas venian de la famiya i de la djente.

Morava en una kaza de la avinida Corrientes kasi Gurruchaga, al lado de la afamada i rekodrada eladería Trieste, ande todos gostamos de esta eskisites.

En enero de 1959, don Yako pidió alguien ke lo ayude kon, demandó si podía yevar a su yerno Mario Saúl, epokás ke abia 8 bodas los sabadós i asta 3 los domingos, lo akseptaron i este lavoro lo tuvo por 34 anyios kon el mesmo respekto i karinyo de su esfuegro.

El ijo de Mario i inyieto de don Yako, ijo de su ija Clara, Eduardo Saul desde 1989 es empleado de la komunidad sefaradí en la administrasión i enkargado de los bedajenes de Ciudadela (parte sefaradí) i Bancalari de la muestra komunidad, Eduardo se ambezó la alajá del rabino Angel i el respekto de menester por akeyos ke no están más en este mundo i el modo ke debe aresivir a las famiyas en esos momentos

I agora otra data, Eduardo es yerno del jajam Moises Guini, sobrino de don Yako i ijo del ermano Isaak, konosido tambien por la labor ke kontinuó de azer los midrash dempués ke el jajam Pesaj abía favesido.

Don Yako deshó este mundo 21 de agosto de 1980 a los 76 años. Kera el Dio su alma repose en ganeden. Para eskapar kero rengrasiar a Eduardo kon el karinyo ke me dio las datas de este eskrito. Arogo a akeyos ke no están kon mosotros sus almas reposen en paz, amen ve amen

Monólogo de un boio

Por Alberto Benchouam (saludoso@yahoo.com)

Na, esto es nuevo para mí, con vuestra licencia, pero unas *parás* me vienen bien, las *gastaré* con mis amigos en el café Izmir, la noche que vengan a bailar Las Levias.

¡*Mira bueno!*, resulta que unas amigas hicieron un viaje largo y no volvieron todavía, y para embelear a la gente me contrataron, digamos, de telonero, para que hable una *horica* sobre mí, ya estoy entendiendo que será como los actos vivos que, entre dos o tres cintas, daban en los cines, Rivoli, Mitre y Villa Crespo. Pero, ya me avisaron que utilice mi mejor español, que trate de no usar palabras *de las muestras*, porque en esta esquina de Canning y Corrientes, enfrente de los muñequitos que tocan tango, hay personas de toda clase, ya estoy viendo muchos rusos, de los *muestritos no está taseando*, por ahí se pusieron por atrás, hacerse ver mucho *no se quiere*, hay que ver las *gameedades* que dice éste que parece a la buena parte.

Porque, la verdad, ¿*boio* se ve hablar? *Calabazaliques*.

Bueno, me presento yo soy el más conocido de los, de los (lee un papelito que saca de un pliegue de su cuerpo) bocaditos sefaradíes, ningún otro, no daré nombres, puedo ganarme y calculo que existo, aunque nadie pudo reconstruir mi árbol genealógico—como verán pregunté y me *ambecé* bastante-, desde que los judíos nos afincamos en la España. *Na*, una persona muy sabida me explicó que ellos hacían sabrosos guisos, guardaban lo que sobraba y lo comían otros días. Los llamaban *ropavieja*, y lo utilizaban también para rellenar masas y pasteles. Nosotros, no podemos servir en la mesa cosas que no sean *casher*, entonces me hacían sólo de verduras o queso y huevo, y a alguien se le ocurrió el *jandrayo*: andrajo, y que en realidad eran berenjenas, cebollas, tomate, mezclados, y si alguno de la inquisición nos demandaba *cualo* era, *mosotros* decíamos...y chancho también echamos en el relleno, señor cura, algunos se convencían, pero otros nos quitaban locos, buscando otros signos de, bueno, hoy éste no es *nuestro hecho*.

También mi origen, aunque ahora soy judío auténtico, pudo estar en otros pueblos, muchos hacían panes y pastas extrañas, a propósito en estos días me mostraron cantidad de libros de cocina sefaradí, recetas, libros en ediciones de lujo, cómo se hace y cocina, paso a paso, con fotos como lo bueno del mundo, pero yo soy *meshé*, cabeza dura y les dije que guarden esas finezas en las bibliotecas, que me las arreglaría con lo mío, no quise fotos ni fotocopias de hermosas mesas, solos, con entradas, o combinados con otros manjares, señoritas que muestran utensilios de diferentes metales y explicaciones sobre calorías, eso no lo quiero, aunque les agradezco el haberme hecho tan famoso y conocido, pero, hoy, quiero contarles historias que por ahí no saben, por ejemplo, un cuento. Sí, dicen que una *babá*, le mezquinaba a la nuera, las noches y días de *shabat* la comida buena, y a esta última le gustaban mucho, bueno, modestia aparte, vosotros ya me están entendiendo (cierra un ojo con picardía). ¿*Cualo* que hizo la mujercita? En la noche se ponía cerca de la puerta de la vieja, y hacía como la voz del *huerco*, ronca, tenebrosa se dice?-. *Boios y burrecas a un carar, porque si no, a la grande de la casa me la va a llevar!* Y así varias *nochadas*, hasta que la *babá* se espantó y le puso, desde entonces, mesa como lo bueno del mundo.

Sigamos, ya me olvidé que el café Izmir cerró hace años, me *gastaré* la plata mejor en un sobretodo, no soy *papú*, ni *quero*, todavía que el *Dió* me de muchos años, y que vosotros lo vean. Pero, dejemos la *babayadas*, les contaré que así *godrico* como me ven, en tiempo de la guerra del turco con el *grego*, en Izmir, las mueres *djudías*, que las pobres quedaban con *hiyos* chicos porque los maridos venían a la América, me cocinaban luchando con los hornos y los fuegos que el viento trataba de *amatar*, levantaban unos *tendjerés* *pesgados* y recorrían las callejas para ofrecerme a los soldaditos, que se entesaban enteros.

Después, si averiguan ¿sabrán que aquí, en Buenos Aires, muchas chicas ayudaban a sus maridos o pagaban créditos, cocinándome en sus departamentos y entregando paquetes como, *delivery?*, o más para venderme para fiestas y convites.

Na, historias, pero me acuerdo siglos y siglos en Europa y Turquía, los vendedores llevaban los pailones en alto y pregonaban: "Merquen los boios de Salamunico Peres o de Rajel la rodeslía, o de Mercada Mayo. Llevarse un *boguito* con unos diez o doce para convidar, o de regalo, era una

costumbre. Hasta no hace mucho, cuando la gente regresaba de una *berajá* o casamiento, no faltaba alguien que pedía - *¿Me trajiste un buico?*-. De ahí que, mejor no lo digan, yo desaparecía en los mejores bolsillos o carteras, a las calladas.

Y las carreras, *na*, cuando hay un acontecimiento alegre, porque para los *midrashes* también me servían con huevos *jaminados*, fuera de vuestra cara, pero en las recepciones, *¿Estoy hablando bueno?*, los desmazalados mozos tienen que correr levantando las bandejas con los brazos, sino a los veinte metros no queda un... bueno pasa lo mismo con los *mamuls* y los *knishes*, que ahí veo a un rubio que está devorando unos cuantos, señor más respeto que está haciendo ruido, yo soy importante. *Na*, así como me ven redondo o triangular y casi sin gracia, apenas sale el *guezmo*, se me tiran encima y piden, demandan después de generosos platos *¿No quedó un buico?* O dos o tres, para mi *hijico*, que se quedó en la cama. La dueña, la pobre, primero se las arregla, pero, *¿De ande que quite más?*, *El Dió que le de*.

Después también sacaron moda de venderme en bandejas, en las dietéticas, sin sal, con poco queso, con relleno que nadie sabe *cualo es*, *chiquiticos*, *chiquiticos*, y *Amàn, Amàn*, es mejor que encarguen una buena pizza o tarta, voy a ser honesto, yo soy un *boio* orgulloso, y las modificaciones me restan identidad, vieron como me *ambecé*, hasta un intelectual medio borracho el sonso, dijo, delante de mi plato en un cumpleaños, que yo era como la magdalena de Proust, avivaba y desencadenaba un mundo de recuerdos infantiles, *na*, lo están mirando encantados, y él aprovechó para meterse otro en la boca, mira, no entendí lo que *diyo*, pero no dejó uno ni para *minyán*.

Bueno, basta de *jadras*, pero no puedo dejar de contar que soy la única, digamos comida sefaradí, que entró en los restaurantes a nivel internacional, figuro en los menús orientales, griegos, armenios, árabes, hasta el gran cheff Abdala, me tiene apuntado y les explica a sus alumnos el procedimiento a seguir, ingredientes, la masa, fina, fina, lugar donde colocar la verdura, cerrado, según el ingrediente, cocción, presentación y degustación. Miren señores, a mí se me termina mi *horica* de acto vivo, y en realidad creo que merecía más público, haber los *muestrós* que levanten la mano, ya ni en los cafés se los ve jugando, a los pobres, que más les van a quitar, bueno, *emprimero el Dió*.

También como todos tengo mis penas y alegrías. Una vez le tuve que dar una buena dada a un adicto, a mí, por supuesto, porque me devoraba y decía "*El comer y el rasgar todo es empezar*" y es famosa, en mi querido barrio, la anécdota, que cuentan varios, del *boiero*, que vendía su mercadería a un precio bastante alto y dejaba comer todos los que sus clientes deseaban, a los tres les daba un vaso de agua para terminar. Uno no está pidiendo el líquido, *na, toma agua*, le solicita el *boiero*, y el otro sigue y sigue. *Na, djidió*, tú no bebes esta fresca agua?.- Si, Sr. León, pero cuando estoy llegando a la mitad.

Ahora sí me voy, quedaron cuentos para otra vez, ah, también escuché a muchas nietas o hijas pidiendo a las mujeres grandes que les enseñen, prometo facilitar estas *hechas buenas*. Gracias y por favor aplaudan más que en el cine, recuerden que soy un artista aunque intentar el monólogo es nuevo para mí. Les contaré, y ya me voy, que una vez, un *djidió* se estaba muriendo, con los *mallajines* junto a su cama, *para bueno* lo llevarán al cielo. El hombre, que ya se está conformando con su suerte pero era medio *pesgado*, al ver a los ángeles, no deja de preguntar *¿Y ahí hay boíos?* Sí, muchos, le dice uno, Y de *jandrayo?* ¿Y de queso o papa y huevo? Si, *¿Y de espinaca o acelga y muchas verduras?* , *¿y bien cabareados?*. Al *mallaj* que estaba callado se le tomó la cabeza y perdió la paciencia: *Amán, Patrón del mundo, Patrón del Olam, mira benadam, ¿de ande escuchates tu que en Ganeden hay góndolas vacías?*

Ambezar: aprender / Babá: vieja / Papú: viejo / Huerco: diablo / Carar: cantidad / Tendjeré: recipiente para cocinar/ Berajá: oración / Desmazalado: sin suerte / Guezmo: aroma, olor / Cacareado: bien lleno / casher: apto para el consumo / Paras: dinero / Tasear: mirar / Gamedades: acciones de un gameo (camello), equivalente a burrada.