



*La Historia de la Almoronía de Kippur

Alicia Sisso Raz

Glosario y reglas de grafía están en la fondina del artículo.
Escuchar en YouTube (versión anterior a la actual):
<https://www.youtube.com/watch?v=AUGKoAfLbCc&t=2s>

La Almoronía, el guizado endiamantado de pollo con berenjena que nos enjubiló la alma antes de la ta'anit de Kippur, originó, creció y se enfloró (exp.) de un guizado que se escodió en los aparados de boda del Califa de Bagdad, al-Ma'mun ibn Harun al-Rashid, en los tiempos leshanos del siglo IX. (al Karim, p. 58) Ma, la razón que mozotros comemos Almoronía antes de la ta'anit de Kippur, es una cozza asombrozza, y es menester de meterse uno en honduras pa saberla.

Se sabe bien sabido que este Califa era un hombre de los hombres y con aires de cómo y cómo. Nonbalde que él quijó mostrar su grandezza y su riqueza a los huespedés de su boda, y festejar con gran hiba su cazzamiento con Burán, una princesa persa arregalada.

Y ansina se puede imaginar que feron las cozzas. El Califa apaño a todos sus cozzineros, y los disho: "Pa las fiestas de mi cazzamiento vos comandoy de guizar comidas endiamantadas y desferenciadas que nuncua denantes pasaron por la boca de ni una alma viva"! Al oyer esto, y sabiendo las manos crueles de los Califas con la espada, los amargos cozzineros volvieron a ser como una hoja en el árbol (exp.) del ahoguijo y del espantiño de muerte que los entró. Wa se ajuntaron todos ellos y asentaron cabeza (exp.), que cómo se va aprestar la voluntad (exp.). Más que todo lo jammearon bien jammeado cómo lo harán pa cuidar sus meolleras enteritas en su lugar, justo como que el Dio las creó. Discués de shawrearlo bien shawreado, llegaron todos a un acuerdo, za'ama uno que lo quiere y otro que lo ama (exp), y disheron daca y guizzaremos guizados con berenjena.

En ese zeman, la berenjena era una verdura luzzida y valida, y más que nada, tenía el wuen nombre de ser verdura afrodisiacá. ¡Wa mirai el 'ajeb de las cozzas, que aun hoy en día, la berenjena es un simboló emoji en el internet que simboliza la apetencia pa los amores!

¿A no es que ya está en Eclesiastés, “Lo que fe es lo que será...y no hay nada nuevo debasho del sol”? Y pensar que los creadores del emoji jammean que son oriĝinales...

Por estas calidades endiamantadas, ¿cuál si no la afrodiziacá de la berenĝena cudía ser mejor pa una noche de boda? Con ese penserio se ĥazmearon bien ĥazmeado todo los cozzineros, y se feron volando a la bushqueda de berenĝenas. Wuenas cuentas se hagan (exp.), que ellos se feron a leshuras, y dorearon siete ĥaumas y un forno (exp.), ĥatta que se los abrieron las puertas de luz (exp.), y las berenĝenas se toparon en la India. ¿Ay no se llenarán alcofas y arcas con un ‘olam de berenĝena pa llevarlas al palacio del Califa?

Al momento que los cozzineros se atornaron a la cozzina del palacio, cortaron y limpiaron bien limpiado sus uñas, fregaron bien fregado palanganas, ollas y casuelitas, como era la ĥobá y la regla notada de cozzineros (al Karim, p. 28). Y ampesaron todos ellos, corre que te corre, hizieron lo que hizieron, y se sacaron sacadas de guizados, boca no gozzó tal, de lo sabrozzo y de lo endiamantado que salieron los guizados de berenĝena.

Menos mal que el wuen nombre de la afrodiziacá de la berenĝena, ĥunto con el sabor gustozzo del guizado endiamantado, los plazió a todos. Y tamién el aquel Califa, que acostumbrado era de hallarlo siempre igualito como su alma lo deseaba, se gozzó muncho en la berenĝena, ĥatta chupar sus dedos. La espada no se utilizó esa noche, y la melloera de los cozzineros se quedó enterita en su lugar, sobre el pescueso, ĥusto como el Dio manda.

Y esa fiesta del cazzamiento del Califa con Burán, de mil noches y noche como ansí se haga el mazzal. Cuarenta días y noches duraron las fiestas; puños de perlas y piedras preciosas se echaron sobre las meolleras de los huespedés. Nadie quedó con las manos vazzías! Por eso, la boda del Califa se quedó estampada en la historia árabe como la cozza más luzzida y esplendida del todo ‘olam, que nuncua será posible de ‘awdear. (Caswell, p. 116) Poemas se escribieron y se paytnearon, alabando a Burán y el Califa. Y bien lo paytneó en la fiesta ‘Arib, una muĝer de su harén:

** ...Al Ma’mun dichozzo,
Berajjá tengas de bienes y de riqueza,
día y noche con Burán a tu lado,
la perla del talamón y su estrella,
su mano siempre en tu mano... (Ibid.)

Este guizado que se escodió en la noche del cazzamiento está enmentado en el libro de cozzina árabe *Kitab al Tabikh*, escrito en el siglo XIII. Charles Perry, el traductor del libro al inglés escribe que pa hazer kabod a la novia el guizado de berenjena se nombró Burán (al Karim, p. 58). Guizados con berenjena legaron con los moros a los países alderredor del Mediterráneo, y por fin a España. Ma, parece que en esos tiempos la berenjena no los plazió a los españoles, y feron los judiós sefardíes que guizaban muchos platos con esta verdura. En el libro *A drizzle of Honey*, chocado con recetas de ese zemán, se topan muchos guizados con berenjena. Tan sabida y notada era esa uzzansa judía, que Rodrigo Cota, un poeta del siglo XV se burla de eso, y de lo que se comía en bodas judías:

“En la boda desta aljama
no se comió peliagudo
ni pescado sin escama
en cuanto el marido pudo;
sino muncha verenjena
y azafrán con alceguilla...” (Gitlitz, p. 46)

Hoy en día hay guizados de talles y maneras con berenjena: estilo vegetariano, con almondigás, con pollo, con carne, y más y más que con ellos se enjubilan munchas bocas y almas alderredor del Mediterráneo. Del nombre de la princesa persa salieron los nombres de los guizados con berenjena en los países musulmanes: Baraniyya, Buraniyya, y aún hay los que todavía lo llaman Burán (al Karim, pp. 58, 59).

Ma, en las cazzas de nuestros padres llamamos a este guizado Almoronía, y también Alboronía, Baranía, y Almorozzia. Dezde siempre lo guizamos asigún muestra ‘ada: pollo con alfeja refrita con canela, asafrán, miel y otras especias. Una de las verziones tangerinas se guiza con asafrán y muez moscada namás (Bensasadon, p. 90). En Fez se llama Baranía, y una verzión es igualito como la de Tánger, y otra verzión se guiza con pimiento colorado y ajo, lo que es un manjar muy sabrozzo (Hazan Arama, p. 193). Y Hazan Arama describe filo por aguja una lista de guizados de la Almoronía/ Baranía de Kippur en otras cibdades en Marruecos (pp. 192, 193). Ma asigún todas estas verziones marroquíes muestras,

La Almoronía se guiza una hora larga, dabagar sobre el fuego bashito del annafe au del beatriz, hatta que se queda doradita y ‘aqdeadita en su sufrito.

Ma, nonbalde que aquí hay que demandar, ¿a qué guayyas es esta arrevoltina de meter hoy y sacar mañana (exp.)? ¿Pamor de que la Almoronía, una comida guizada con la afrodisiacá de la berenjena, es muestra ‘ada pa ampesar la ta’anit de Kippur? ¿Wa por que levantar los desseos, comiendo la Almoronía, si los amores y pasiones son prohibidos en Kippur? ¿A que es esta guezerá entortushada, y este castiguerio preto que se cayó sobre muestra meollera?

Wa, la cozza “de meter hoy y sacar mañana” tiene esplicación! Ma, es menester de meterse uno en honduras de manera Talmudicá. Yo me quedí entontada cunado Doña Rosette Assaraf de Shetrit, una señora valida nacida en Fez, me esplicó filo por aguja (exp.) las etapas de esta hondura Talmudicá. Ansí mizmo es: emprimero, en Kippur, ¿a no es que debemos de quedar en ta’anit? ¿A no es que debemos de atormentar muestras almas? Y más todavía, ¿a no es que tenemos la hobá de arrepintirmos de los pecados que hizimos durante el año, y pider perdón y mehilá de nuestro Dio de Abraham? Quantimás se tormenta uno mizmo, cuantimás es mejôr.

Wa, ¿cuál será la tormenta más grande, si no de alevantar a porpozitô el desseo pa los amores con esa berenjena afrodisiacá, y abstenerse de ellos, anque lo que es desseozzo está muy cerquito y se cuede alcansar? "Atormentáivos vuestras almas" (en hebreo: "ve'initém et nafshoteijém")! mos ordena la Torá, y mozotros, los sefardíes de Marruecos, tan obedientes que semos, lo hazemos con todo nuestro ardor y entuziazmo.

© 2009, 2014, 2021, Alicia Sisso Raz



* La conseja “La Historia de la Almoronía de Kippur” está basada en hechos históricos, y liberalmente en la imaginación de la autora, y se fue editando cada vez con más detalles.

**La poema para la boda del Califa, compuesta por ‘Arib, se tradushó liberalmente por la autora.

© 2009, 2014, 2021, Alicia Sisso Raz



Glosario

(exp.) – expresión

s.e.c.- Según el contexto

Abrir puertas de luz – exp.: sacar de situación peligrosa; de situación desdichada

ʿada – tradición, costumbre

alcansar - lograr

alcofas – cestas

alfeja - cebolla frita con azúcar o miel, especias y almendras

amargos - tristes, pobrecitos

annafe - hornillo de carbón

ansí se haga el mazzal – exp.: bendición: esa buena suerte se desea también para nosotros

apañar – reunir

aparado - ceremonia

Aprestar la voluntad – exp.: resolver el problema

ʿawdear - repetir

arcas - baúles

beatriz - hornillo de petróleo

berajjá - bendición

Como ansí se haga el mazzal- exp.: Tan bueno es que se desea para nosotros

Como una hoja en el árbol - exp.: temblando

consejá - cuento

creció y enfloreció - evolucionó

dabagar - despacio

daca y + verbo... - vamos a... s.e.c.: decidir

discués – después

dorearon siete haumas y un forno - exp.: fueron a todas partes

escodió - sirvió la comida; escodíar – servir la comida

espantíjo – miedo, asusto grande

Filo por aguja – exp.: en detalles (hilo por aguja)

guayyas – cosa rara

guezerá - castigo

ḥatta - hasta

ḥazmear - ponerse listos

hiba - decoro, sutilezas

ḥobá - necesario, deber de...

honduras – pensamientos profundos

meter hoy y sacar mañana –exp.: – una acción o conducta sin razón ni lógicamente.

jammear – pensar

Kippur - El día más grave del calendario judío. Día de ayuno y de expiación, pasándolo en la sinagoga rezando y pidiendo perdón por pecados cometidos.

leshuras – lejanías

luzzida – preciada

ma - pero

maʿala - alto nivel social
 mehilá- perdón
 meollera- cabeza
 meshaersen - gastar tiempo
 meterse uno en honduras – exp.: pensando pensamientos profundos
 nonbalde – con razón
 ʿolam – 1. Mundo 2. Cantidad enorme
 pa - para
 paytnear –cantar. Generalmente cantar himnos religiosos.
 sacar sacadas - inventar
 shawrear - consultar
 taʿanit – ayuno
 talamón – cama nupcial
 talles y maneras – variedad
 Talmudicá - que pertenece al Talmud-- los comentarios, discusiones y explicaciones de la Torá por los rabinos antiguos que forma la ley judía.
 Torá - La ley de Moisés
 wa - pues
 woh - exclamación de dolor y lamentación
 wuen - buen
 zeman – tiempo

© 2009, 2014, 2021, Alicia Sisso Raz



La pronunciación

Muestra audiovisual de la pronunciación: <http://www.youtube.com/watch?v=iofe8-mCt78>

En general, la pronunciación es como el castellano moderno, con las siguientes excepciones:

- El ceceo no existe en la ʰaketía
- La pronunciación de las consonantes en palabras derivadas del hebreo y del árabe siguen la pronunciación de estas lenguas.
- En ʰaketía, la ‘s’ al final de la palabra seguida con un vocal, una ‘h’ española, o una consonante sonora: ‘b’; ‘d’; ‘l’; ‘m’; ‘n’; ‘v’, se pronuncia como ‘z’ francesa (zéro)

Los sonidos específicos de la ʰaketía, diferente del castellano son:

Ĝĝ - antes de ‘i’ o ‘e’ se pronuncia como ‘j’ francesa (jour).

ĝh - se pronuncia como una ‘r’ gutural francesa (rue), o una ‘ġ’ árabe.

Ĥĥ - se pronuncia como una ‘h’ aspirada inglesa (home).

Ĥĥ - se pronuncia como una ‘π’ hebrea o ‘ح’ árabe (חכח). El sonido es parecido a la ‘jota’ castellana, pero el aire pasa a través de la parte profunda de la laringe.

Ĵĵ - se pronuncia como ‘j’ francesa (jour)

k - se pronuncia como en 'karate'. Se utiliza únicamente en palabras de origen hebreo o árabe.

l.l o ll - 'l' geminada, acentuada, como en español 'al lado'.

Qq - palabras de origen árabe (menos en hebreo) se distinguen por la ausencia de la 'u' después del 'q' para señalar el sonido gutural ('ق' árabe), como en las palabras 'qailear, qadear'

Sh/sh - se pronuncia como la 'ch' francesa y la 'x' arcaica española. (chemise). Para la geminada utilizaremos 'ssh'

ʿ -y - ‘ se pronuncia como 'ע' hebrea o 'ع' árabe (עולם-- 'olam 'olam; zaʿama za'ama) laríngea sonora

Zz - Se pronuncia como la 'z' francesa (zéro). En palabras de origen árabe o hebreo que se escriben con 'zayin' y también en palabras asimiladas en ḥaketía: camisa, mezza, cazza

zz, ss, dd, etc. - letras dobles indican una pronunciación acentuada.

Referencias

Al Karim, Muhammad B. al-Hasan b. Muhammad b. *The Book of Dishes (Kitab al-Tabikh)*.

Translated by Charles Perry. London: Prospect Books. 2005.

Bensadon, Ana. *Recetas Endiamantadas: La cocina sefardí de Ana Bensadon*. Madrid:

Nagrela. 2013.

Caswell, F. Matthew. *The Slave Girls of Baghdad: The Qiyān in the Early Abbasid Era*.

London: I.B. Tauris & Co. LTD. 2011.

Gitlitz, David M. and Linda Kay Davidson. *A Drizzle of Honey: The Lives and Recipes of Spain Secret Jews*. New York: St. Martin's Griffin. 2000.

Hazan-Arama, Fortunée. *Saveurs de mon enfance – arts et traditions de la cuisine juive du Maroc*.

Paris: Robert Laffont. 2006.

Diccionarios:

Bendayan de Bendelac, Alegría. *Diccionario del Judeoespañol de los Sefardíes del Norte de Marruecos*.

Benharroch, B. Isaac. *Diccionario de Haquetía*.

Benoliel, José. *Dialecto Judeo-Hispanico-marroquí o Ḥakitia*.

Bentolila, Yaakov. *Diccionario del elemento hebreo en la ḥaketía*.

Cohen Aflalo, Esther. *Lo que yo sé*.

Y más de lo que se hablaba en cazza de la autora.