

## ≈≈≈≈≈La adafina≈≈≈≈≈

\*\* (glosario y transcripción están en la fondina de la página )

Cuando me cazzí en horawuena, mi iba y me asentaba cabe mi madre la descansada, con un cuadernito en la mano pa escribir las recetas endiamantadas de muestras hajitas. Quijî saber que cómo se guiza el makolí, la adafina, la orisa; el pescado con nabitos, cómo se haze el Café de Masa, los frojaldes...etc. ¿Ma, se puede teklear en muestras madres y tías pa aprestas de dar recetas como el Dío manda? Eso No! Toda la receta era "un puño de esto y del otro, un poquito de eso, y una pisquita del otro, y guizarlo unos momentitos en fuego alto y una horita en fuego bashito...". Wa así me quedís sanos y wuenos, si se sabe cuánto será un puño, au un poquito, au que quiere dezir una horita, au cuantos minutos son unos momentitos? Yo mirí mis ojos a tras pa que me salga algo wenezito, y muchos guizados se echaron a la basura en esos años primeros de ser cazzada. Y todavía no me salen las hajitas igual como a la descansada de mi madre, ma por lo menos ya se pueden pasar por los tragapanes...

### Ingredientes pa 4 ferazmales- hazer dozdobls, tres dobles, y qadeso más

2 cucharas de **azeite**

1 tasa de **garbanzos** arremoçados con agua fría dezde la noche anterior (jalfear la agua, y enshawar los garvansos antes de meterlos en la casuelita.

**Patatitas nuvas** cubiertas con agua fría y sal dezde la mañana- la cantidad asigún el desseo y la grandura de las patatas.

1 kg. de **carne**

**Huesos** con tuétano; de pata será lo mejør

1 -2 **patatas durces**

1 tasa de **arroz** en un sorrito

4 **huevos** duros (con la cashca)

1 **cebolla** entera (con la cashca)

2 cucharadas de **asúcar caramelizadas** au de miel, au 2-3 datilés secos.

**Especias:** Sal, pimienta, nuez moscada, ħarkóm, y una pisca de canela.

¼ kg. de **carne molida** pa hazer el relleno en forma de salchicha—mesclar con una rebanada arremoĵada de pan blanco bien escurrida, (sin la cashcará del pan) y las especias :

¼ vazo de almendra molida, sal, pimienta, nuez moscada.

### **Preparación**

Ampesar a las 4 o 5 de la tarde del día de viernes. Meterlo en la casuelita en este orden:

En la fondina de la casuela: azeite, los garbanzos y los huesos, encima la cebolla, carne, patatitas y huevos. Añadir agua y cubrir todo. Se desha a ferver durante una media hora a fuego moderado. Discués se coloca el sorrito de arroz, y el relleno de carne molida entre las patatitas (yo aumentoy las patatas durces el día siguiente por la mañana). Se añaden las especias, y se echa la asucuar caramelizada (o la miel) sobre las patatitas. Si es menester, se añade un poco más de agua fervida, que llegue ħatta las patatitas, ma sin cubrirlas! Abashar el fuego a lo mínimo (o uzar una placa electricá), acobiĵar la casuelita bien con alkiseles, y deshar que se guize dabagar ħatta el medio día del Shabbat. Otra manera es meter la casuela al forno, ma sin los alkiseles...Muestras abuelas uzaban el annafe, au el beatriz au mandaban la casuela al forno de la ĵudería. Cuando era yo chiquita, lo mandábamos tamién mozotros en Jerusalén al forno!

≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈

En el sur de Marruecos, la adafina (o dafina) se llama sjina, y es igual! La dafina es lo que más mos plaze pa el almuerzo del Shabbát, especialmente en el invierno, y siempre enjubilando la alma con un aperitivo de talles y maneras de ensaladas antes de la adafina, y lo que mos plaze más todavía es sherkearlo con amigos y famía alderredor de una mezza luzzida y acompañarlo con aguardiente y con cantares! Y el descansado de mi padre siempre dezía, el ojo debe de gozarse antes de la qansita (tripa). Ansí es muestra 'ada marroquí—todo debe ser hermozzo y con muncha hiba!

El poeta portugués del siglo XVI, Luis Enrriques enmenta la palabra "defina" en una de sus poemas! Ansina que aun antes de la espulsión, ya lo sabían en España que los juidíos comen "defina" en el Shabbat!

### **Glosario y pronunciación:**

**abashar** - abajar

**acobiñar** - s. e. c. tapar

**'ada** - el costumbre; la tradición

**alderredor** – alrededor

**alkisel** - manta

**ampesar** - empezar

**annafe** - hornillo de carbón

**arremoñar** - remojar

**asigún** - según

**beatriz** - hornillo de petróleo

**cashca** - cáscara

**casuela** - cacerola

**cuazi** - casi

**dabagar** - despacio

**decashcar** - pelar

**deshar** - dejar

**discués** - después

**endiamantada** - hermosa

**enjubilando** - alegrando

**enmenta** menciona

**enshauar** - enjuagar  
**expulsión** - expulsión  
**fondina** - el fondo  
**forno** - horno  
**grandura** - tamaño  
**guizar**- cocinar  
**ḥalfear** - cambiar  
**ḥarkóm** - cúrcuma  
**ḥatta** - hasta  
**hiba** - decoro  
**luzzida** - bonita, esplendida  
**menester** - obligación, necesario  
**mos** - nos  
**pescudaba** - preguntaba  
**Shabbát** – sábado  
**teklear** – contar con...  
**tragapanes** - gargantas  
**sherkearlo** - compartirlo  
**sorrilo** - una bolsita de tela  
**talles y maneras** - variedad

## **\*\*La pronunciación de la ḥaketía:**

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

- El **ceceo** no existe en la **ḥaketía**:
- La pronunciación de las consonantes en palabras derivadas del hebreo y del árabe siguen la pronunciación de estas lenguas.
- En **ḥaketía**;, la "s" al final de palabras, se pronuncia como "**z**" cuando después hay una vocal, una "h" española, o una consonante sonora: "b"; "d"; "g"; "l"; "m"; "n"; "r"; "v", se pronuncia como 'z' francesa (zéro)
- **Los sonidos específicos de la ḥaketía, diferente del castellano :**

Ĝĝ - Antes de "i" o "e" se pronuncia como "j" francesa (jour).

gh - Se pronuncia como una "r" gutural francesa (rue), o una "ġ" árabe.

Ĥĥ - Se pronuncia como una "h" aspirada inglesa (home).

Ḥḥ - Se pronuncia como una "n" hebrea o "ح" árabe (חנ). 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  
(uvular, "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"

γ - o- ' Como "γ" hebrea o "ع" árabe (עולם-- 'olam; za'ama). Un sonido  
Laríngeo.

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  
ħaketía: "caza, meza, camiza".

≈≈≈≈≈≈ Con alegría y wuen aprovechho ≈≈≈≈≈≈

Alicia Sisso Raz

N.Y., Diciembre 2011