

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

CARTA AL LECTOR

Este número reúne textos de nuestros colaboradores referidos a los oficios y trabajos, que los sefaradíes desarrollaron al llegar al Río de la Plata.

Algunos retomaban la actividad que los ocupaba en Esmirna, en Alepo o en Rodas, otros conquistaron nuevos espacios aportando a la mano de obra local o se insertaron afortunados en trabajos que les rendían mayores beneficios. La mayoría se ubicaba de acuerdo a sus posibilidades y a tareas que otros paisanos les conseguían. Unos pocos se dedicaron a las comidas y manjares sefaradíes, para proveer al resto de la comunidad, en muchas ocasiones ofreciéndolos en las esquinas de su barrio.

Hasta el próximo número

Luis León - María de Azar

SUMARIO

- 01 Carta al lector
- 02 Noticias y carta de lectores
- 04 Oficios sefaradíes
Por Luis León
- 05 Trabajos y comidas
Por María Ch. de Azar
- 06 Granpapá esta mercado
Por Israel Bar Yehuda
- 07 Vizinias tricotando endjuntas
Por Graciela Tevah de Ryba
- 08 Los oficios djudios del djidio
Por José Mantel
- 09 Personaje difícil (parte 2ª)
Por Alberto Benchouam

Los datos y referencias de la foto de tapa, están en la página 3



Revista El Amaneser

Hemos recibido el Nº 39 correspondiente a mayo de 2008. En Pág. 2 leemos el artículo de Klara Perahya *El Estatuto de la Esclavitud en el Judaísmo*, donde introduce al lector en los conceptos sociales bíblicos respecto a la esclavitud. Avram Mizrahi presenta *La Biblia de Ferrara*, y los avatares en que Jerónimo Vargas, un marrano de origen español y editor de libros, llega a Ferrara con dinero y decisión de imprimir una Biblia en judeoespañol (Pág. 3). En el dossier del mes, "La prensa Judía ke aparesia kon letras Rashi en Turkiya en los anyos 1930-1931 i Avram leyon i la Fondasyon del Semanal Salom. Y sobre la Casa de Sefarad en Córdoba: "Geografías y memorias de Sefarad", sobre el coloquio del 27-30 de marzo pasado. En página 1, el artículo de Selim Amado: *La comunidad Djudia de Izmir (Smyrna)* donde relata sobre la formación de este importante judío, que 100 después de la expulsión comenzó, aunque ya había en la región judíos de mucho tiempo antes. Y como siempre una gran cantidad de información con ilustraciones sobre variadísimos temas.

Suscripciones a la revista elamaneser@gmail.com

Desde EEUU

Muchas gracias por enviarme el Nº 73. La foto de pág. 1 es muy interesante, y sugiero continuar publicándola por varios números para recibir aportes de lectores. Mi contribución para completar la identificación que falta es (ver foto de tapa del número anterior): **#2: Isaac Ezquenasi** recuerdo que vivía en Malabia, casi esquina Vera y era vendedor de seguros. Su esposa falleció dando a luz su primer chico. Permaneció viudo por largos para volverse a casar. Es posible que Ezquenasi haya sido el apellido de la esposa. No estoy seguro sobre este punto. **#10: Isaquito Bensignor** (creo que vive). Debe estar en sus 90. Él podría identificar a muchos en la foto. Puedes hablar con su primo, Roberto Bensignor para averiguar si Isaquito vive. **#19:** El apellido correcto es **ALTALEFF**. Cononcí personalmente a José con quien siempre bromeábamos. **#32:** El apellido es **Sasbón**. Su padre era verdulero. Tenía su verdulería en Camargo entre Gurruchaga y Acevedo, sobre la misma vereda de la Kehilá. El hijo del # 32 puede ayudarte a completar esta información. Buena suerte.

Santos Mayo

Buenos días. Valgan mis primeras líneas para agradecerles el bálsamo para el espíritu, que es recibir mensualmente su publicación, la que hago circular y tiene como primera lectora mi madre de 89 años. Nacimos y nos criamos en Villa Crespo, fuimos al *Talmud Tora*, usábamos el dispensario, y alguno de mis hermanos fue compañero de colegio de JOSE MANTEL entre otros. Nos hicieron hinchas de Chacarita, como los BEREZI, por la famosa rivalidad del barrio. Recuerdo de mi niñez, que en ocasión de conmemorarse el aniversario de fallecimiento de un ser querido mi papá se ocupaba de ir a buscar a LEVI - si no me equivoco - para que armara el *minián* y viniera a nuestra casa con su equipo de gente para honrar la memoria del ser querido ausente, entre otras cosas.

Quiero contarles que tremendamente emocionados descubre mi madre que el numero 16 de la foto resultó ser mi papá SALVADOR KOEN ("loshuica" o el cartero del barrio) y el 23 quien fuera mi tío RAFAEL ARDITTI. Les agradezco sobremanera todo el esfuerzo que realizan para poder sostener viva nuestra judeidad a través de la historia de Sefarad y por ende de nuestra rica y hermosa cultura. Nuevamente muchas gracias y a sus órdenes.

Luis Roberto Koen biscaynetravel1@fibertel.com.ar

Desde Dallas Texas

Enprimero vos rengrasio por todo vuestro lavoro por la kultura i istoria Sefaradi, i sovre todo por el maraviyozo *Sefaraires*. Vos kero avizar ke mandí la foto (pg. 1 del ultimo numero) i los detalios al grupo Internet de "Loz izmirlis" (Djudios Izmirlis en el mundo entero ke mos korespondemos en turko jeneralmente) i espero salira personas ke van a konoser figuras en la foto i vos van eskrivir. Tambien espero ke va aver personas ke kereran suskrivirsen a Sefaraires. Kon muchos saludos i apresiasion,

Rachel Bortnik

Adiós a Israel bar Yehuda

Decimos adiós a un colaborador permanente de Sefaraires, quien un día se dirigió a nosotros para ofrecer sus trabajos, e-mail tras e-mail, conquistó nuestro afecto enviando observaciones, opiniones, en base a sus recuerdos de Izmir donde nació y vivió hasta que emigró a Israel.

El 26 de mayo pasado, falleció después de sortear un cáncer que lo tuvo mucho tiempo bajo tratamiento. Cuando la quimioterapia se lo permitió, retomó el contacto con nosotros y envió nuevos trabajos, sabiendo que su aporte era bienvenido por los lectores. Era miembro del centro Salti de la Universidad de Bar Ilan, y un gran amante del ladino y de la historia de los sefaradíes. El artículo "*Granpapa esta mercando*" que publicamos en este número, programado con anterioridad a esta dolorosa noticia, es sin saberlo previamente, su último trabajo. Nuestra despedida y el eterno recuerdo a Israel bar Yehuda.

Lus de Sefarad Viviana Rajel Barnatán, presidenta de Tarbut Guadalajara, y su madre Matilda Barnatán, organizaron en Madrid un innovador curso sobre la lengua y la cultura sefardí. El 29 de abril próximo pasado, se publicó información para quienes estuvieran interesados. Con clases amenas y compartiendo materiales en soporte digital, música, publicaciones y libros especializados, se dictará este interesante programa didáctico que incluirá enseñanzas de tradiciones, modo de vida en el hogar, cocina y la familia sefardí. Se empleará la metodología del curso, basado en la gramática de Matilda Kohen-Sarano. **Espacio Ronda**, Calle Ronda de Segovia 50, teléfono 91 366 1041

Un grito en el silencio

Shmuel Refael nació en Tel-Aviv, en el seno de una familia sefardí y es autor del libro **Un grito en el silencio. La poesía sobre el Holocausto en lengua sefardí: Estudio y Antología, Barcelona, 2008**. La obra es un homenaje al hogar de su niñez, donde se hablaba en ladino, y escuchó los relatos de los horrores sufridos por los judíos en el Holocausto. La relación entre la historia de estos sefardíes y el Holocausto siempre fue para él natural y evidente, a diferencia de la opinión generalizada en su país, para quienes resultaba extraña la conexión de un niño israelí, de cultura sefardí hijo de supervivientes del Holocausto. El autor es doctor y profesor de Literatura Sefardí, y dirige el Centro Naime y Yehoshúa Salti para los Estudios del Ladino en la Universidad Bar-Illán (Israel). En esta Antología, que se erige en la más completa publicada hasta ahora, recoge más de un centenar de poesías. Algunas son inéditas, otras de transmisión oral entre los supervivientes, otras se publicaron en periódicos o revistas de menor tirada en los años 1950 en Israel, otras figuraban ya en otros libros y antologías. El autor las analiza bajo diversos prismas, entre los que cabe, incluso, la poesía humorística, convirtiendo este trabajo en una obra imprescindible en el campo de los estudios sefardíes del Holocausto. www.w.tirocinio.com

Carta de Sefarad

Se encuentra disponible para los lectores la última edición de *Carta de Sefarad* que puede leerse en Internet en <http://www.sefaradeditores.com/carta/may2008u.htm>

Donación de libros

El 15 de mayo, en la sede de la Comunidad Israelita se firmó un contrato de donación a la Comunidad Israelita del Principado de Asturias, de los libros personales de D. Abraham Pinto Coriat, por parte de su hija Pilar, donación que tuvo un enorme valor sentimental y simbólico, pues la muestra como digna heredera de su padre adoptivo, al hacer esta entrega a una Comunidad pequeña, que no cuenta con fondos para este tipo de adquisiciones. Abraham Pinto Coriat judío sefardita, gran filántropo y mecenas, nació en Tánger en 1899 y murió en Madrid en 1985. Integrante de una familia de 8 hermanos, emigraron a España en la década del 60 debido a la ruptura de la buena convivencia en los países árabes del Mediterráneo. Por la situación de abandono del patrimonio sefardita en España, la familia se dedicó en Toledo, a lograr que la Sinagoga del Tránsito fuera rehabilitada. Con apoyo de las autoridades y un gran aporte económico familiar, consiguieron verla restaurada, donaron el terreno para el Museo y consiguieron fondos para su construcción y puesta en marcha con numerosos objetos familiares. Encontró en ruinas la Sinagoga de Córdoba, y tomó la misma actitud. Visitaba el Instituto Arias Montano, donde logró que se editaran libros sobre el pasado judío español. Fue promotor de diálogo judeo-cristiano. <http://www.legadosefardi.net>

Como podrán leer en *Carta de Lectores*, hemos recibido respuestas con interesante información sobre la foto del grupo sefardí de Villa Crespo (Buenos Aires), que agradecemos mucho.

DATOS SOBRE LA FOTO DE PÁGINA 1

FOTO DE LA FAMILIA DE SAUL CHAMI

Esta foto fue tomada en la ciudad de Buenos Aires en agosto de 1945, en el barrio de Floresta, durante el festejo del Bar Mitzvá de su primer nieto. El que tiene la botella es Don Saúl Chami y a su lado, se encuentra el *jajam* Sion, rabino de la primitiva sinagoga Puertas de Sion, de la comunidad alepina local, funcionaba en la casa de la calle Campana 447. Es un testimonio del numeroso grupo familiar que formó y un estilo de festejo, sencillo, privilegiado por la comida casera, cuando abuelas y tías participaban de la elaboración de platos típicos, tentadores y dispuestos en la mesa central.

Oficios sefaradíes

Por Luis León (sefaraire@gmail.com)

Los sefaradíes hasta su salida de Turquía y Grecia, desempeñaron diferentes oficios según su clase social y la habilidad personal.

Este artículo no tiene un enfoque social o económico; sólo pretende reunir voces del djudezmo que referían a sus diversas actividades. Muchos términos provienen del turco (T) y el resto son palabras de origen español (E), hebreo (H) o griego (G)

(E) **Tañedor** o (T) **chalguidjí** : músico:

(T) **Shorbadji**: que vende o elabora sopa (*shorbá*), de allí derivan apellidos como Chorbadian (armenio) o Churba (árabe).

(T) **Jamdjí**: vidriero

(H) **Jaribí, jajam** (sabio): el que dirige una misa hebrea.

(G) **papás** : sacerdote de la iglesia ortodoxa griega.

(T) **Kalailadjí**: persona que trabaja con los metales

(T) **Kapudji** : portero, cuando se trata del portero de la sinagoga se llama **shammash**

(T) **Kimurdjí**: carbonero, que trabaja con carbón (*kimur*)

(T) **Kunduridji**: zapatero

(T) **Zarzavadji**: verdulero

(H) **Kuzendera**: modista

(H) **Shastre**: sastre

(G) **iatró**: médico

(T) **kuiundjí**: joyero

(T) **Bilidí** : inspector

(T) **Bakchaván** : hortelano

El oficio de empleada doméstica era muy especial entre los judíos y se usaban varios términos para nombrarla, más allá que ella no perteneciera a la comunidad. Se la mencionaba con distintas palabras: **chiraka, dula, jasmekiar o jasmichí**. Desarrollaban sus actividades en las casas de los sefaradíes; casi siempre eran mujeres de condición social baja que la familia que la empleaba y de origen no judío, pues debían también calentar la comida o encender los faroles y el fuego en **shabat** (sábado hebreo). Precisamente por estas características (no judías y trabajadoras dentro del hogar) los judíos se cuidaban de hablar sobre ciertos asuntos comunitarios, temerosos de que los escucharan.

Primo Levi, el célebre escritor de origen sefardí, nacido en Turín (1919) habla sobre el término **"Havertá es una palabra hebrea degradada, tanto en la forma como en su significado y fuertemente cargada de resonancias: propiamente es una arbitraria forma femenina de haver = compañero, y significa "doméstica", pero contiene la idea accesoria de la mujer de baja extracción, creencias y hábitos diferentes que se ha visto obligada a tomar albergue bajo un mismo techo. La havertá es por tendencia, descocada y poco limpia y por definición malévolamente curiosa acerca de las costumbres y conversaciones de los dueños de casa, hasta el punto de obligar a estos a valerse, en su presencia, de una jerga particular..."**, y se refiere a una jerga hablada en su provincia por los sefaradíes de allí.

Los **djidiós** de Buenos Aires empleaban la conocida frase **soilema por modo de la bulema**, para hacer callar (*soilema* en griego) a alguien, cuando la empleada doméstica se acercaba.

Algunos oficios dejaron de ser vigentes al llegar al Río de la Plata como el **shorbadjí**, y otros perdieron vigencia por el paso del tiempo como el **kimurdji**.

Muchos oficios consistían en fabricar comidas de distinto tipo en sus casas y venderlas en alguna esquina concurrida de su barrio, habitado por **djidiós**, y siempre añorantes de comer algo familiar al paso, este tema lo aborda José Mantel en su trabajo de este número.

Los inmigrantes de Alepo: el trabajo y sus comidas

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

En números anteriores dedicamos unas páginas a las comidas sefardíes en la cocina de Alepo, formas de comprar y de cocinar, aromas y especias, frutos y legumbres, utensilios y braseros, necesarios para alcanzar esos sabores.

Hoy nos vamos a detener en la cocina de algunas familias. A principios del siglo XX los judíos de Alepo se instalaron en distintos barrios de la ciudad de Buenos Aires: Ciudadela, Lanús, Flores, Once, allí donde el tren y el tranvía pasaban, inauguraron viviendas, negocios y placeres.

Llegaban a Buenos Aires jóvenes solteros, con esperanzas de trabajo, ilusiones amorosas y un firme objetivo, ganar dinero para reunir a la familia anclada en Alepo. Proyectos a los que se acercaban lentamente, mientras convertían a esta ciudad en su lugar de residencia.

Desde el barrio de Once brotaban vendedores ambulantes, buhoneros que cargaban al hombro metros de telas que más temerosos o más osados, recorrían pueblos visitando estancias, para entregar al contado o en cuotas metros de *granité*, linos y puntillas a señoras convencidas que elegían cortes para bordar ajuares, sábanas y manteles, para las niñas que esperaban novio, como una única alternativa para salir de su casa.

Inmigrantes alepinos, hombres entusiastas, ambulaban días y días, por calles desconocidas, chapaleando barro por las frecuentes lluvias y muchas veces, varados y ociosos, buscaban perplejos el amparo de un café, se atrevían a juegos y copas, mientras canturreaban los primeros tangos.

Las veredas, prolongación del negocio en aquellos años, se usaban también para vender la carga apenas llegada de los barcos. Las chatas se arrastraban por las calles fangosas de principios del siglo XX, desde el puerto hasta el Once, y ahí nomás asomaban los jóvenes inmigrantes que compraban fiado por unas horas para regresar a repetir la compra y pagar la deuda anterior. La necesidad de ganar algún dinero y el entusiasmo juvenil así lo establecía.

Barrio del Once, donde los importadores atestaban calles con cajones y fardos, telas y prendas, que desde el campo apuraban, para vestir a los obreros golondrina quienes, mientras levantaban las cosechas compraban las prendas que la ciudad producía.

En las noches de sábado, los jóvenes alepinos, salían del templo al encuentro del trabajo, mientras tomaban su anís acompañado de unas aceitunas, cortaban la arpillera, blandiendo tijeras y enhebrando hilos, empuñaban las agujas para alistar los fardos que despacharían el lunes. En sulkys y mateos bien cargados y tambaleantes, repartían los pedidos, despachos a los depósitos del ferrocarril en sus distintas líneas de recorrido. Circulaban por las calles pioneras del comercio textil, Lavalle, Paso, Tucumán, hacia donde se dirigían los clientes más importantes.

Incesante movimiento de *peones y changarines*, con sus carritos o al hombro, entraban y salían despachando cargas de los enormes negocios, grandes y sombríos salones, con pisos de madera, altos y robustos mostradores, que ocupaban los representantes exclusivos de firmas extranjeras, distribuyendo sedas, poplines y lanas en las principales ciudades del interior, Salta, Córdoba, Rosario, Tucumán.

Apellidos de vanguardia como los Laniado, Paredes, Cotton, Manoblas, Ini, Yemal, Yohai, Btsh, practicantes tesoneros del intercambio comercial fundaron en el Once la zona textil más importante de Buenos Aires.

En ese clima de euforia y de trabajo, dos o tres familias se dedicaron a la cocina, hacían lo que mejor sabían, repetir en estas tierras sabores que mamaron desde su cuna, sabores de la cocina de Alepo. Y una pléyade de inmigrante *jalebíes*, fueron privilegiados huéspedes de esa cocina.

La familia Bresca, con Doña Sara al frente, en su inolvidable casa de la calle Ecuador. Esperaban en el vestíbulo las solitarias mesitas, donde cada día llegaban viejos y nuevos comensales, adivinaba nombres, reconocidos en los pasos acelerados o cansinos que golpeaban sobre la interminable escalera. Subían a su famosa cocina comerciantes, empleados, changarines, atraídos por los aromas de oriente. Del inconfundible arroz y *jamud*, preparados para los días viernes, la *mahude*, *fasulíe* y *salayán*, invitaban a buscar los sabores ancestrales, saciando el hambre, rescataban sus comidas.

Doña Sara supo mantener largos años el hogar-comedor, para deleite de los *jalebíes*. El recuerdo, el homenaje en la voz de mi padre, que cada viernes compartía sus mesas para acortar las

horas de regreso a casa y celebrar el *shabat* en familia.

Los hermanos Ekef, en Uriburu y Viamonte, preparaban el pan árabe, “pan caliente” ofrecían por las calles del Once, algunos más atrevidos, les mandaban a don Ekef el queso turco, para completar ese sándwich y comerlo mientras la carretilla avanzaba, empujada con una mano y el sándwich en la otra, o sentados en una esquina, sobre un cajoncito donde terminaban su vianda.

O Por la tarde, el mismo carro ofreciendo *zengol* un buñuelo bañado en almíbar y vestido con semillas de sésamo, como una merienda memorable.

Recordamos a Don Selim Helueni en su conocido y famoso horno de la calle Tucumán casi esquina Paso, donde todos los domingos llegaban niños y jóvenes cargando ollas de carne condimentada al sabor de la familia, para que don Helueni armara los *lajmayin*. En ese ambiente intenso y cálido, de persistente olor a leña, esperaban los chiquilines la humeante horneada y entonces sí, rápidos, con vergüenza de inmigrantes, los llevaban a su casa, calentitos y tentadores, dejando a su paso la estela de su aroma, *lajmayin* preparado en el horno de Helueni.

Quién de aquellos trabajadores del barrio de Once, comerciantes o empleados, durante la semana, en esa lengua quebrada, medio castellano medio árabe, de voces gruesas, ásperas, chillonas, en su afán de comunicarse, de hacerse entender, quién de ellos se resistió a comer “esos” *lajmayin*, y de postre, por qué no, una *baclawa*.

A la hora del almuerzo, frías mañanas del invierno porteño, cuántos buscaron refugio en ese largo pasillo que recorrían siguiendo el calorcito del horno, con olores conocidos y deseados, de perfume dulzón y apetitoso, de azahar y de damascos, de cebollas y nueces, enjundioso, tentador, para engullir postres almibarados, con las manos pegajosas, la ropa impregnada de olores a la leña y plenos de gozo, buscando el horno de los Helueni para sentir ese placer inefable de recuperar sabores de Alepo.

Continuidad, el Club Oriente, hoy mantiene su restaurante, las mismas recetas, los auténticos platos, comandado por Don Chammas, donde los descendientes de aquellos inmigrantes pioneros, tienen sus mesas reservadas, sus platos elegidos, los disfrutan con la misma intensidad, y van al encuentro de los sabores que dejaron su huella en una cocina que sienten como su lengua materna.

Marca de familia, de cocina y de gustos, mantienen su legado. El mismo barrio, otro entorno, nuevas generaciones, la misma estirpe de familia.

Dulce la boca, dulce lo vivos.

Granpapa esta mercado loteria

Por Israel Bar Yehuda (Tel Aviv) bary2@zahav.net.il

Una aneodota que mi mama me conto en mi chicez: ¿como mi gran papa mercava bilieto de loteria?. Mi gran papa Yehuda, un ombre bien aedado usava mercar bilieto de loteria cada semana. Diferente de muestra jeneracion, en aqel tiempo el vendedor de los bilietos de la loteria, Jam Baruj, pasava de una casa o otra i proposava mercar de el. Mi mama disia que mi gran papa nunca tuvo efectivamente el mazal de ganar alguna suma, ma la esperanza que algun dia va tener el mazal era su motivacion de convenserse a mercar el bilieto cada semana.

Ansina era, que el vendedor de los bilietos le prometia que el mazal ya se esta aserkando a uno de los numeros en la seria que granpapa Yehuda merkava. Ama antes de decidir, granpapa tenia una condicion. El le rogava, que en causo va ganar el montante grande de la loteria, no avizarle en una forma dramatica, siendo que el es un ombre mui viejo, sufriendo del corason y otras jasinuras y *jas veshalom* le puede aconteser un danio.

¿Como avisarle esta enformacion alegre? “cuando ham Baruj viene a su casa, se va asentar en el canape, va demander por la buena salud de gran papa yehuda, por la familia y mas – quere desir va enpesar a aser un *muhabbet* – una conversacion por diversos sujetos, por aqui y por aia – asta ke va arivar el torno para avisar por la grande alegria consernando el bilieto de gran papa que gano en la loteria”. i ansina era.

Un dia despues de la loteria Jam Baruj arivo a la casa de mi gran papa, se asento en el canape con un sonrizo en su kara, empeso a conversar, demandas korren detras de demandas, ansi que el “*muhabbet*” estuvo mui largo. Mi gran papa que perdio su pasencia le demando “jam Baruj- cualo fue con la loteria”? La repuesta era que con los numeros en esta seria no tuvo el mazal, amma...esta siguro que en la seria nueva por siguro el mazal lo va alkansar.

Vizinas tricotando endjuntas

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

Ay de mosotros, kuando los penserios tornan a rekodros de la chikes, kualo podemos dizir de kozas ke kasi no vemos i este es el buto de oy : mujeres trikotando kon dos agujas o ganchiyo, yamado kroschet.

Ken no era ambezada por la madre, abuela o vizina de kuzinar, bodrar, kuzir i trikotar?, esto era de menester para ser una mujer nekocherà i kumplida para kazarse i parir ijos, komo eyas mos dizían i sabían de komo meter esto en nuestros meios. En kazas ande abía mujeres, desde chikitikas las madres merkavan telas, puntiyas, ilos de bodrar i lanas para preparar el ashugar ke guadraban en los baúles.

Oy vo a kontarvos de unas vizinas ke moravan puerta kon puerta, kuando eskapaban de las labores de desbarazar, atender a los chikitikos para ir a la eskola, alimpiar, lavar i expandir las ropas i kuzinar, kalía sentir kon su voz dulce a Diamante Emanuel: Estreya abasha kon el trikot, ya está pronto el kafé i ansina etchamos un poko de lashón, kaminaba asta las kamaretas de abasho i kon la mano siedra ajarvaba las puertas: Ayde Luna sal al patio ke azeremos el trikot endjuntas... Alegra ya, eskapa de esponshar el tendjeré, los pailones i sale kon el trikot, Diamante enmientras siempre pronta salía kon la tavlá kon dulzes de kondjá, mimbriyo i sharope kon koko elaborado kon sus bendichas manos i los findjanes de kafé a la turka, era kumplida todo le salía de las manos, diez dedos, dies malafete, ansina se asentaban debasho del arbolé de uvas bushkando la solombra por modo de la kalor, ya se están akavidando ke era enverano i kon kalores pretos de murir, ama iban trikotando lo de menester para el invierno ke sufríamos el frío mas ke agora, las kameratas eran de techos altos i de estufa el tandur kon los kimures ke kedavan despúes de kuzinar.

Las lanas, kotones i ilos merkavan en la kaleja Canning en el magazin de Umberto Pontremoli (djidió de Izmir), ande topaban de todo bueno kon pokas parás. las agujas las traía de Montevideo Alberto Janá marido de Estreya. ¿a ken i ken no le trusho?, Diamante komo dishe, era kumplida ayudaba i ambezaba a las otras en el trikot, las tres trikotaban para kada uno i uno de la famiya. Ama a Luna Albajari se le tomava el meoio i se ponía iniervosa kuando tenía ke aumentar puntos, azer kadenas o trikotar algo mas elaborado. Estreya Janá se le tomava más el suluk kuando era menester cruzar el ilo, tomar tres puntos endjuntos i alevantar la lana a la siedra, i ni dizirles de Alegra Leon kuando kambiaba de aljuja.

Ama en los anios 60 kuando la Cooperativa Primera Caja Mercantil fraguó el edifisio i la galería Galecor en la avinida Corrientes kasi eskina Canning, dos mujeres ashkenasías abrieron un magazin de lanas i ilos para ambezarse del trikot kon maestras komo lo bueno del mundo, tinían pasensia para eksplikar los modos de puntos i sekretos de esta arte ke kada una apuntava en un kuaderno para no olvidar kada eksplikasión, despúes de las oras del mediodía kalía ver por las kalejas a las mujeres yendo ayi kon la chanta la trikot en una talega, y las agujas ke salían, las prenyiadas iban a aparejar el ashugar.

Este magazin era afamado i alavado por los modos ke en este se ambezaban, se sintía de ken era la boda, la modista o shastra de moda, ken asperava tener famiya i kuantas prendas abia aprontado para el chikitiko, las esfuegras alavando o kritikando el modo de kada elmuera i mas, pero lo mas emportante era los alabados modos de puntos ke se ambezaban de trikotar i ken mijor lo azía

Volviendo a Estreya, Luna y Diamante no vivieron en la epoká de la Galería Galecor kon estas profesoras, ama trusheron la kostumvre de la Turkía de trikotar al ganchiyo de las madres i avuelas aprontando ashugares de novia i para chikitikos.

Agora les ago una demanda, ¿acaso vozotros no tenesh alguna kosa trikotada o bodrada por vuestra madre o granmamá ke guadras komo tresoso? De siguro ke si, dunke dempues yego la moda de trikotar en makiná ande se azía mas kolay liviano, no desharon nunca de merkar las lanas en la kaleja Canning.

Saludosos ke estesh rekodrando los anios del trikot

Los oficios *djudíos*⁽¹⁾ de los *djidiós*⁽¹⁾

Por José Mantel (Sefaraires@gmail.com) (*)

La llegada masiva de *Izmirlís* (2) a Villa Crespo entre 1915 y 1930, trajo aparejado la creación de una oferta de productos de la tierra lejana para calmar la nostalgia de la tierra.

Aunque los “*muestras*” adaptaron rápidamente las delicias de la cocina criolla, “*les desaba el alma*” una *burrequita* (3) o una *reshica* (4) o un *boio* (5).

Las mujeres, como *necocherás* (6) que eran, traían el conocimiento y tenían la habilidad necesaria para satisfacer esos requerimientos gastronómicos. Pero los quehaceres domésticos diarios y la atención de la numerosa prole no siempre les dejaba tiempo para estos menesteres culinarios.

Fue así que aparecieron algunos habilidosos, que con buen olfato mercantil, comercializaron estos productos caseros.

En materia de *boios*, el precursor fue el legendario “Gordo Taboj” con su *tavá* (fuente) en plena calle Gurruchaga al 400, al que siguieron José Bajar, Morenico Benveniste y Biaión Aruguete. Este último, también hacía *baclavá*, *mostachudos* (7), *mogadós de susám* (8).

Entre los vendedores ambulantes de semillitas o pepitas de zapallo (*pipiteros*) y maní tostado, rescatamos a Altaeff y a Don Aaron que vivía en Camargo al 700 y que además ofrecía *pítagra* (9).

Tampoco estaba ausente el *yogurtí* o vendedor de yogurt, que tenía un pequeño local en la avenida Corrientes al 5400, al lado de la Ferretería, y que repartía en bicicleta el lácteo manjar, del que lamentablemente no se registra su nombre. Todo el yogurt que consumieron los *djidiós* de Villa Crespo antes de la aparición del local de “La Martona”, usaron de *mahia* (cuajo) el que producía este hombre.

Si ponemos una cucharada de yogurt en un vaso de leche tibia en determinadas condiciones, todo el vaso se convertirá en yogurt, así se comprende que cuando alguien emprendía un negocio con ayuda económica de un pariente y finalmente tenía éxito, los comentarios de algunos minimizaban su esfuerzo, diciendo: “este tuvo *mahiá*”

La voz ronca del Capitán Mordoh, aún debe resonar en algún rincón de la esquina de Gurruchaga y Camargo donde se escuchaba su tradicional “*reshas, reshas...*” con su inseparable gorra que dio origen al apelativo.

Y para un buen *café turco* espumoso (*kaimaclí*), había que comprarlo en lo de Oro Telias, en la calle Camargo al 800 o en lo de Itzajaqui en Vera al 900. También tenía un alambique en el que preparaba un *raquí* (anís seco) muy apreciado.

El *raquí* nos lleva al Café Izmir, primero de Danón y luego de Alboher donde junto a la bebida se servía un *messé*, un tipo de copetín que traía aceitunas negras, queso blanco, *liquierda* (10), etc. A la noche, junto con los *shishes*, la *brochet* de “carne al fierrito”, que podían ser de carne picada, hígado o cordero y que lo hacía también José Bajar, amenizaban con música turca *los tañedores* entre otros: Farsi, a quien llamaban “Canaro”, El Zurdo, Moisés Israel “Mushico Pandereta”, que tocaba obviamente ese instrumento.

Otros cafés de Villa Crespo eran El rincón de Oriente de Sadrinas, casi enfrente del Izmir y el de Carmona en Corrientes al 5500 casi al lado de la recordada “Glorieta” de Rossini.

Tenemos el recuerdo de Ovadia Gallero, que fue lechero en Izmir y lo mismo hizo en Villa Crespo. Otro oficio que seguramente trajeron de allá fue el de *vendedor de alfombras* Camji y Curiel que alquilaba un mateo para salir a venderlas.

La compra-venta de ropa usada a domicilio, ocupaba a mi padre Israel ya sus tres hermanos José, prematuramente fallecido, a Marcos y Alejandro.

Entre los *salderos*. Otra ocupación que atrajo a los sefaradíes, rescatamos a Moshon Sadrinas, que no aceptaba cheques ni pagarés. Una vez encontró un filón en una fábrica de telas y para traerlas a su casa, en mitad del camino cambiaba de transporte para que no pudieran averiguar donde las compraba, haciendo honor al antiguo refrán sefaradí que reza: “*no digas ande pishas porque va otro y caga*”. Y como perla de cierre: Doña Sultana de Camargo 888, *levantaba quiniela* entre las paisanas que apostaban porque tenían un pálpito.

(*) Este artículo fue escrito gracias al aporte de mi primo Mazlaj Mantel.

(1) Dos formas de decir judíos en judeoespañol / (2) Oriundos de Esmirna / (3) Tipo de empanada de copetín, rellenas con queso y huevo / (4) rosquitas de masa con alcohol espolvoreadas con sésamo / (5) masa fina rellenos con espinaca, queso, etc. / (6) buenas amas de casa / (7) bocaditos de nuez / (8) turruncitos blandos de sésamo / (9) damasco seco prensado / (10) pescado cocinado en crudo con sal

Personaje difícil (2ª parte)

Por Alberto Benchouam (saludoso@yahoo.com)

Las mujeres, buscando la manera de poder entrar en el pasado, caminaban hacia el barrio de Almagro. Pero, al llegar a la calle Lavalleja, Graciela se detuvo asombrada.

- No lo puedo creer, es Don Mair, hace cuarenta años que no lo veo, este hombre sabe de conjuros, espero que nos ayude.

Mira, hay que saludarlo y congraciarse, escucha mis frases y recuerda, para poder regresar.

“Yendo por un caminico

*Encontré un viejico, zapatos de fierro,
vestido de fierro*

¿Ande vas? Me preguntó.

Al pasado, contesté.

Entonces el hombre comenzó a hablar.

Lo hicieron bien, cuántos años atrás necesitan ir?

- Sesenta - contestó Graciela - y dentro de Villa Crespo, perdone por cortarles los versos, y ya sé que no debemos traer nada a nuestra vuelta y que solamente se puede ir una vez en la vida.

- Cuentan con tres *horicas* - contestó Don Mair - y miren bien, porque las espero en el mismo lugar, a las cinco debo regresar a Ganeden, es cosa del Dió el que me hayan visto, *io se invisible*. *Agora* cierren bien los ojos, y no se *espanten*.

Las mujeres sintieron una brisa leve y en segundos pudieron ver un barrio de casas bajas, que dominaban cuatro o cinco edificios. El tranvía doce pasaba echando algunas chispas y el vigilante de la garita las obligó, con un silbato, a subir a la vereda.

Estaba garuando, pero Graciela decidió desandar los pasos hasta llegar a la calle Serrano. Dio vuelta a la esquina y se dirigió a un departamento, cuyo frente estaba alumbrado por bombitas eléctricas.

- Aquí, donde yo vivía encontraremos información, mira a Samuelito todo mocoso y de pantalón corto, ahora es dueño de una inmobiliaria - dijo más tranquila. - Vamos a hacerla corta, buscaremos a Doña Rifcula o a Zimbul la Coena -

Golpeó a una puerta y las recibió una mujer joven, vestida con un batón marrón oscuro.

- *Tu quen sos? Estó muy apurada*, estoy lavando las cacerolas de Rifcula, mi vecina, *tu que bivas*, el marido murió ayer y la familia *estará sentada siete días*, como sabrás, si sos *djudía*, no pueden lavar nada en esa casa, y me duele la espalda por tapar esos *espeyos* altos, altos, *jna!*, *apuraté* a contarme porque pronto vendrá el *jajam* para decir *midrash*.

- Mire - vengo con una amiga, que quiere ver a *muyeres de las muestras* para hacer televisión, o una película.

- ¡Amán, amán! ¿cuálo estás demandando, ¿momento es éste, *cuálo* es esta gracia nueva que *quitates*? Será de algún jornal, *sentan*, Bojora *la rodeslía*, cruzando el pasillo, está *batal*, le hablaré, porque tiene el *burnuk alevantado*, el *hiyo* arquitecto le compró un “piso” en Belgrano, pero es una mujer muy *jairilí* y *necocherà*, les hará café y creo que hizo *travadicos*.

Todas cruzaron el corredor. Las recibió una señora bajita y simpática.

- ¡*Na!*, yo le vo a contar - *ma no vo a dicir* de ningunos que es pecado del Dió.

- No - dijo Dora - sólo necesitamos que nos hable sobre las costumbres, refranes, que se mueva, que cante, que nos refiera dónde nació y qué hacía, juegos, fiestas y paseos, lo que se acuerde.

- ¡*Mira demandas de Paró!* - *para bueno que se topen* - *sean venidas con bueno*, pero *miyor cerramos la puerta de la pieza*, porque fuera de tu cara, *desgracia* tenemos en esta casa, que no seamos *asemejadas*.

- Ya lo sabemos y lo sentimos - aseguró Graciela - pero sólo disponemos de unas dos horas, venimos de lejos, no se imagina... más que del fondo del mar.

Se encerraron en una habitación de techos altos, cortinados, sofás y cuadros de personas en diferentes poses. Estaba todo limpio, Dora, fascinada observaba las paredes, objetos, almohadones y alfombras.

¿Le dan placer las colgaduras? A mi me gustan las telas de vuestros vestidos, ni la mujer de Teubal, *la arabica*, tiene este *modo* de géneros, aunque el marido sea un gran comerciante de

Barracas. Ah, *cúalo es eso, chiquitico, chiquitico como un ratunico, y con luz, que va cantando como un payarico?*

- Es un modelo de teléfono portátil - contestó Dora, mientras lo apagada.- Maravilla del Dió. Vo a hacer café, con un dulce, por el olor y para alegría.

- Gracias, pero no podemos comer, ni traer o llevarnos nada, solo le pedimos que nos cuente, no sabe cómo nos contentaremos con su palabras y gestos, señora Bojora.

- Las dos horas pasaron en un punto - aseguró Graciela - y tenemos mucho material, aseveró luego de mirar a su amiga, ahora nos tenemos que ir.

Fuera las aguardaban algunos curiosos .Antes que desaparecieran casi corriendo, llegaron a escuchar la voz de la encargada

- Yo soy de Asturias - no gallega como me dicen, y también tengo muchas historias.

Las mujeres llegaron por fin a la esquina donde el viejo las esperaba ansioso.

- *Na*, tengo que volver *pishin* al cielo, tengo que rogar por todos y esto que me pasó hoy...estará bien? ¿No se enojarán los *mallajines*?

En un abrir y cerrar de ojos, las viajeras llegaron al punto de partida.

- Mira Dora - confío en tu memoria, porque logramos traer mucho y bueno, más de una historia de vida. Pero tienes que engordar, nosotros decimos: “ *Dame gordura, te daré hermosa* ”

Pero la actriz, distraída, recitaba una romanza:

*“Tres hermanicas eran, tres hermanicas son
Las dos eran casadas, la una en perdición “*

Entonces, al encenderlo, sonó el celular de Dora. Ella lo escuchó durante un largo momento, después le comunicó las nuevas a su amiga:

- Cancelaron el *casting* en Montevideo, los derechos los compró un productor norteamericano y la actriz podría ser Penélope Cruz, si no da el papel tienen una mejicana, la que interpretó a Frida Kalo, a la Maura, que es muy buena y también a una judía marroquí para que las prepare, ya están filmando los exteriores en Grecia y Turquía.

- ¿Y nos vamos a quedar así, sin luchar, *con los mocos encolgando* como decimos?- sugirió la vehemente Graciela.

Dora se quedó pensando. No se rendiría tan fácil después de haber estado en el pasado.

¿ Se anima a acompañarme a Hollywood?. Deme unos días para crear el personaje. Ya mismo empiezo a anotar lo escuchado hoy, empecemos por un refrán:

“Déjame entrar, yo me haré lugar.”

CONTINUARA.

NO SE PIERDA EL DESENLACE ¿UNA PELEA AL ESTILO CARMEN LA CIGARRERA? ¿UN CONFLICTO DE PODER REGIONAL?, ¿SE SACARAN CHISPAS LAS ARTISTAS TRATANDO DE DAR CADA UNA CON EL MISTERIO DE LA MUJER SEFARADI? SE PERDERAN, ESTIMADOS LECTORES, DE SABER EL CACHET Y DE VER LOS SETS? DEJE ENCARGADO A SU CANILLITA...PERDON, CON ESTE CUENTO RETRO AL AUTOR SE LE ESTA TOMANDO EL VER Y EL OIR.

Ganeden: el paraíso / Tu que bivas: expersión empleada para alejar del interlocutor, los malos influjos ante una muerte / Sentada siete días: tradición hebrea de duelo / Mallajines; ángeles / Pishin: rápido / Necochera: hacendosa / Trabaditos: bocaditos de nuez / burnuk alevantado: con vanidad / Jarici: favorista / midrash: encuentro para rezar / Jajam: sabio, el que preside una misa / batal: desocupada

Cidicsef en la Feria del Libro

El Centro de Investigación y Difusión de la Cultura Sefardí presentó el 4 de mayo pasado en la Feria del Libro, **SEFÁRDICA 17: Actas del Simposio Internacional de Estudios Sefardíes. 30 años del CIDICSEF**. Esta obra reúne las ponencias de especialistas de España, Israel, EE.UU. y Argentina expuestas en el encuentro internacional desarrollado en la Universidad Maimónides de Buenos Aires el 4 y 5 de Agosto de 2007. Participaron como panelistas, la Lic. Liliana Mizrahi, el Dr. Marcos Aguinis y el Dr. José Eduardo Abadi. Ofició de moderador el Dr. Mario E. Cohen, presidente del CIDICSEF. La Prof. Esther C. de Cohen leyó la Resolución de Homenaje al Dr. Marcos Aguinis, premio otorgado por ser pionero en la difusión del rico legado de la cultura sefardí y preservar esta empresa a lo largo de su trayectoria. El destacado intelectual recibió el premio 30 ANIVERSARIO de Cidicsef

cidicsef@ciudad.com.ar www.cidicsef.org.ar