



La Historia de la Almoronía de Kippur

Alicia Sisso Raz

Glosario y reglas de grafía están en la fondina del articuló.

La Almoronía, el guizado endiamantado de pollo con berenjena que mos enjúbila la alma en Kippur, creció y enfloreció (exp.) de un guizado que se sirvió en los aparados de boda del Califa de Baghdad. 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.

El oriĝen de este guizado sabrozso se topa en los tiempos leshanos del siglo IX, en la cozzina del palacio del Califa al-Ma'mun ibn Harun al-Rashid. Se sabe bien sabido que este Califa era un hombre de los hombres y con aires de cómo y como. Nonbalde que este Califa quiĝo mostrar su grandezza y su riqueza en la boda, y festejar con gran hiba su cazzamiento con Burán, una princesa persa arregalada.

Y ansina me lo imaĝino yo que feron las cozzas. El Califa apaño a todos sus cozzineros, y los disho: "Pa las fiestas de mi boda 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 largas de los Califas con la espada, los amargos cozzineros volvieron como una hoja en el árbol (exp.) del ahoguĝo y del espantiĝo de muerte que los entró. Se aĝuntaron todos los cozzineros, y sentaron cabeza (exp.), que cómo se va aprestar la veluntad (exp.). Más que todo lo jammearon bien jammeado cómo lo harán pa cuidar sus meolleras enteritas en su lugar, ĵusto como que el Dio las creó. Dispués de shawrearlo bien shawreado, disheron daca y guizzaremos comida con berenjena.

En ese zeman, la berenejna era una verdura muy luzzida y valida, y tenía el wuen nombre de ser una verdura afrodisiacá. ¿Wa que comida puede ser meĵor pa una noche de boda si no guizados con una verdura afrodisiacá? Con ese penserio se ĥazmearon bien ĥazmeado todos ellos, y se feron volando a la bushqueda de berenjenas. Wuenas cuentas se hagan (exp.), que los cozzineros se feron a leshuras, y dorearon siete ĥaumas y un forno (exp.), ĥatta que se los abrieron las puertas de luz (exp.), y las berenjenas se toparon en la India. ¿Ay no se llenarán alcofas y arcas con un 'olam de berenjena pa llevarlas al palacio del Califa?

Al momento que los cozzineros se atornaron a la cozzina del palacio, ampesaron todos ellos corre que te corre sin meshaersen, hizieron lo que hizieron, y se sacaron sacadas de guizados, boca no gozzó tal, de lo sabrozso y desferenciado que era todo. Menos mal que el wuen nombre de la afrodisiacá de la berenjena, ĵunto con el sabor gustozzo del guizado endiamantado los plazió a todos. Y también el

aquel Califa, que acostumbrado era de hallarlo siempre igualito como su alma lo desea, se gozzó muncho en la berenjena, hasta 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, justo como el Dio manda.

Y esa fiesta de boda del Califa con Burán, de mil noches y noche como así se haga el mazzal. Poemas se escribieron y se paytnearon, alabando a la novia y el Califa. Y bien lo paytneó un poeta:

* ...Al Ma'mun dichozzo,
Berajjá tengas de bienes y riquezaza,
bayóm u baláila con Burán a tu lado,
la perla del talamón y su estrella,
su mano siempre en tu mano...

A miwueno por el lusho, y por la hermozzura endiamantada de cómo y como en ese aparado. Por eso, la boda del Califa se quedó estampada en la historia árabe como la cozza más luzzida y esplendida del 'olam, que nuncua será posible de repetir. Y pa hazer kabod a la novia el guizado de berenjena se llamó Burán.

Este guizado de la noche de boda está enmentado en el libro de cozzina árabe *Kitab al Tabikh*, escrito en el siglo XIII. 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 judíos sefardíes que guizaban muchos platos con esta verdura. En el libro *A drizzle of Honey*, con recetas de ese zemán, se topan muchos guizados con berenjena. Tan sabida y notada era esa uzzansa judía, que un poema por Rodrigo Cota 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...”

Hoy en día hay guizados de talles y maneras con berenjena: estilo vegetariano, con almondigás, con pollo, con cordero, 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. Ma, en

las cazzas de nuestros padres llamamos a este guizado Almoronía, y desde siempre lo guizamos así: muestra 'ada: pollo con alfeja, refrita con canela, asafrán, miel y otras especias, y en Fez hay que guizar la Almoronía con pimiento colorado. Esto se guizza dabagar dabagar sobre el fuego bashito del annafe o del beatriz, hasta que se queda doradito en su sufrito.

Ma, no balde que aquí hay que pescudar, ¿a qué guayyas es esta arrevoltina de meter hoy y sacar mañana (exp.)? ¿Porque la Almoronía, una comida guizada con la afrodisiacá de la berenjena es muestra 'ada pa ampesar la ta'anit de Kippur? ¿Porque 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 esta cozza "de meter hoy y sacar mañana" tiene esplicación! Ma, es menester de meterse uno en honduras de manera Talmudicá. Yo me quedé entontada cuando Doña Rosette Assaraf de Shetrit, una señora valida nacida en Fez, me esplicó todas las etapas de esta hondura Talmudicá.

Así mismo es: emprimero, en Kippur, ¿no es que debemos de quedar en ta'anit? ¿A no es que debemos de atormentar nuestras almas? Y más todavía, ¿no es que tenemos la hobá de arrepintirnos de los pecados que hizimos durante el año, y pedir perdón y mehilá de nuestro Dio de Abraham? Quantimás se tortura uno mesmo, 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, aunque lo que es desseozzo está muy cerquito y se puede alcanzar? "Atormentáivos vuestras almas" (en hebreo: "ve'initém et nafshoteijém")! mos ordena la Torá, y nosotros, los sefardíes de Marruecos, tan obedientes que semos, lo hazemos con todo nuestro ardor y entuziazmo.

* El cuento "La Historia de la Almoronía de Kippur" es basado en parte en hechos históricos, y se publicó originalmente en: <http://www.vocesdehaketia.com/Adas/AlmoroniaDeKippur.pdf>

* El poema para la boda del Califa fue compuesto por Arib, mujer de harén. Tradushido liberalmente por la autora. (Caswell, p. 116)

* Tal cual por Cota (Gitlitz, p. 46)

Referencias

Al Hasan Al Karim, Muhammad B. *A Baghdad Cookery Book: The Book of Dishes*

(*Kitab al-Tabikh*). Translated by Charles Perry. London: Prospect Books. 2005.

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

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

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.

Shuraydi, Hasan. *The Raven and the Falcon: Youth versus Old Age in Medieval Arabic Literature*. Leiden and Boston: Brill. 2014.

Diccionarios:

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

Benharroch, B. Isaac. Diccionario de Haquetía.

Benoliel, Jose. Dialecto Judeo-Hispanico-Marroquí o Ḥakitia.

Cohen Aflalo, Esther. Lo que yo sé

Y más de lo que se hablaba en mi caza.

La pronunciación

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 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 ḥaketía, diferente del castellano son:

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 "ḥ" hebrea o "ḥ" 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"

ʕ se pronuncia como "ʕ" hebrea o "ʕ" árabe (עולם-- 'olam; 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: caza, mezza.

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

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

así 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

arcas - baúles

bayóm u baláila – día y noche; siempre

beatriz - hornillo de petróleo

Berajjá - bendición

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

como una hoja en el árbol - exp.: temblando

creció y enfloró - evolucionó

dabagar dabagar - despacio

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

disheron a sus cabezas – exp.: decidieron.

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

endiamantado - excelente, maravilloso

espantiño – miedo, asusto grande

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 o 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

meḥilá- perdón

meollera- cabeza

meshaersen - gastar tiempo
meterse uno en honduras – exp.: pensando pensamientos profundos
ni una alma viva - exp.: nadie
nonbalde – con razón
ʿolam – 1. Mundo 2. Cantidad enorme
pa - para
paytnear –cantar. Generalmente cantar himnos religiosos.
Pescudar - preguntar
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
zz, ss, dd, etc. - letras dobles indican una pronunciación acentuada.

Escuchar en YouTube: <https://www.youtube.com/watch?v=AUGKoAfLbCc&t=2s>