

# Ya ba venir Purim



Por Sonia Benelbaz de Binisti

Levantaibos y hasmeaibos, ya ba venir purim ¡ Que bos creitis, el zman vola, serra ojo y abre, halaqui purim. Cada año dizzemos “voy a parejar gher shuay, no Hoba tanto durce”. Pero walu qaddeso mos enshogolamos en las cozzinas. Cada año añidimos emmuevas recetas. No mos abondo los nuestros tan endiamantados : masapanes, fjuelas, mantecados, maronchinos, rosquitas, tortas, cocos, almendrados ...Y la ‘ada de mi famiya, las boyosas, esos panezzitos con el uevo en medio adornado con dos tiritas cruzadas.

Wa la amiga de Algelia mos manda makrud, daca los haremos tamien, ya me enseña ; la vezzina, de Tunes hazze unos baclawa del ‘adau, wa ya saboy como se hazzen daca mirare si me salen luzzidos como los suyos ... y ansina Hatta que halaqui pesah y aumesta no se comio todo. Volvo y digoy “A la hija de la negra, Hatta donde stas con ese forno yal.la yal.la y eso que todas las al’azbitas no quieren engordarsen, waaalu. Alailas, flacas como fuzzleros ? La descansada de mi abuela, mama Raquel, dizzia : “Ado esas ghabbas y esas tetas ¿ Me vaya capara, están tísicas ¿ Que wo tienen?”

Wa yo las ‘alfeara como ‘alfeamos las gainas de kippur. A imma ¡ B’ada las mekneara rebanadas de pan sobado con tuétano pa principiar, y discuez una casuelita de pata con garbansos bien hamreada con su azzeitito, daca que unten migas ... ‘aued un alhasu con poleo, la assemite te rellena las tripas, un leshiado con carne de pecho, no un leshiado viudo, no ayammal, y un baule de albaisar con azzeite beldia. Shuay, shuay alqoshor con tripas y su ensaladita

ħarrita ... Ansina se come, como el Dio lo quiĵo y no esas jodras enshauadas, au ese peshacado férvido, shebdo, seco y ueco ...

A weddi a weddi, diras que stan memħonas ĩ No yammal, daca ucan que se sentaran cabe mi, y yo, por los saddikin, las gablara como y como ... ĩ Wa no es una manzzia preta esa flacura ĩ Uel.la a su padre que las volviera a sus moradas reeeeezzias. Yo la dizzia a mi abuela, “Wa es la moda, ningún mansebo quiere gorduras” y ella se ĵeneaba : wa me mesare por esa moda ĩ Desharas de enfilear jiales hermozzas pa mirar pasharitos ĩ

Wa weno, ya bos conti la drafa de mi abuela, que sten en gan ‘eden ĩ

Bolbamos a purim.

M’ acordoy cuando era chequita en Soko larba que mi tio ‘Amran binia a la sbaħ pa darmos purim a mi y a mis hermanos. Mi madre dizzia “aumestan muddados” ma dabamos un salto de la cama : no, no, ĵalaquimos, dispiertos. Coĵiamos los chabos con bezzos y bentozzaz y asperabamos a los otros tios jammando en todas las haĵitas que ĵibamos a mercar. Wo por las jarabuĵinas que mercábamos. Mos ĵemêeabamos todos los niños del barrio a contar los chabos y todo se mos ĵiba a la tienda de Mosse Cohen y al bakalito de Isma’el. El mesqin de Isma’el tenia todos los dientes de oro, mos dizzia que su riqueza staba en su boca. Wa pa purim, mos recibia con unas mlaghas y unas rizzas ĩ Claro con la mattana que le deshabamos ...

Mi madre me mandaba con Fettom la criada a las cazzas con sinias de durces sobre su cabeza, no saboy como lo hazzia, y volvíamos con otros durces. Fettom dizzia a mi madre “a madam, lus masapanis di siniora Simy muncha asucuar, los manticadus di siniora Rahma mucho azzeite... uel’.la que lus tuyos meĵor”

Mozzotros por la tarde comíamos los durces con ese te, que gher el golor de la hierba uena, y del azañar, te hía l'alma. Y en esos tippades sha'leteando sobre las sinias hokeadas se hâga el mazzal. A Imma que hiba, mi abuela con una bata de encaje y un sherbil de terciopelo bordado con filos de oro sentuyada en su cuarto moruno como una shrifa. Mi abuelo, un rey hecho, sentuyado cabe ella con sus sherbiles blancos que parecía un malaj y siempre cojiditos de la mano. Wa mas tarde la gaina rellena con garbanzos y una bel'â de ensaladitas. La maña de tio Liaño, no quedaba uno que no bebiera, mi abuelo dizzia que pa purim se tiene que beber, y mos daba a los niños una gotita en bazzitos chequitos

Dabamos purim a los hijos de las criadas, y la noche se hiban a sus jaimas con alqofas de durces, y de todas la 'adas que se guizzaban en cazza. La verdad ellas mos querían y mozzotros juabamos con sus hijos, es ansina que me enseña a hadrear 'arbia.

Ya hasra ya diwan por esos tiempos de hazze man i

Quel Dio mos deshe vivos y sanos pa feshear muestras famiyas y nuestros haveres. Wa eso bos dire i

## **GLOSARIO**

**El zman vola,:** El tiempo vuela

**Halaqui :** aquí esta

**serra ojjo y abre :** rapidamente

**parejjar gher shuay, no hhoba :** preparar un poco nadamas, no hace falta

**Pero walu qaddeso mos enshogolamos :** pero nada, cuanto nos atareamos

Del âadau : estupendos

Volvo y digoy : digo y me repito

Alâasbitas: muchachitas

Âalfeara : rellenar

Baâda : para empezar

Hamreada : rustidas

Âued : también, otra vez

yal'la yal'la : ale, ale

ghabbas : barbilla, entre el mentón y el cuello

tísicas : tuberculosas

assemite : semola

A weddi a weddi : entre nosotros

Memhonas : enfermas

No yammal, daca ucan : Que no pase nada malo

gablar : servir, escoddiar

manzia preta : pena muy grande

Uel'la a su padre : con favor de Dios

Rezzias : fuertes y sanas

Mansebo : muchacho

Leshiado : sopa espeza de garbanzos

albaisar con azzeite beldia : sopaa espeza de habas con aciete de oliva

Shuay, shuay : poco a poco, despacito, un poco mas tarde

alqoshor : una comida a base de bocados de pan

Hharrita : picantita

jodras enshauadas verduras enjuagadas, sin sabor

shuado shebdo asado sin gusto, sin sal

Desharas de enfilear jiales hermozzas gher pa mirar pasharitos dejaras de ver guapuradas hermosas y solo ver pajaritos

Drafa gracia

Te hhia l'alma te hace quedarte vivo

Muddados : echados

Jammando : pensando

Shaâleteando : brillando

Hajjitas : cositas

Jjemêeabamos : juntábamos

Mlaghas : bromas

Sinias : bandejas

Hokkeadas : fregadas

bel'â : grande cantidad

Sonia Benelbaz de Binisti , Marzo, 2016