

# EL ARTE CULINARIO DE LOS JUDIOS ESPAÑOLES DE LOS BALKANES\*

por ISAAC R. MOLHO

*A mi esposa Simha y a mis amigas Doundoun A.  
Recanati y Myriam S. Venezia.*

Como todos los pueblos de la antigüedad, los egipcianos y los caldeos, los griegos y los romanos, los judios tambien tienen su propio arte culinario. Sus comeres y sus guisados, tienen sus particularidades, algunas datando de muchos sieculos passados mencionados en la Biblia, como las carnes de cuatropceas puras e impuras, de pescados defendidos, o permetidos con escamas y espinas; otros mas recientes, proviniendo de usos y costumbres ganados en paises ajenos, mientras los miles de años de captiverio y peregrinaciones entre las naciones.

La cuna de nacimiento del pueblo judio, Eretz-Israel era segun un lenguaje biblico, una «tierra manan leche y miel», ande cada uno podia holgar bacho su parrera y su higuera.

Como sus cuestras y rios no tenían pesce en abundança, y sus prados y montañas no eran luxuriantes, el ganado mayor o menor era limitado.

Na por cualo, ellos estaban acostumbrados a mantenerse mas presto de comidas de hierbas bien aseasonadas con especias aromaticas y productos agricolas segun las estaciones del año, y los frutos cultivados en Palestina. Les eran mucho familiares: la vinia con su agraz o sus uvas dulces, los higos frescos y secos, los datles, la mangrana, la mançana, las nuezes, etc.

La gastronomia judia forma hasta nuestros dias parte integrante de las valores nacionales del Judaismo historico que distinguen este pueblo de las otras naciones.

A sus expulsion de Espania en el 1492, de Sicilia y del Portugal a las fines del siecolo xv, los Judios Sefaradis, fueron buchcar hol-

\* Reproducimos exactamente este artículo en judeo-español que nos ha enviado el prof. I. Molho, correspondiente de nuestra Real Academia en Jerusalén.

gança y abrigo en todos los payses del Oriente y en el vasto nuevo Imperio Ottomano amavle y tolerante particularmente. En todos los lugares ande ellos apozaron y se instalaron, ellos naturalmente transportaron con ellos, juntos con sus bagage linguistico y cultural, todas las formas de vida a las cualas se havian acostumbrado mientras muchos sieculos en la segunda madre patria en la Espania. Se diria que Aragon, Catalunia, Lisbona, y muchas otras partes de la Espania y del Portugal se havian destacado de sus propio lugar de origen, para venir y decorar las ciudades del Sultan de Turchia y todos los Balkanes.

La cohabitacion, la collaboracion de los judios en toda la Andalusia, la Sicilia espaniola y otras partes de Espania hicieron permanecer hasta nuestros propios dias, la influencia espaniola-judia del arte culinario de las mujeres sefaradias, que preparavan sus comidas —al son del romancero tan rico que guadraron sus lavios—, con tan esmero y delicadesa.

Afin de mejor ilustrar las cozas, transportemos nos en una de estas lindas comunidades de los Balkanes, que hacian el orgullo de los Sefaradis. Digamos que nos topamos en Salonica, mi ciudad natal. La noche de viernes, cuando la mas parte de los chicos se trocan y mudan sus mudaduras, la patrona de la casa, los brassos bien aremangados y el *mumi* bien atado sobre la cabeza y la frente, ordena de preparar la tomadura de las massas de farina blanca.

Sobre una bacina de cobre bien estaniado, se vasian muchos kilos de polvo de trigo, jaros de agua dulce, y un poco de levadura de la semana passada y se prepara la massa, que la seniora esfuegra y las hijas grandes van finiendo juntos, esta harina blanca como el alcanfor, en la mezma bacina, sobre tavleros o grandes tacines apropiados. Naturalmente que se quere tuvido pulsos bien rezios y plantas de manos mucho limpias y saver quitar de estas manos boyos de polvo o dulces, cuando se mlesca sucar a la farina, pitas de suçam o otras delicadezas de massa fina, bien aremojada con azeyte de qualidad.

La cuzina esta en effervescencia desde la madrugada cuando se preparan tambien las rosquitas de huevo, los tarrales duros como la piedra, semejantes a las galletas de las armadas turcas, los kyfles con pistil de pruna agra o de pasta de abricoces, semejando a medias lunas, los biscochos royo como el oro, los pasteles y los bodinos con nuez pisada.

Al horno, cuando las flamas estan ardientes por todas las partes, y cuando la enfnadera experimentada ya save que es la hora de cerrar la bocadura, uno detras de otros, se meten los tacines yenos de

pescados escamados : sardelas con huevos maneados y yenos de azeyte de oliva, tequires, lenguadas, quiefales o pesces de rio sobre todo estas carpas enchoundiadas, yamados sazanes, arecentados en tajos con sus lechones y abutargos, para que se frien y tomen el color de oro de marfil.

Sovre los otros odjaques de lumbre en brazas, la miradera de casa, frie a la sartén los bimuelos de harina con huevos y mucha azeyte, para encandelarlos pues con miel o azucar.

Al forno se ponen tambien los pasteles de carne y aquellos de quezo. Los de carne son echos con carne picada y fegados, con pichuga de gallina y molejas de codreros, que forman los deliciosos de estas tres familias de *Shohatim* (degoyadores rituales) que en Salonica tenian el monopole de degollar aves y animales según el rito judío : Beraha, Molho y Estrumsa, que se plazian regalar de estas molejas a los rigidores y grandes de la ciudad.

Ordinariamente se escudian los comerres en la cuzina. Cajé siempre este es el dover de la madre, ma muchas veses tambien esta operacion se execute en la meza propio.

El menu es primero compuesto de pescado, con persil y limon vezes mlescado con piniones. Juntos se sierven las salatas y vidruras segun las estaciones del año. Para abrir el appetite se toman las azeytunas pretas o rojas, soymas (liquorino) secos, dedos de abutargo, cortados en tajicos apetitozos, haviar preto de Russia, sardelas y esparidas con azeyte y vinagre, con un poco de mostadra o pimienta preta o colorada.

En las familias ricas y poderozas cada uno recibe un huevo enhaminado (cayentado y cocho) al horno, mientras que los medianeros y probes un huevo se esparte en tres o quatro partes. Los huevos de baba o de patos y indianas son los mas preferados.

Las salatas son compuestas de lechuga vedre, hojas de vidrolada, de lahna, de ravanos y ravanicos, canaveta de safanoria apimientada, de tajos de panja buyda con vinagre, sevoias frescas que se trincan de suyo, o los ajos que comen los que no meten mucho tino si se les fiede la boca o non, los pipinos en truchi con agua y sal.

Despues se sierve las soupas de caldo de carne o mejor de caldo de gallina que asolta estos ojos de godrura asazonadas con huevos, unas cuantas esprimidas de limon y un poco de pimienta.

Cuantas vezes, en lugar de soupa, se sierve un buen plato de minestra con saça de tomat, o de fideos echos en casa con los dedos, o de tayarinas cortadas sobre los tavleros, un buen maccaron o un plato de aroz. A los hazinos, convalecentes y recién paridas, donde

el estomago no arrelleva cosas pesgadas, se les da una alitrea liviana y delgada.

El plato principal, nacional caje, es un fíjon con ouvre, cocho con una pacha de vaca y guesos substanciozos, si se trata del invierno o de bamias, fijoleta pinzelas, merenjena blanca o frita a la sarten, enjenaras, calabacicas frescas junto los pedazos de carne al baffo, quieftes de carne de pichuga, de puero (prassa) de espinaça y yapraques (hojas) de lechuga con arroz y carne picada, cabezas de apio tan aromaticas, con sus palicos, y un buen sumo de limon.

En las casas de los ricos y de la classa aristocratica, las costillas de codrero asado o higadicos de gallinas con pichones y pacharos diferentes, babas y otras aves son mas mucho preferadas.

Con la fruta se continua a beber los vinos los mas deliciosos, savoreandolos sorvo a sorvo, los mas savrozos son los mas viejos.

Los platos de pipita de calabaca o de pipita de melon o de carpous, los quinquiriques (cacahuets), las assofafias, datles, tramuzes, parsas con cuesco o las yamadas de rey (sultanias) sin cuescos, piones, mandarinas, portucales, castanias torradas o bouyidas, prunas pretas y secas invierno y crudas en verano, caniamolas (granos de lino), higos, peras, mançanas, abricoces, caïssis, las mispulas y assorvas, las algranadas, las banauas que son muy raras y las muez de India, son la prea de todos los que saben vien inchir el papo, de todo lo bueno del mundo.

En verano, las frutas mas abundantes son el carpouz y el melon, los de casca ranioza y fibroza son los mas pastozos y aromaticos, la uva dulce, el bermejo, las amoras blancas o coloradas, la algranada y otros frutos enveraneros.

Para las preniadas se preparavan sobre todo las manzanas asadas. El proverbio espaniol que gritaban los vendedores de la plaça no decia «Manzanicas agras, para las preniadas», que las comian espolvoreadas con azucar.

Que alegria era para la juventud el comer a puniados los garbanzos torrados, o los belibises deshachados en la almirez y pulverizados mlescados con azucar!

El sabado no avia revanas de pan con azeyte y azucar, el comer corriente de la maniana, de todas las criatouras, ni comeres de quezo y cachecaval ordinarios.

Los tacines de pasteles de merenjena, de calabaca amaria o de quezo con huevos o bourequitas y rodanchas y samsadicas (triangulos provenientes de Damas = Sham en arabe), estaban cajé llamando a todos, con los huevos enhaminados con hojas de sevoya al forno, callentes, callentes, que eccitavan el appetite el mas revelde.

Vino agora la hora de poder apreciar las capacidades culinarias de las mujeres y hijas de caza si ellas saben o no aprontar las delicadezas afin que todos los comedores se chupen los dedos de todos los defferentes modos y maneras de aprontadijos metidos en la meza.

Na, los pasteles de hoja de massa fina con al interior muez y almendra bien fignidas con miel y azucar. Mirando las revanadas de paridas empapadas de huevos azeite y miel, los bimuelos rojos al uso de la fiesta de Pessah, los pasteles de quezo con espinaca o merenjena, los esfongatos y fritadas quitadas de la sarten. Que hermosas borrecas con sus bequinos que festonan estas medias lunas o las quezadicas!

Los dias de grandes fiestas, como *Shavuoth* (Pentacoste), *Soucoth* (Cavanias) *Rosh Hashana* (Capo del anio) o dias de alegrías excepcionales todas las mezas estan cubiertas de fijuelas, frojaldas preparadas con hijas delgadas y finas de massa de huevo y farina. En *Hannouca* y en *Purim*, que cayen en invierno, todo esto se come juntos con caymaques (cremas godras), que los arnautes (albaneses) saben tan bien preparar con la leche de bufanas.

En verano es el torno mas presto de los yogurtes (leches agreadas sobre todo de ovejas, specialidad de los Balkanes) con telas cremozas, del arroz con leche de granos enteros o el sutlach echo con arroz en pudra, lo mas delicioso cuando el tiene el fondo travado y tiene la savor y la color de caramel.

Cuando aparecen y vienen las vijitas, las servidiras o las hijas de caza, traen a los vijitadores sobre tablas de plata grandes o medianas en medio una dulcera y al deredor vazos de cristal con agua fresca y cucharicas, muchos modos de dulces preparados en caza, segun las estaciones del anio: dulce de bembrio, tajos de limon, de sidra, de bergamot, loapes de bermejo, de pruna dulce o agra, tajicos de almendra, tajos de sussam, marsapanes redondos, marochinos de clara de huevo yamados baises, marochinos de almendra o de portugal, pan de Espania, confites de fustouc (pistachios) o de almendra o de chocolata, revanadicas de huevo, que presto se fonden en la boca.

Los dulces que son cajé specialidades de Salonica, son precisamente: La naranja y el charope. La naranja dondé su preparaci6n demanda tiempo y experiencia es fruto bien duro y cale hacerlo buyir y trocar muchas aguas fin ablandarlo. Su pasto en masticandolo decha una savor un poco, es no es, amargojenta, ma tiene un arome muy delicada para los paladares.

El charope compuesto de azucar atada, con unas cuantas goteras de agua de azar o agua de rosa, juntos a las vezes unas cuantas almen-

dras o pistachios, es bien reuchido cuando, con un punio bien rezio, se sabe manear la cuchara y render la massa de mas en mas blanca.

Si el sabado es un sabado mientras la fiesta de Hanuca, se sirve piticas de susam echas con azucar blanca o tajos de cupete de almendra y nuez, dura como una laja y para mascarla cale tener dientes de fierro.

En el sabado de los folares que precede la fiesta de Purim es el torno de servir estos folares con plumas, formados de una massa de azucar a la basa, tres pilares de cania delgada atados a la punta y unas plumas livianas livianas a la cabecera, guardando dentro un huevo enhaminado. Ciertamente que estos folares son incontestablemente de origen mescada judio-cristiana, de la edad media sin que se pueda assegurar quien influenço a quien, los judios a los cristianos o los cristianos a los judios. Los folares se distribuen a todos los pequenios y adultos, sin distincion de sexo y juntos con ellos las criaturas reciben muchos articolos fabricados de massa blanca de azucar atada, otros de massa de azucar clara como el vidro.

El comer de medio dia del Sabado es un verdadero pranso, como aquel de la noche, con la deferencia puedesser, que ordinariamente los platos de la medio son mas llenos.

Agora es el punto de savorear esta agrastada bien preparada con caldo de poyos y huevos con limon, bien meneados. Tomar unas cuantas kieftes de pichuga, unos cuantos tajos de luenga, yelada o callente, aseasonada con salça de tomate, arrevatar un buen pedasso de carne de bitela, unos lombos fritos. Ay a quien placen higados açados, albondigas del primo buyor, con salça echa de nuez y pan torrado yamada nogada. Otros preferan pedassicos de boffe arrodeados con los intestinos en forma de cuedreles, melças inchidas, una pacha o ala de gallina, meoyos fritos con huevo, riniones de vaca o de codrero, carne açada al baffo, con un poco de vino.

Los tacines, las oyas de barro de Messina, las cunas llenas de lo bueno y lo mejor, despojados de sus vidruras, carnes y caldos de arroz y otros platos de cuchara, son retornados a la cuzina enteramente lambidos o medios vazios.

Antes o despues de la siesta es siempre bueno de sorver una chica o grande tassa de cafe con tela o crema, para que el comer se arecente bueno en el estomago. Los unos preferan cafe puro de Mocca, a la turca, mientras que otros se aremojan los intestinos y el paladar con una bivienda de agua de azar, agua de roza, charope de amoras, de vijna, de limón o de pertucal, juntos con una cucharica de dulce de naranja, tajos de mentha, de sussam, de almendra o redondos de massapan, marochinos de clara de huevo yamados baisers.

Estas biviendas y dulçuras en la hora del conducho son acompañadas ordinariamente de estos quarticos de Pan de España que los vendedores apregonan entre la semana, por las calles, de estas revanadicas echas con una mesma massa ma bien tostada, de cara y espalda, enteras royas y que se dechan trinquar.

Ay los que preferan un pedasso de charope blanco, con roscas grandes hechas con huevo que se fonden en la bocca, como una pelota de azucar, o con biscochos de polvo, torrados al horno simplemente. A otros les gusta tarrales duros como las galletas untados al cafe o la limonada para ablandarlos. Otros demandan quezacicas, chamizicos, samsadicas, baklavas, bourequitas y pasteles, quedados del almorço de la maniana o *tou pichtis* (corrupcion del turco *atesh* = fuego y *pishti* = consumido) embaniados de miel.

El aspecto de las horas de tadre, cuando una muchidumbre de gente se entassa en los cafes al bodre de la mar o de la Torre Blanca, hace pensar que nos topamos entre una poblacion laborioza, activa, que save gozar de la vida. Los garçones de los cafes van y vienen con ligerencia trallendo cafes, limonadas, biras con mezetes: cunas llenas de pimentones y pipinicos en turchi, panjas, hojas de lahna, ravanicos, esparidas y sardelas con vinagre y azeyte, aceitunas pretas y vedres de Calamata.

Los restaurantes, que quedan aviertos hasta horas avançadas de la noche embutidos de gente, non se cansan de servir los platos de carnes açadas, meoyos, luengas, etc.

Tales son en curto los titolos de sus propio arte culinario que conservaron fin nuestros dias los Sefaradis de los Balkanes.

Rehavia, Jerusalem, 1953.