



ESTUDIOS LINGÜÍSTICOS

ALGUNAS CUESTIONES GRAMATICALES EN LOS RECETARIOS DE COCINA DE *AKI YERUSHALAYIM*

SOME GRAMMATICAL QUESTIONS IN THE RECIPE BOOKS OF *AKI YERUSHALAYIM*

ANTONIO SALVADOR PLANS

Universidad de Extremadura

salvador@unex.es

ORCID: 0000-0001-7004-4234

Recibido: 07-11-2018

Aceptado: 18-12-2018

Publicado: 22-02-2019

RESUMEN

En el judeoespañol la atención se ha centrado fundamentalmente en aspectos fonéticos y léxicos y en mucha menor medida en cuestiones de morfología y sintaxis. El análisis se ha centrado en el desarrollo lingüístico de diversas recetas de cocina aparecidas en la revista *Aki Yerushalayim*, pertenecientes a las dos autoras que se han encargado de la sección en los cien números publicados: Kamelia Sahar hasta 1993 y a partir de esa fecha Zelda Ovadía. La estructura es muy sencilla y no ofrece variaciones a lo largo de la aparición de la revista. Se trata de textos en los que abundan los elementos de oralidad y suponen una importante fuente documental para el análisis lingüístico del judeoespañol. Se puede observar la parquedad de los elementos morfosintácticos y en el léxico la diversa procedencia de los términos, que muestran todas las influencias recibidas por el judeoespañol a lo largo de su historia.

Palabras clave: judeoespañol, gramática, léxico culinario.

ABSTRACT

In the judeo-spanish, the attention has been based on essential aspects related to phonetics and vocabulary and, to a lesser extent on morphology and syntactic elements. The analysis has focused on the linguistic development of several recipes of the magazine *Aki Yerushalayim*, which belong to two female authors who have been in charge of the section of the one hundred numbers released: Kamelia Sahar until 1993. From that date on, Zelda Ovadía. The structure is very simple and it does not offer varieties throughout the beginning of the magazine. It is about texts with a wide variety of oral elements. They entail an important documentary source for the linguistic analysis of the Judeo-Spanish.

Keywords: judeo-Spanish, grammar, culinary vocabulary.

1. INTRODUCCIÓN

El estudio del judeoespañol ha continuado en las últimas décadas siendo un tema de constante análisis, siguiendo con ello una amplia tradición desarrollada a lo largo de prácticamente todo el siglo XX.

Es indudable que el acercamiento puede ser múltiple y además movido por intereses y preocupaciones diversas, todas ellas absolutamente legítimas e igualmente científicas. Puede ir esta preocupación desde una visión entrañablemente romántica e incluso nostálgica, hasta una aproximación más desapasionada y tomada con mayor distancia y perspectiva. El tema resulta de gran interés, en primer lugar, para los cada vez más escasos hablantes del sefardí, pero también para los que de un modo u otro poseen recuerdos personales, aunque sea en ocasiones ya muy en la distancia. E igualmente para historiadores de la lengua, dialectólogos e historiadores, entre otros grupos.

Esta multiplicidad razonable de intereses no siempre concuerda plenamente. Y buena prueba es el propio método de estudio. Desde la descripción de las características gramaticales y culturales, hasta la visión de esta modalidad lingüística en comparación con etapas anteriores de la historia de la lengua española, de la mayor o menor coincidencia con aspectos diatópicos o diastráticos o con la noción de préstamo, a la que tanto se brinda el sefardí. De ahí que en el plano más puramente convencional, el de las grafías, las posturas hayan sido diversas y muchas veces irreconciliables, desde quienes proponen la escritura rashi hasta los que mayoritariamente optan por un alfabeto latino. Pero también aquí las divergencias son cuantiosas. Dependerá fundamentalmente de una pregunta clave que tienen que efectuar con carácter previo quienes desean adentrarse en este terreno de la investigación: ¿quién es el destinatario principal de estas publicaciones? Por eso, desde el mundo hispánico se ha propuesto un sistema gráfico, basado en el medieval y clásico, otro muy distinto se ha planteado desde la *Asociación Vidas Largas*, vinculada al mundo francés e incluso otro muy diferente en el núcleo de quienes intentan difundir la cultura judeoespañola desde Israel. Sin olvidar a quienes opinan que debe transcribirse con caracteres hebraicos¹.

No voy a detenerme ahora en ello, puesto que además ya lo he hecho en otra ocasión (Salvador Plans 2003: 31-51), pero esta perspectiva influye notablemente incluso en la configuración de los libros y revistas editados y en su propia estructura temática. En cualquier caso, considero que todos estos acercamientos son válidos, en absoluto incompatibles, sino claramente complementarios. El judeoespañol posee un diasistema propio que es el que debemos abordar.

¹ Una excelente aproximación a la complejidad de esta situación aparece en el número de la revista *Neue Romania (Judenspanich VII)*, 28, 2003, centrada mayoritariamente en este punto. Se recogen en ella buena parte de los trabajos presentados en las *II Jornadas Sefaradís de San Millán*, celebradas en el monasterio de San Millán de la Cogolla entre el 24 y el 27 de octubre del año 2000 y en donde los diversos autores expusieron sus puntos de vista. Tampoco las diversas reuniones celebradas en Jerusalén han logrado llegar a mayores acuerdos.

Me centraré en estas páginas en la revista *Aki Yerushalayim*, que constituye sin duda uno de los grandes hitos para el estudio del judeoespañol contemporáneo, pero también para numerosos aspectos culturales de su historia. Apareció en 1979, bajo la dirección de Moshe Shaul y ha finalizado su trayectoria en 2016, con la publicación de un número doble (99-100).

El formato inicial era muy simple y fue cambiando con el transcurso del tiempo, hasta adquirir una apariencia mucho más atractiva. Ha ido desde los presentados sencillamente mecanografiados e impresos por una sola cara (los cuatro primeros números), hasta los posteriores, que incluían fotografías y coloridas portadas. Estas diferencias tipográficas pueden observarse fácilmente con la comparación entre cualquiera de los ejemplares iniciales y los de una etapa posterior².

En cuanto a los contenidos, lógicamente se han ido ampliando de manera considerable, pero varios de ellos se muestran ininterrumpidamente desde el primer número hasta el último. Es lo que sucede con la sección de “Gastronomía” o “Gastronomía Sefaradí”, en donde únicamente puede hallarse un pequeño cambio denominativo.

He querido centrarme en una sección que contiene un corpus cerrado, constante además, como acabo de destacar, a lo largo de la trayectoria de 37 años de la revista. Por otra parte cuenta con otra ventaja adicional: solo han intervenido dos autoras durante este largo período: en los primeros 14 años, hasta 1993, Kamelia Shahar y desde entonces hasta el final, Zelda Ovadía, lo que ofrece mayor posibilidad de un análisis de conjunto.

Por otra parte, en la revista no solo aparecieron estrictamente recetas de cocina, sino también una buena cantidad de refranes, cuentos, poemas y breves artículos sobre el tema.

Este rico material, aparecido en *Aki Yerushalayim* durante este largo período ha sido recopilado en un libro editado por Moshe Shaul, Aldina Quintana Rodríguez y Zelda Ovadía (1995). Facilita enormemente la búsqueda del material, por lo que puede ser una fuente fundamental ante la mayor dificultad en ocasiones de poder acceder a todos los números de la revista, especialmente a los más antiguos. No obstante, los textos que presento están extraídos directamente de la revista.

Los editores del libro han optado por una clasificación temática y no cronológica. Es una decisión correcta: por eso se divide en los siguientes capítulos: “Salatas y meses” (17), “Supas” (9), “Salsas” (4), “Verduras i lugumbres” (41, con especial

² La revista se encontraba desde sus inicios muy vinculada a las emisiones radiofónicas de *Kol Israel* (emisiones aparecidas muy poco después de la fundación del estado de Israel). A partir del número 46 (1992) se hizo cargo de la revista, como entidad editora, *SEFARAD. Asociación para la conservación i Difusión de la Kultura Djdeo-espanyola*. En cuanto a la periodicidad, se inició con la pretensión de alcanzar un carácter trimestral, muchas veces incumplido, hasta consolidarse progresivamente como bianual, sobre todo a partir de 1990. Desde 2004 se publicaron tres números anuales. Pretendía ser un órgano de referencia común para todos los que hablaban judeoespañol, pero sin duda su importancia trascendió a esta idea inicial, puesto que la progresiva incorporación temática y la calidad de los colaboradores propició también un creciente interés entre los investigadores que directa o indirectamente se acercan al sefardí.

incidencia en ‘berendjenas’ y ‘kalavasas’), “Guevos” (4), “Fritadas” (8), “Arrozes” (7), “Pastas” (3), “Karnes” (12, de vaca, cordero y gallina), “Pishkado” (14), “Kozas de orno saladas” (9), “Kozas de orno dulces” (5), “Dulserias” (23), “Dulsos” (13), “Beverajes” (6) y “Menus de fiesta” (16), lo que supone un considerable número de recetas recopiladas.

La sefardí es una cocina que aúna la tradición española medieval con la influencia de los distintos países por los que pasaron los judíos en su diáspora y de los que recibieron influencia. Pero es ante todo, hoy, una cocina adaptada a las costumbres sociales y religiosas del mundo judío.

Moshe Shaul, en su introducción al libro ya señalado destaca otro importante aspecto de la gastronomía sefardí: “El folklor ke se kreo a su deredor: los refranes, los kantes i los kuentos populares de los kualos tratimos de inkluir en este libro una chika seleksion i tambien los uzos i kostumbres atados al tema de la komida, especialmente en los dias de fiesta onde algunos de los kantes i oraciones son en ladino” (p. XXII).

En cuanto al análisis lingüístico de esta sección, sin duda es también de interés, como reconoce el propio Moshe Shaul (1995: xxii), quien señala que el recetario no solo resulta útil a los especialistas en gastronomía, sino del mismo modo a los lingüistas: “para los kualos basta de echar una ojada a los titolos de las rechetas arekojidas en este libro afin de poder dizir kuales de eyas son de orijin espanyola (...), kualas de eyas tienen influensas turkas (...) i kualas vienen de otros paizes del Mediterraneo”.

Este análisis se ha centrado hasta ahora fundamentalmente en el léxico, como ya señalaba el propio Moshe Shaul en el texto que acabo de citar. Es verdad que la literatura sefardí sobre el tema culinario es relativamente reciente, aunque los repertorios han aumentado en los últimos años. En 1984, David M. Bunis publicó un trabajo en *Mehkare Yerushalayim ben Folklor Yeudi*, sobre la terminología aparecida en la obra del rabino Eliezer Ben Shemtov Papo, el conocido rabino de Sarajevo que vivió y publicó en los últimos decenios del siglo XIX.

Las vicisitudes de los sefardíes han tenido como una consecuencia lógica la mezcla de culturas. A esta cuestión le dedica su trabajo en *Aki Yerushalayim* del año 1995 la profesora Aldina Quintana Rodríguez (1995: 46-49). También Cristóbal Álvarez (2015: 1201-1217) ha dedicado diversos estudios al tema, entre ellos uno centrado en los arcaísmos, innovaciones y préstamos en la gastronomía sefardí.

Los propios editores de *El gizado sefardí* ofrecen, tras el amplio repertorio de recetas un “leksiko djudeo-espanyol – espanyol”, que responde expresamente a este título: un término en judeoespañol y su versión en español estándar: así, *anitó* = ‘eneldo’ o *arópe* = ‘almíbar’. Pero en otros casos se produce una explicación más pormenorizada. Es lo que sucede con *abafár*, ‘freír en poco aceite y después de añadir un poco de agua, dejar cocer lentamente’, *fila*, ‘masa de hojaldre, usada en la cocina oriental y que ya se vende preparada. La fila puede ser sustituida por

hojaldre'. Llegan a incluirse acepciones figuradas: *hádras*, 'esfuerzo, trabajo'. *Azer hádras* es aparentar estar muy ocupado sin estarlo realmente', *zehút*, 'una buena obra, un acto de caridad'. *Azer zehút*, 'hacer una buena obra'.

Como puede observarse, el plano léxico ha sido prácticamente el único atendido hasta el momento en el análisis lingüístico de la gastronomía sefardí. Sin duda es el más llamativo e incluso el de mayor interés, pero no el único. Prácticamente no se ha analizado en absoluto el plano grafo-fonémico o el morfosintáctico. Poco puede decirse como novedad en el primero de ellos, puesto que desde el principio se sigue con fidelidad el sistema establecido ya casi desde los inicios en la propia revista. Como ya he destacado los problemas que plantea este sistema -como prácticamente todos- en otro lugar, no voy a insistir ahora. Es un sistema relativamente coherente, que sirve para quienes tienen el sefardí como lengua materna o que la usan con frecuencia y para los hispanistas en general, pese a las dudas que a veces pueda plantear, por ejemplo, la no colocación de tildes.

También en el libro de *El gizado sefardi* (Moshe, Quintana y Ovadía 1995) se adopta escrupulosamente este sistema. Incluso se expone, entre la "Presentacion" y la "Introduksion" la "Tabla de korespondensias ortografikas". Se defiende el sistema gráfico con caracteres latinos y se indica que "Para este livro uzimos el sistema de grafia kreado para la revista *Aki Yerushalayim*, afin ke pueda ser fasilmente asimilado por los sefardís de avla djudeo-espaniola i por otros tambien, con el ayudo de la Tabla de korespondensias que damos aki entre esta grafia y las del espanyol i de la Asosiasion de Fonetika Internacional".

En el plano morfosintáctico, la atención prestada al judeoespañol en general ha sido también muy desigual.

He optado por centrarme en el análisis de recetas de cocina de las dos épocas, tanto pertenecientes a Kamelia Sahar como a Zelda Ovadía. En concreto, de la primera autora, he elegido "Pan d'Espanya (o Pan Espondjado)", aparecida en el número 7, de noviembre de 1980. De la segunda autora, Zelda Ovadía, "Medias de kalavasa yenas de kezo", que se encuentra en el año 20, número 61, de septiembre de 1999. Según nos comenta la autora, algunos de sus textos están tomados de un libro titulado *Cocina tradicional sefardi* y adaptados por ella al sistema gráfico de la revista.

El esquema no presenta prácticamente variaciones en las numerosísimas recetas que aparecen a lo largo de estos números, con independencia de la autoría concreta: "nombre del plato", "materiales" (ocasionalmente, denominados 'ingredientes') y "preparasion".

En el caso de la sección "materiales", no puede olvidarse que se trata de una cocina tradicional, heredada de generación en generación directamente por transmisión oral y sobre todo por aprendizaje directo. En consecuencia, en estas recetas apenas se aludía a las cantidades específicas de los diversos ingredientes, puesto que las medidas se interiorizaban por observación y experiencia. De ahí

expresiones, que también se muestran en algunos casos en la revista como “al gusto”, “un poco”, “mucho” y expresiones de similar imprecisión. Pero cuando esta cocina ha ido desapareciendo a través de esta vía tradicional, pese a lo cual se intenta su recuperación, las cantidades expresadas han de estar mucho más ajustadas. Esto es lo que puede comprobarse no solo para la gastronomía sefardí, sino en general para toda aquella que pertenece a la tradición. Es evidente que si se analiza con detenimiento el lenguaje de la cocina tradicional los resultados no variarían en exceso con respecto a lo que aparece en estas recetas judeoespañolas. Pertenece, con toda claridad, a una tradición discursiva en la que se halla inmersa.

Realizaré un análisis de alguno de los textos seleccionados, aunque procuraré no insistir en aquellos aspectos que se reiteran.

2. PAN D'ESPANYA

En el plano fónico, querría destacar el verbo *Kaentar* (aquí ‘fue kaentado’), con la desaparición de la lateral simple intervocálica. Es una opción poco frecuente en el español estándar³, aunque posible en nuestra estructura fónica por las frecuentes pérdidas de consonantes fricativas intervocálicas.

Sí resulta más habitual la evolución popular del grupo CT de yod cuarta desde COCTU hasta “kocho”. Aparece con esta acepción en numerosos textos de todas las épocas y en los diccionarios, desde el de Percival (1591), pasando por *Autoridades* hasta prácticamente finales del pasado siglo. Recuérdense además formas como *bizcocho* o *socochar*, por ejemplo y habituales en el español estandarizado. También destaca un aspecto muy reiterado en judeoespañol, la metátesis de R: *bodres*, ‘bordes’. De hecho es la forma única que aparece, por ejemplo, en el *Dictionnaire du judéo-espagnol* de Joseph Nehama, aparecido en Madrid en 1977.

En el sintagma nominal, *asukar* es femenino, como en buena parte de las zonas hispanas, pero es interesante observar la presencia del alomorfo LA ante este término, frente a la aparición en español estándar de “el azúcar”, con independencia de su adscripción al masculino o femenino⁴. Por el contrario, “se meskla el poco de arina”, con el actualizador EL (en español habitualmente “un poco”). Es masculino “el ayuda”. No se olvide el medieval *ajutorio*, que aparece ya en la conocida Glosa Emilianense número 89⁵ y que se reitera en varias ocasiones, por ejemplo, en la *Biblia ladinada*, de hacia 1400⁶.

Es muy frecuente también la sufixación diminutiva, cuyas opción más frecuente es en –iko, como se observa en la mayor parte de los textos culinarios. Aquí *paliko*.

³ El verbo *caentar* se encuentra en la poesía galaico – portuguesa medieval.

⁴ No se olvide además, en el plano fónico, la diferenciación en judeoespañol entre /s/ y /z/.

⁵ “Conoayutorio de nuestro dueño...”

⁶ Consúltese Moshe Lazar (1995).

La forma verbal más frecuente en el texto, tal y como sucede en la mayor parte de las recetas⁷, es el infinitivo: ‘meter’, ‘ajustar’, ‘batear’, ‘laborar’, ‘deshar’, ‘kitar’. Junto a él, formas de pasiva refleja: “se dezaze”, “se empesa”, “se mezcla”, “se ajusta”, “se kontinua”, “se eskapa”, “se toma”, “se vazia”, “se mete”, “se abasha”, “se desha”, “se prova”. Solo casi excepcionalmente se encuentran otros tiempos verbales: “está mesklado”, “agan”, “fue kaentado”, “es pushado”, “sale limpio”.

Es frecuente en los textos del judeoespañol la aparición de la estructura ya desusada en el español normativo “en + gerundio” (‘en deshando’). Este gerundio preposicional puede tener diversos orígenes, puesto que aparece históricamente en múltiples textos e incluso hoy es posible su uso (aunque minoritario). Se ha querido a veces señalar que podría ser un galicismo o un lusismo, pero no lo considero que se trate de la única explicación posible, dados sus antecedentes.

Se encuentran formas sin diptongación: “si se kere”, “se empesa”, “se prova”. No es general en el judeoespañol, pero sí frecuente en bastantes zonas. Coincide con las opciones portuguesas, por lo que no debe descartarse su influjo, aunque pueda no ser el único motivo.

Destacan también adverbios o locuciones adverbiales características del judeoespañol: “de antes” (‘con anterioridad’), “de ariva” (‘desde arriba’), “alientro” (‘dentro’), adverbio de lugar sumamente habitual en sefardí, o la expresión intensificadora “batear bueno bueno” (‘batir fuertemente y con insistencia’).

Quizás el aspecto más llamativo, pese a lo ya indicado, sea el léxico. Nos encontramos con diversos términos que en español actual ya se encuentran en desuso. Así *abashar* frente a ‘bajar’, que se encuentra en múltiples diccionarios, aunque *Autoridades* ya indica que es voz antigua⁸. *Eskapar* por ‘terminar’, que registra Nehama y que no aparece con esta acepción en ningún diccionario hispano. Es interesante el término *paylón* que se define en el *Gizado sefaradi* como “tartera, vasija grande de metal, redondeada y poco profunda, que se usa para cocinar”. Como aumentativo de *paila* se registra con este sentido en *Autoridades*, Terreros, Salvá y en los diccionarios académicos prácticamente hasta hoy.

También *pushar* como ‘empujar’. Prácticamente solo aparece con esta acepción en Terreros.

Menos ajeno nos resulta *pronto* como ‘dispuesto’, ya que figura con este sentido prácticamente desde el inicio hasta hoy, aunque no sea seguramente la acepción más utilizada. Es posible, sin embargo, que su difusión en judeoespañol pueda deberse a italianismo.

Una de las características más llamativas del judeoespañol es la absorción de influencias principalmente léxicas procedentes de los distintos países y culturas con

⁷ Es un aspecto que se repite insistentemente en buena parte de la tradición oral y desde luego en los recetarios de cocina del mundo hispánico.

⁸ Entre otros aparece en Nebrija, Alcalá, Casas, Percival, Palet, Oudin, Covarrubias o Franciosini. Prácticamente todos los diccionarios anteriores a *Autoridades* lo recogen sin notación arcaizante. Pueden consultarse en <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>.

los que ha estado en contacto. En el breve texto que estamos comentando, puede observarse el galicismo *etaje* ('piso', 'capa'), ya plenamente integrado en el sistema sefardí. No sucede lo mismo con *cure dents* ('kir dant', 'mondadientes'), que aparece entrecomillado, como un claro barbarismo. Pueden ser préstamos del italiano *tabela* ('tablilla'), *lavorar* ('trabajar'). Más complejo parece el lema *batear* como 'batir'. La única acepción conocida por los diccionarios históricos es la anticuada de 'bautizar' o en la época actual la de 'dar con el bate en el béisbol'. Pero en italiano sí tiene ese significado, por lo que parece clara su procedencia.

En cuanto al término *mikser*, 'batidora', 'licuadora', se registra en diversas lenguas de la Europa Oriental (desde donde posiblemente haya podido incorporarse al judeoespañol), pero también en inglés o alemán.

Resulta curiosa en este contexto la aparición del latinismo "Medium" en la expresión "se abasha la temperatura a 'medium'".

El texto, pese a su corta extensión, ofrece pues numerosos elementos de interés.

3. MEDIAS DE KALAVASA YENAS DE KEZO

Analizaré también otra receta, perteneciente a la época de Zelda Ovadia como redactora de la sección, concretamente *Medias de kalavasa yenas de kezo*, aparecida en el año 20, número 61, de septiembre de 1999.

En el plano fónico, se reitera la solución *kaentar*, ya explicada. También la vacilación de vocalismo átono en *mundar* ('mondar', < latín MUNDARE). Aunque con esta acepción no resulta fácil encontrar ejemplos literarios, sí se hallan en diccionarios como los de Minshey (1617), Salvá (1864), Domínguez (1869) o Zerolo (1895)⁹. Es muy frecuente en los recetarios de cocina judeoespañoles el término *in chir* como 'llenar' frente al español *henchir* (< IMPLERE). No faltan ejemplos medievales y del período áureo de esta opción en CORDE. Hoy sigue siendo usual, por ejemplo, en Salamanca.

Son femeninas las formas *pure* ('la pure de patatas') y *azeyte*, masculinas en el español general. Es también femenino el sustantivo *kolor* ('una kolor'), aunque en este caso coincide tanto con el uso medieval y clásico como con el habitual en el nivel popular en numerosas regiones meridionales, por lo que su explicación resulta sencilla. Lo mismo sucede con *kalavasikas* ('lavar las kalavasikas'), frente al español general *calabacín*, masculino. Tal y como ya se ha comentado en el texto anterior, las formas femeninas incluso con a- tónica adoptan el alomorfo LA: "la agua".

La estructura "meter a orno" se explica por la presencia de la preposición A (frente a EN) y la ausencia de actualizador¹⁰.

Son muy habituales los diminutivos, prácticamente en su totalidad con la sufijación -iko: *kalavasika*, lexicalizado, pero *kolikas*, *kucharika*. El sufijo -iko es el

⁹ Estos diccionarios pueden consultarse en su totalidad en la página de la RAE <http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>.

¹⁰ Es muy habitual en los recetarios la estructura "meter al horno".

más generalizado en judeoespañol, para el que se ha propuesto un posible origen aragonés (Quintana 2001)¹¹. En el fragmento existe también un diminutivo con –ito, “barkita”, mucho más inusual en sefardí, aunque se encuentra esporádicamente, por ejemplo, en el léxico culinario.

Hallamos restos de estructuras partitivas: “las medias de Kalavasa”, en dos ocasiones en el fragmento. Habían sido muy habituales, como es sabido, en el español medieval, aunque su empleo fue restringiéndose paulatinamente.

La adjetivación es sumamente parca –como sucede en líneas generales en este tipo textual- y tan solo aparece la estrictamente necesaria, que especifica y que resulta absolutamente imprescindible: “keso blanco”, “patata eskaldada”, “una kolor rosha”. No existen, normalmente, por ejemplo, epítetos y en general escasean enormemente los adjetivos calificativos.

Por lo que se refiere a las formas verbales, insisto en lo ya expresado. Presencia casi constante del infinitivo, más incluso que en el texto anterior: *friyir*, *lavar*, *kitar*, *mundar*, *kortar*, *vaziar*, *aprontar*, *inchir*, *untar*, *areglar*, *echar*, *tapar*, *meter*, *deshar*. Tan solo, ocasionalmente, “deven ser”, “asta ke se toman” o “ke ya fue kaentada” (el judeoespañol opta por esta solución verbal frente a la más usual en el español estandarizado “que ya había sido calentada”)¹².

Hay que destacar también estructuras distributivas con “de la parte” frente a la más general “por la parte de”: “de la parte del gomo” y “de la otra parte”, respectivamente.

Aparece una locución adverbial muy frecuente: *de antes* (‘con anterioridad’), que se reitera. En cuanto a la adversación, es introducida con el nexa *ma* (‘kitar las kolikas i las kavesas ma no mundarlas’), de indiscutible influencia italiana. Es interesante este ejemplo, porque en estos textos prácticamente no existe la subordinación y en muchas ocasiones incluso escasea la coordinación.

Por lo que se refiere al léxico, el judeoespañol distingue habitualmente entre la *kalavasa amarilla*, que sería el español ‘calabaza’ y la *kalavasa* o *kalavasika*, base de la receta que estamos analizando, equivalente a la forma más general *calabacín*.

Coexisten *freír* y *friyir*, por el que aquí se ha optado, que resulta etimológicamente más cercano al latín FRIGERE, y que además es una opción conocida en dialectos históricos españoles como el aragonés o el asturiano¹³.

El verbo *aprontar* con el significado de ‘preparar’ abunda en judeoespañol, al igual que los sustantivos *apronto* y *aprontamiento*, ‘preparativo’. Seguramente se trata de un italianismo, indicado ya por Cristóbal Álvarez (2015)¹⁴. No deja de

¹¹ Aunque parece innegable esta influencia, para la evolución histórica y pervivencia actual del sufijo, así como para el tema de las influencias de unas regiones sobre otras, resulta de interés el trabajo de Ariza (1998).

¹² En la receta de la *Baklava*, por ejemplo, “después ke ya fueron medidas todas las 15 filas” o “la nuez machakada ke fue mesklada kon la kanela”. Pertenece a la época de Zelda Ovadía y se encuentra en el número especial, el 50, año 15.

¹³ El *DRAE* además del general “freír” registra “fritar”, que se usa, según la Academia, en Salamanca y en diversos países de América del Sur. También es frecuente en la zona cacereña de influencia leonesa.

¹⁴ *Loc. cit.*, p. 1212.

resultar interesante la tardía introducción de estos términos en los diccionarios académicos españoles, ya que no se encuentra en ninguno anterior a *Autoridades*. También el CORDE parece indicar esta cronología. Los ejemplos más antiguos del verbo son de principios del XVIII y los del sustantivo *apronto* de 1785¹⁵. Hoy la Academia lo admite sin notación alguna, pero son términos cultos sin duda con esta acepción, no usados con la misma frecuencia y con la misma extensión diacrítica que en judeoespañol. Considero que sería interesante indagar en la historia de estas palabras y de otras muchas aparecidas a lo largo de estas páginas para llegar a conclusiones más fidedignas y seguras.

Resulta fácil llegar a la solución de *aboltar*, ‘revolver’, ‘voltagear’, habitual en los repertorios léxicos y diccionarios del judeoespañol, aunque no parecen existir ejemplos en los diccionarios históricos hispánicos. Tampoco se registra caso alguno en CORDE.

Una “kuchara burakada” es ‘agujereada’. Se emplea en sefardí este adjetivo, junto con el sustantivo *burako* y el verbo *burakar*. En el español actual tanto peninsular como hispanoamericano parece una forma indiscutiblemente popular y así es, en efecto. Con esta acepción específica (no con otras), no se registra hasta el *Diccionario* de Domínguez, de 1853, además con la notación de “provincial”. Lo mismo en Gaspar i Roig (1853) o en el Zerolo (1895). La Academia, en 1917, lo limita a León y Salamanca. En 1956 lo considera vulgarismo y en la última versión electrónica, actualizada en diciembre de 2017, explica que es “voz occidental común al portugués, gallego y leonés”. Puede entenderse pues como un lusismo, tal y como se ha señalado, pero también como la pervivencia de un occidentalismo. En Extremadura, sobre todo en la provincia de Cáceres, desde luego, no es un término precisamente desconocido.

El sustantivo aparece ya en un refrán de Correas: “El rato no se fia de un solo buraco”. Los ejemplos literarios, por el contrario, resultan sumamente escasos¹⁶.

En cuanto a *gomo* como ‘relleno’, según se indica en el vocabulario del *Gizado sefaradi* (p. 177) es un término propio del léxico culinario. No aparece en los repertorios léxicos del judeoespañol más conocidos, aunque en el libro de recetas al que acabo de referirme sí resulta habitual. La acepción como ‘relleno’ es bastante clara: “Aprontar el gomo kon los kezos, los guevos, la pure de patata...”. En portugués el vocablo se halla presente desde el siglo XVI y tiene fundamentalmente el significado de ‘gajo’, pero también de ‘yema de las plantas’, ‘cogollo’. En Canarias siguen vigentes ambas acepciones¹⁷. Se trata de un claro lusismo. El paso a ‘relleno’ presente en la cocina sefardí puede venir motivado quizás más por la segunda

¹⁵ <http://corpus.rae.es/cordenet.html>. Consulta realizada en febrero de 2018.

¹⁶ CORDE registra exclusivamente cinco ejemplos, el primero de los cuales corresponde a una cita de 1787 de José Francisco Isla. Ninguna referencia a la forma adjetival ni al verbo.

¹⁷ Véase el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias* de Corrales, Corbella y Álvarez (1996).

acepción, ya que por ejemplo es muy habitual en el mundo culinario el empleo de los brotes de soja¹⁸.

El *kashkaval* es un queso de origen búlgaro, por lo que es fácil seguir el rastro de su incorporación al judeoespañol, desde la influencia de las lenguas balcánicas en el léxico sefardí. Se trata en este caso de un queso fuerte de vaca. En cuanto a *rayido*, es el participio usual en judeoespañol del verbo *raer*, ‘raspar con un instrumento áspero o cortante’, término que además apenas es utilizado hoy en el español general, salvo en lenguajes técnicos.

Por lo que se refiere a *páprika* o *paprika*, ambas formas admitidas por el diccionario académico, tiene origen húngaro para designar lo que habitualmente en español se denomina ‘pimentón’. En los diccionarios académicos (y no existe en otros) no se localiza hasta 1985. En cuanto a textos, son al menos de 1940, sobre todo, además, en recetarios de cocina.

Junto a estas formas, encontramos la moderna *pyrex*, ‘cazuela de vidrio’, que la Academia explica correctamente pero limita a Hispanoamérica (Ecuador, Guatemala, Paraguay y Perú). El judeoespañol es una lengua viva, que se va actualizando constantemente y recogiendo en algunos campos las innovaciones léxicas que puede incorporar.

Destaca también, tal y como ya habíamos comentado en el texto del *Pan de Espanya*, una forma latinizada, en este caso *aluminium*.

De nuevo pues un claro cruce: clasicismos del español, junto a la incorporación de términos procedentes de otras lenguas y formas sin evolución patrimonial.

Un aspecto de interés y que afecta al conjunto de las recetas de cocina es la reiteración en el inicio de la sección fundamental de “Preparasion”. He podido contar, en el libro *El gizado sefaradi* 149 ocasiones en que la receta se inicia directamente con el infinitivo, lo que supone un altísimo porcentaje. Pero es que además el infinitivo es la primera forma verbal que aparece en otros muchos, precedido por una estructura locativa: “en una chanaka”, “en una kacherola”, “en una kucharada”, “en un paylon ondo”, “en un respiente ondo”, “en una kacherola grande i onda”, “en una sartén grande”, “en un tendjere ondo”, “adientro de un respiente”, “en una salatierra”, “adientro de una kacherola”, “kon la punta de una kucharika o kon un kuchiyó”, “kavakar las mansanas”, con reiteración frecuente de algunas de estas fórmulas y precediendo habitualmente a *poner*, *meter* y similares verbos. Excepcionalmente puede encontrarse con idea de finalidad: “para preparar el gomo, alimpiiar, enshaguar i kortar” o con otras limitadas opciones: “kale eskojer

¹⁸ Con estas acepciones no existen ejemplos en la literatura española, según CORDE. En cuanto a los repertorios léxicos, solo aparece la expresión “gomo de lana” en autores como Oudin (1607), Vittori (1609), Minsheu (1617), Mez de Braidembach (1670) Stevens (1706) o Bluteau (1721), todos ellos autores extranjeros. Se aparta de esta línea Terreros (1787), que explica así el término: “Llaman a la parte donde sale el higo en la higuera, pero parece no estar en uso”, es decir, lo conoce con la acepción de “yema de las plantas”.

igitos chikos”, “en primer lugar, bullir el agua” o con una estructura condicional: “si los dátiles son sekos, echar por enriva”

Con muchísima menor frecuencia aparecen otras estructuras con Se, de pasiva refleja: “las kalavasas se enshaguan bien”, “las kalavasas no se mundan ma se las raya”, “en una kacherola se mesklan los tomates”, “se friye un poko la sevoya”, “los pipinos se mundan”, “esta sopa se come generalmente para kortar tanit”, “las berendjenas se mundan i se kortan”, “se aze la masa de un día antes i se mete en el frijider”, “las matsot se mojan un poko i se kortan en kuartro”, “si las peras son grandes se kortan en dos, ma mejor es eskojer peras chikas”.

Pocas variantes más: “la kashka de la sidra es muy amarga”, “esta es una bevienda dulce i yelada” o “berendjenas chikas son mijores ke mas grandes. Pikarlas...”, construcciones claramente minoritarias en el inicio del capítulo “Preparasion”.

En ocasiones se alude a la receta inmediatamente anterior: “lo mismo ke en la presedente receta”, “de mismo que la presedente recheta”, “se paronta exahamente komo en la recheta presedente”.

Otra cuestión general a la mayor parte de estos textos es la escasez de elementos adjetivales, además mayoritariamente especificativos. Apenas se encuentran en muchas de estas recetas.

Como puede observarse, se trata de una estructura lingüística muy simple. Lo que ofrece un mayor interés es sin duda el léxico. Léxico que además implica una heterogénea procedencia, tal y como han puesto de manifiesto quienes lo han analizado. Nos encontramos con conservación de formas que han desaparecido del español estándar, pero no en ocasiones del español dialectal y popular, junto a la incorporación de elementos de muy diferentes zonas lingüísticas: italiano, francés, portugués, junto al turco, por poner un ejemplo. Los estudios ya citados de Aldina Quintana tanto de 1995 como de 2001 o de Cristóbal José Álvarez, basados fundamentalmente en la gastronomía sefardí, demuestran esta situación.

4. A MODO DE CONCLUSIÓN

Aunque me he limitado a mostrar unas recetas (muy pocas, además), la riqueza que puede obtenerse de la revisión de gastronomía de la revista y del libro en que se recogen no finaliza aquí. Solo de pasada he aludido a los refranes sobre el tema, que son además muy abundantes. No puedo detenerme ahora en este punto, pero la atención al refranero sefardí ha sido ya amplia. Recuérdese, como ejemplo, la magnífica obra de Jesús Cantera (2004) o las contribuciones de Denah Lida (1958), Haim Vidal Sephiha (1992, 2005) o María Sánchez Pérez (2010), entre otros. La procedencia de estos refranes es también variada, puesto que junto a los tradicionales del español medieval y clásico, existen otros recogidos desde otros ámbitos. No menos importante me parece la adaptación de estos refranes a la realidad cotidiana de los judeoespañoles.

Incluso en la revista aparecieron narraciones breves que se relacionan con el universo gastronómico, diversas introducciones a cada grupo de recetas, junto con la descripción de aspectos culturales y religiosos, como las fórmulas de bendiciones de la mesa, la razón de ser en el capítulo de “menús de fiesta” e incluso poemas populares de la tradición.

En suma, resultaría de indudable interés ir desgranando el sistema lingüístico y gramatical de diversas secciones (folklore, tradiciones, leyendas, historia...) para ir comprobando cómo el judeoespañol se muestra en cada una de ellas, cómo constituye la diversidad de géneros y hasta qué punto se insertan en las respectivas tradiciones discursivas o por el contrario ofrecen rasgos peculiares. La gastronomía, reflejada en unas recetas constantemente reiteradas en una revista, puede parecer de escasa variación, pero sin duda merecen también un análisis. En este caso sí parece evidente que esta mínima variación es la que ofrece el género de las descripciones culinarias en general, sobre todo las que proceden de la tradición oral.

Sería por otro lado absolutamente necesario y urgente disponer de un mayor conocimiento de la historia del judeoespañol para determinar la procedencia de algunos términos, según la época de introducción y su desarrollo posterior. Un vaciado completo (semejante al CORDE) de los textos resultaría fundamental para conocer no solo la citada procedencia, sino también para poder analizar con mayor profundidad cuestiones diatópicas y diastráticas del judeoespañol.

gastronomía

por Kamelia Shahar

PAN D'ESPAÑA (O PAN ESPONDJADO)

MATERIALES

8 huevos
1 kupa de arina
1 kupa de asukar

Si se kere azer Panes d'Espanya mas chikos, por enshemplo para azer una pasta de boda de kuatro etajes, uno mas chiko del otro, ay ke mantener las proporsiones entre los diferentes materiales, como mostrado en la tabela sigiente:

6 huevos	3/4 kupa de arina	3/4 kupa de asukar
4 huevos	1/2 kupa de arina	1/2 kupa de asukar
2 huevos	1/4 kupa de arina	1/4 kupa de asukar

PREPARASION

Meter la asukar en el Mikser, ajustar los huevos i batear bueno bueno asta ke la asukar se dezaze enteramente i el huevo esta bien mesklado kon la asukar. Akeya ora, todo en deshando lavar el Mikser, se empesa a ajustar la arina poko a poko, kon la mano. Kada vez ke se meskla el poko de arina, se ajusta otrun poko, polvoreando de ariva i sin deshar ke se agan bultos. Se kontinua asta ke se eskapa de meter la arina i ke todo esta

54

mesklado bien. Entonses se toma un paylon de bodres altos, No. 26, ke fue bien untado de margarina o de azeite, se vazia alien-tro el contenido del Mikser i se mete al orno ke ya fue kaentado fuerte de antes. Despues ke ya se metio el pan espon-djado al orno, se abasha la temperatura a "Medium" i se desha 45 minutos. Antes de kitarlo se prova si ya esta bien kocho kon el ayudo de un paliko de eskova o un "cure-dents" ke es pushado asta el fondo del paylon. Si el paliko sale limpio es ke el Pan d'Espanya ya esta pronto.

MEDIAS DE KALAVASA YENAS DE KEZO

(para 6-8 porsiones)

Materiales:

- 9-10 kalavasikas no muy grandes
- 2 huevos
- 100 grs. de kashkaval rayado
- 100 grs. de kezo blanco
- 1 patata eskaldada i echa pure
sal i pimienta
arina
azeyte par friyir

Para la salsa:

- 100 grs. de tomatada
- 3 vazos de agua
sal i paprika a gusto

Preparasion:

Lavar las kalavasikas, kitarles las kolikas i las kavesas ma no mundarlas. Kortar kada kalavasika en dos a la larga i kon una kucharika vaziarlas de sus contenido (las medias de kalavasa deven tomar la forma de una barkita). Aprontar el gomo kon los kezos, los huevos, la pure de patata i la sal. Inchir kada media kon este gomo, untar en la arina i el guevo i friyir en la azeyte ke ya fue kaentada de antes. Las medias de kalavasa deven ser fritas, en primer lugar, de la parte del gomo i despues aboltadas para friyirlas de la otra parte tambien, uno o dos minutos. Kitarlas de la azeyte kon una kuchara burakada i arreglarlas en un pyrex.

Aprontar la salsa kon la tomada, la agua, sal i paprika i echarla sovre las kalavasikas. Tapar el pyrex kon una oja de aluminium i meter a orno kaentado de antes a 180 grados. Despues de media ora kitar la oja de aluminium i deshar las medias de kalavasa otros pokos minutos en el orno asta ke toman una kolor rosha.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ÁLVAREZ LÓPEZ, Cristóbal J. (2015): "Estudio léxico del judeoespañol: arcaísmos y préstamos en la gastronomía sefardí", *Actas del IX Congreso Internacional de Historia de la lengua española*. Madrid/Frankfurt: Iberoamericana/Vervuert, 1201-1217.
- ARIZA VIGUERA, MANUEL (1998): "El sufijo -ico", en: García Turza, Claudio/González Bachiller, Fabián/Mangado Martínez, José J. (coords.): *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la lengua española*. Vol. 1. Logroño: Universidad de la Rioja, 350-359.
- BUNIS, David M. (1984): "Munaḥé ma'ahalim ve-minhagé aḥilá be Daméseḳ Eliezer le-Rabbi Eliezer ben Shem Tov Papo. Ha-safrut ha-rabanit be-djudezmo ke-meqor le-'inyané folklor ve-lašon ḥélek riš'on", *Meḥkaré Yerushalayim be Folklor Yehudí* 5-6, 151-195.
- DENAH, Lida (1958): "Refranes judeo-españoles de Esmirna", *Nueva Revista de Filología Hispánica* 22, 1-35.
- QUINTANA RODRÍGUEZ, Aldina (1995): "Los términos ajenos en la gastronomía sefardí", *Aki Yerushalayim* 51, 46-49.
- QUINTANA, Aldina (2001): "Concomitancias lingüísticas entre el ladino (judeoespañol y el aragonés)", *AFA* 57-58, 163-192.
- SALVADOR PLANS, Antonio (2003): "Consideraciones sobre la grafía romanceada judeoespañola", *Neue Romania, (Judenspanisch VII)* 28, 31- 51.
- SÁNCHEZ-PÉREZ, María (2010): "Los refranes de la revista sefardí Yerushalayim (1909)", *Paremia* 19, 53-60.
- SÉPHIHA, Haïm Vidal (1992): "La famille dans les proverbes judéo-espagnols", *Iberica nueva*, Serie 1, 171-186.
- SÉPHIHA, Haïm Vidal (2005): "Refranes judeoespañoles/Lo judaico", *Sefárdica* 15, 87-91.
- SHAUL, Moshe/QUINTANA RODRÍGUEZ, Aldina/OVADÍA, Zelda (comp.) (1995): *El gizado sefardí*. Zaragoza: Ibercaja.

FUENTES DOCUMENTALES

- ARBELL, Mordehay/SHAUL, Moshe/ OVADIA, Zelda (eds.) (1979-2006): *Aki Yerushalayim*. Revista Kulturala Djudeo-Espanyola. Jerusalén: Sefarad y Autoridad Nacional del Ladino.
- Glosa Emilianense n. 89. *Orígenes del español*. Ramón Menéndez Pidal. Madrid: Espasa Calpe, 1980, (9ª edición), p. 7.
- LAZAR, Moshe (1995): *Biblia ladinada. IJ.3* (2 vols). Spanish-Jewish Series, 6. Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies.
- OVADÍA, Zelda (1988): "Baklava", *Revista Aki Yerushalayim* 50.
- OVADÍA, Zelda (1999): "Medias de kalavasa yenas de kezo", *Revista Aki Yerushalayim* 61.
- SAHAR, Karmelia (1980): "Pan d'Espanya (o "Pan Espondjado)", *Revista Aki Yerushalayim* 7.

FUENTES LEXICOGRAFICAS

- BLUTEAU, Rafael C. R. (1721): *Vocabulário Portuguez e Latino*. Lisboa: Pascoal da Silva. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).

- CANTERA, Jesús (2004): *Diccionario Akal del refranero sefardí: colección de refranes y frases hechas del judeoespañol, con su correspondencia o traducción en español y francés*. Madrid: Akal.
- CORRALES, Cristóbal/CORBELLA, Dolores/ÁLVAREZ, María Ángeles (1996): *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*. Vol. 2. Madrid: Real Academia Española y Gobierno de Canarias, 1416.
- DOMÍNGUEZ, Ramón J. (1869): *Nuevo suplemento al Diccionario Nacional o Gran Diccionario Clásico de la Lengua Española*. Madrid: Imprenta y Librería Universal de los Sres. Crespo, Martín y Comp. Editores. Reproducido a partir del ejemplar de la Biblioteca de la Real Academia Española, O-22. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- MARISTANY, José Gaspar/ ROIG, José (1853): *Diccionario enciclopédico de la lengua española: con todas las voces, frases, refranes y locuciones usadas en España y las Américas españolas*. 2 tomos. Madrid: Imprenta de Gaspar y Roig <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- MEZ DE BRAIDENBACH, Nicholas (1670): *Diccionario muy copioso de la lengua española y alemana*. Viena: Juan Diego Kürner. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- MINSHEU, John (1617): *The Guide into the Tongues. With Their Agreement and Consent One with Another, as Also their Etymologies [...]*. Londres: John Brownes. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- MINSHEY, John (1617): *Vocabularium Hispanicum Latinum et Anglicum copiosissimum, cum nonnullis vocum millibus locupletatum, ac cum Linguae Hispanica Etymologijs [...]*. Londres: Joanum Browne. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- NEHAMA, Joseph (1977): *Dictionnaire du judéo-espagnol*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Benito Arias Montano.
- ODIN, César (1607): *Tesoro de las dos lenguas francesa y española. Thrésor des deux langues françoise et espagnolle, auquel est contenue l'explication de toutes les deux respectivement l'une par l'autre. Divisé en deux parties*. París: Marc Orry. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- PERCIVAL, Richard (1591): *Bibliothecae Hispanicae pars altera. Containing a Dictionarie in Spanish, English and Latine*. Londres. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (septiembre 2018).
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- SALVÁ, Vicente (1864): *Nuevo diccionario de la lengua castellana que comprende la última edición íntegra, muy rectificada y mejorada, del publicado por La Academia Española [...]*. París: Librería de Don Vicente Salvá. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- STEVENS, John (1706): *A New Spanish and English dictionary*. Londres: George Sambridge. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtllle>> (octubre 2018).
- TERREROS Y PANDO, Esteban (1787): *Diccionario castellano: con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas, francesa, latina é italiana*. Madrid: Imprenta de la Viuda de Ibarra, Hijos y Compañía.

VITTORI, Girolamo (1609): *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana, y español: Thresor des tríos langves, françoise, italiene, et espagnolle*. Geneue (Ginebra): Philippe Albert y Alexander Pernet. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>> (octubre 2018).

ZEROLO, Elías/ ISAZA, Emiliano/TORO Y GÓMEZ, Miguel de (1895): *Diccionario enciclopédico de la lengua castellana: contiene las voces, frases, refranes y locuciones de uso corriente en España y América*. París: Garnier Hermanos, Libreros-Editores. <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtll>>.

CORPUS DIGITALIZADOS

[CORDE]: Real Academia Española. *Banco de datos (corde)* [en línea]: *Corpus Diacrónico del Español*. <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>> (octubre 2018).