

Elogio de la *borreca* en las memorias sefardíes

Pilar Romeu Ferré
Tirocinio

Para Elena, cuyos *Yantares*
suscitaron estas líneas: ¡*Salud y berajá!*

En el presente artículo veremos cómo entre las especialidades de la gastronomía sefardí, la *borreca* se erige en un emblema identitario.

En un artículo previo en colaboración con Díaz-Mas (2011) aportamos algunas consideraciones sobre el valor del léxico y de las expresiones lexicalizadas como elemento patrimonial entre sefardíes que ya no usan habitualmente el judeoespañol como lengua de comunicación, o que incluso no lo han utilizado nunca. Nos basamos en el análisis de cómo se insertan elementos del léxico judeoespañol en libros de memorias escritos en lenguas distintas de él por sefardíes de todo el mundo, cuyo muestreo presentamos en ese artículo y otros precedentes (Romeu 2008a,b y 2011)¹. Notamos cómo había un campo semántico especialmente representado en las memorias: el de la alimentación y la gastronomía que, como la propia lengua judeoespañola que caracteriza a los sefardíes como entidad cultural desde 1492, y los usos religiosos, son elementos relevantes de la identidad sefardí. En defecto de la práctica religiosa, la lengua y los usos culinarios acabarían representando en la diáspora una «patria» que simboliza a otras «patrias» (Sefarad, las comunidades tradicionales de Oriente)², pero mientras con el transcurso del tiempo, la lengua y la práctica religiosa han ido perdiendo su vigor, la gastronomía ha cobrado un inusitado vigor, principalmente por ser un elemento cultural reproducible a voluntad, lo que explicaría por qué se han publicado en los últimos años tantos libros de cocina sefardí.

Las memorias cubren tres etapas: 1) Oriental (aunque propiamente los países Balcánicos no son orientales, formaron parte del Imperio otomano hasta bien entrado el siglo XX), que abarca hasta los años 20-30 del siglo XX; 2) De reasentamiento en los nuevos países (desde los años 20-30 del siglo XX hasta la Segunda Guerra mundial); 3) La nueva diáspora (después de la Segunda Guerra mundial). La primera generación conservó en la emigración durante años el pensamiento y el modo de vida oriental, sus hijos trataron de integrarse lo más rápidamente posible en el mundo occidental de sus

¹ El estudio de las memorias sefardíes en el siglo XX y lo que va del XXI es una línea de investigación del proyecto FFI2009-07026 «Los sefardíes ante sí mismos y sus relaciones con España II» del Ministerio de Ciencia e Innovación de España, que se desarrolla en el CSIC, y en el marco del cual se ha elaborado este estudio. Han sido de gran ayuda los trabajos de Varol, Feldman, Schorsch y Vidaković.

² Esta fue una de las conclusiones de la comunicación que presentamos en colaboración con Díaz-Mas en el Congreso *Transcending European Heritages: Liberating the Ethnological Imagination* celebrado en Londonderry entre el 16 y el 20 de junio de 2007: «Homeland and Diaspora in Jewish Sephardic memoirs» (inédita), que recoge en parte Romeu 2011.

países de acogida; sus nietos observan atónitos cómo apenas queda algo de aquel «paraíso perdido».

1. Usos y costumbres en la etapa oriental

En la etapa oriental las familias eran numerosísimas y las cocinas eran el centro neurálgico de la vida familiar:

Siempre había mucha actividad en aquella cocina abierta al patio, la cocinera iba de acá para allá llevando cosas y la media docena de ajetreadas muchachas saltaban alrededor³ (Canetti 22)

The kitchens of Yalia! Think what you may, the kitchen of Yalia is for its inhabitants the Bible [...]. The children of Yalia receive their religious teaching from their mothers in the kitchen. (Vidaković-Petrov 312)

La diferencia de clases sociales se deja notar tanto en el fasto de las festividades (que era para los ricos obligado) como en la variedad y abundancia de los alimentos. Quienes podían permitírselo disfrutaban a diario alrededor de la mesa de la buena comida, que solían acompañar de buenas bebidas, y que preparaban en esos sancta-sanctorum, como el que describe Ergas en Monastir (Bitola) a principios del siglo XX:

The kitchen, Estreya the cook's domain, was large and dominated by a big pig-iron stove with an oven that seldom seemed unused. An impressive collection of pots and pans decorated the walls. Fruits, vegetables, jams, cheeses, meats and other good healthy food products were always present on the massive rectangular wooden table which stood in the middle of the kitchen. A mixture of delightful aromas —thyme, tarragon, cardamom, turmeric, cinnamon, coriander, rosemary, cloves and other spices, and garlic, onions and pepper — emanated from the kitchen. At all times of the day, one or the other of the children would always wander into the kitchen, to beg Estreya to fix them a *tartine*, a slice of bread topped with butter and apricot marmalade or strawberry jam. (Ergas 15-16)

Aun en los hogares humildes se cuidaba especialmente la cena sabática y los banquetes coincidentes con las celebraciones familiares —*berit milá*, *bar mišvá*, *bodas*...—, así como las festividades religiosas comunitarias: Roš Hašaná, Sukot,

³ He respetado siempre en las citas la lengua de los autores (según la edición que manejo), así como su grafía del judeoespañol. Para los términos restantes, hebreos y judeoespañoles, me atengo al sistema aceptado por el CSIC para la revista *Sefarad*. No traduzco los términos hebreos, turcos, griegos o judeoespañoles que se encuentran en los diccionarios de Bunis y Nehama.

Ḥanuká, Purim, Pésah. Los tradicionales y religiosos Dekalo tenían tres *ložas*: una para los quesos, otra para la carne y el pescado, y otra sólo para Pascua (Kastoryano 10). Las *nicocheras* o *balabayas*, y casi siempre las hijas y abuelas, sostenían el trasiego entre los pucheros, ayudadas en los hogares holgados por cocineras y *mozas*.

Es ilustrativo el relato de Haker (73-76) respecto a cómo evolucionaron los usos con el tiempo. A mediados del siglo XIX, se comía sentado sobre un cojín en la alfombra y se extendía una larga pieza de tela en el suelo que se usaba como servilleta. La segunda mujer de Barzilay Chiprut, la Bulissa, introdujo a fines de ese siglo en casa la costumbre de sentarse en sillas en la mesa y comer con platos en lugar de con el pan y las manos y los cuencos, pero el uso de los cubiertos no llegó hasta los años 20 del siglo XX. Primero comían las mujeres y los niños, y los hombres eran servidos después, pero los niños veían cómo a los adultos les servían carne y a ellos les escudillaban sólo *fijones* con salsa de tomate. Nadie protestaba; era la voluntad de Dios. Las costumbres cambiaron, de modo que el propio padre de Haker protestaba de adulto porque cuando era niño las mejores piezas de carne iban para su padre, y una vez convertido él en padre, ¡iban para su hijo!

Las comidas eran interminables, variadas y abundantes: «Comme nous étions quatorze à table, le repas ne durait pas moins d'une heure et demie» (Caraco 23). Primaban los productos de estación, que convenientemente se guardaban para el invierno en forma de compotas, salazones, secados, ahumados y curados. Si contamos que en la sociedad de la época no había muchas distracciones, la reunión en torno a la mesa permitía *pasar la hora* y al mismo tiempo compartir el caudal de tradición oral: cuentos, historias, romances, canciones y coplas.

La variación queda acreditada en los días de fiesta, que solían festejarse en casa. Los viernes o los días previos a la fiesta en las cocinas no se paraba: «Il s'agissait de préparer les *boyos*, *borecas*, *filicas*, *anchusas*, *bimuelos* y *pastelicos* [...] qui étaient des sortes de galettes et de pâtés cuits au four» (Caraco 22). Para festejar el *bar mišvá* de su hijo Joseph, Rebecca había preparado en Balat (a principios del siglo XX): «Gâteaux au fromage et aux aubergines, ces bons pâtés qui fondent sous la dent, qu'on ne peut goûter qu'à Balat. [...] carpe à la sauce de verjus, les farcies de courge et le rôti d'agneau par-dessus le pilaf de rigueur». No sorprende que al finalizar, los ahítos asistentes bendijeran al padre por haberles invitado (Navon 21).

En cuanto a la abundancia, los sefardíes eran —y siguen siendo— expertos en el arte de cocinar de más, aunque con aprovechamiento; según Kolonomos (38), en Monastir los viernes las sobras se daban a las viudas o necesitados. Llama la atención el testimonio de Serotte, nacida en 1947 de madre ya americana, pero de familia originaria de Çanakkale, que describe en Nueva York de los años 50 un mundo de danzadoras del vientre, echadoras de fortuna y grandes cantidades de comida mediterránea. Las fiestas acababan siempre «with piles of food and sweets to make us feel better» (Serotte 27).

Esos excesos gastronómicos, como dice Isaac Papo ([Edirne] Milán): «repercutían negativamente sobre la salud de los que acudían al llamamiento del mesón. Muy pocos

llegaron hasta una edad avanzada, segados por enfermedades metabólicas, diabetes, aterosclerosis, gota o cirrosis hepática» (Papo 32-33); aunque no hay que olvidar que en la manipulación de los alimentos y su conservación tampoco se ponía (por simple desconocimiento) excesiva atención; la negligencia en la higiene era habitual. Dice, por ejemplo, Caraco (Estambul):

Je ne manquerai pas de signaler la redoutable habitude que l'on avait chez nous de se nourrir de mets préparés plusieurs jours d'avance [...]. Et comme les armoires frigorifiques n'étaient pas encore inventées, nous mangions souvent des rôtis dont on chassait l'odeur, plus que pénétrante, en les passant de nouveau au feu [...]. Nous souffrions de coliques sourdes. (Caraco 22)

En los hogares humildes se constatan casos de pobreza extrema. Son muchos los autores que atestiguan para los menús diarios raciones escasas, como Abinun (Sarajevo) a principios del siglo XX (61): «Les menus alors ne variaient pas: des épis de maïs grillés, du pain de maïs, de la polenta avec du fromage blanc...»; o la madre de Gord (Sarajevo), cuando vivía en Estambul en la primera década del siglo XX, constata (16): «Nous étions si pauvres que nous mangions un petit poisson par jour tous ensemble». Los recuerdos de Benezra (Estambul 1911) son los más impactantes:

Je vois grand-mère qui fouille dans la cendre, découvre un morceau de charbon de bois carbonisé et le porte à sa bouche [...]. C'est bon, mon petit, fais toi aussi comme moi, fouille et si tu trouves un charbon éteint, ne le laisse pas, croque-le; cela soutient [...] j'étais littéralement torturé par la faim. J'avais comme la sensation que mon estomac, faute d'être alimenté, se dévorait lui-même. Cela produisait une douleur atroce. J'avalais les larmes que m'arrachait mon tourment. (Benezra 56, 69)

Más adelante, en la década de los 20, Mordoh (Atenas) constata que (40-41):

Era un lujo el día que conseguían un hueso para hervir con las judías y poder darles un poco de sabor a carne. De todos modos, las judías hervidas que hacía la Nona, con cebolla *salteada* —o *moradeada*, como decía ella—, difícilmente podían compararse con ningún otro guiso, aunque tuviera carne.

En los años 30, Harry Moreno (Sofía) contemplaba de chico desde la ventana de su habitación del Hotel Excelsior las mesas del mejor restaurante de Beirut (213):

Los manjares, que se servían en gran abundancia y adornados artísticamente, eran observados y comentados por los niños e incluso a veces por

los cuatro miembros de la pequeña familia, precisamente cuando compartían un magro plato de calabacines hervidos y condimentados con un poquito de sal, sin pan.

Con todo, hasta cierto punto era una pobreza compartida, pues tanto las organizaciones comunitarias como el vecindario en general, solían procurar el mínimo indispensable para la subsistencia. Casi todos los memorialistas recuerdan cómo las familias vecinas solían reunirse en el patio en torno a un fuego, donde bebían café y mordisqueaban pipas (Navon 97). Primaba el instinto gregario, que se traduce en solidaridad: «Denguno pasavan las fiestas solos, siempre kon parientes, amigos i vecinos i no menos de kinze a vente personas en la meza» (Amato 217).

2. Usos y costumbres en la primera emigración

Los primeros emigrados (segunda etapa) se regocijaron observando las pautas alimenticias que les mantenían ligados a su pasado. A medida que transcurría el tiempo y la distancia mental con el mundo de sus mayores se agrandaba y se difuminaban otros elementos de identidad, la alimentación —como, en parte, la lengua— fue cobrando mayor importancia hasta erigirse en emblema y convertirse en el núcleo central de la vida, pues era el elemento que unía a los miembros de la familia, y la familia era vital en la diáspora ya que mantenía la cohesión entre sus miembros. Según Edgar Morin (nacido Nahum), se convirtió en un factor matricial que les unía con aquel mundo perdido y añorado de sus mayores (14). Esta circunstancia se observa en todas las familias y en todos los lugares de la nueva emigración, de Buenos Aires a Milán, y del Congo Belga a París (Romeu 2011, 122-23):

Cuando oigo hablar a los extraños en *yudesmo*, siento que son de mi *familya*, que en ellos puedo confiar, que entienden mi modo de vida, que igual que a mí me educaron, *eyos* educan a sus *hishicas* y sé que en sus casas *vo a topar yapraquitos* de col o una *tapadica* de espinaca. (Nissán 275)

La familia Behar seguía la alimentación tradicional sefardí en el Berlín de los años 20 y 30. En *šabat* comían «Avas con Aros», una comida típica de gente pobre —pero que, como dice Amato (202), tenía la ventaja de que llenaba el estómago—, o «weiße Bohnen mit Fleisch im Tomatensoße» (Behar 31), pero siempre sobre un mantel blanco y después de que su madre alumbrara las velas y su padre bendijera el vino y el pan. En *Roš Hašaná* y *Kipur* su madre preparaba «Filas, Borekas und Bulemas, [...] Fritadas und Pescado al orno» (Behar 32). Él atestigua que los días festivos se reunían hasta veinticinco personas en la mesa. Formaban un clan y estaban encantados de serlo; les gustaba compartir mesa y conversación (Behar 31-32). El sentido de la digni-

dad, aún en la pobreza, se observa en muchos autores: «Azeytunas con pan, ma enriva de un mantel» (Élias-Nahmias 251).

Aunque el modo de vida occidental iba ya exigiendo la simplificación de los hábitos alimentarios —horarios comerciales, alejamiento de la vivienda de los lugares de trabajo, y, sobre todo, la incorporación de las mujeres al mercado laboral, que hacía que dispusieran de menos tiempo para la preparación de esos festines⁴—, lo único que ocurrió es que se dilató la puesta en escena del antiguo ceremonial, pues los viernes, o con ocasión de cualquier festividad, era obligado reproducirlo, calcado de Oriente, y se consideraba una forma de cortesía asistir a él. Así, a diario podía comerse al modo occidental, pero los días festivos o con la ocasión de recibir *musafires*, las *balabayas* batallaban para ofrecer a sus comensales las especialidades propias de origen local. Estos usos se mantuvieron hasta que empezó a faltar la generación de las abuelas, que las confeccionaban sin importarles el tiempo que derrochaban (Romeu 2011, 122-123). Por ejemplo, Maimon (184) recuerda las *noches de alhad* en Seattle, cuando se reunían varias familias en una casa para *pasar la hora*, «some refreshments (which included a large variety of mezelikeys [appetizers] like pishcado salado, kezo, azitunas [pickled fish, cheese, olives]), etc., even some borekas (cheese filled pastry) left over from Shabbath».

Pero si seguían manteniendo variación y abundancia —en la novela de Gord, Marko Korać le escribe a su amada Blanki en 1936: «J'ai été obligé d'acheter ici une chemise et un col pour le smoking, car maintenant je porte la taille 42! [...] Je te rends responsable de tout cela, car tes dîners sont copieux et succulents» (Gord 157)—, en la emigración comenzó la dificultad para hacerse con los ingredientes propios. Dice al propósito Isaac Papo (84) que en el Milán de los años 30 la falta de las materias primas típicamente orientales se resolvía aprovechando los frecuentes viajes de familiares y amigos: «Los viajeros traían pescados preparados de una manera particular: *palamida*, *garato*, *abudarajo*, o bien dulces: *halvá*, *baklavá*, *lukum* y otros, todos bien conocidos hoy por los occidentales. [...]». Y en la Francia de los años 50 constata Courtine-Denamy (nacida en 1947) que cuando la *moza* le llevaba a casa de sus abuelos maternos en París para la «*merenda*», no faltaban los bombones importados de Hacı Bekir de Estambul, con fuerte olor a bergamota, que guardaban ¡en una bombonera de Christofle! (92). Claro que este trasiego de especialidades culinarias naufragó algunas veces, como cuando Vidal Nahum y su esposa Corinne viajaron por primera vez en avión a los Estados Unidos para visitar a su hijo Edgar, y le llevaban, desconociendo la prohibición de entrar alimentos en el país... ¡un *pastelico* y un gratinado de berenjenas! (Morin 372-73).

En la primera emigración es cuando los sefardíes entran en contacto con otros pueblos y etnias, y empiezan a abandonar la *kašerut*. Es interesante a este propósito la diferente concepción que mantienen José Nehama y su esposa Raquel Masri en Alejandría tras su boda en 1945 (Nehama 228-29), donde ella defiende que no quiere ser

⁴ Véanse en este sentido los ilustrativos artículos de Vučina Simović, Romero —que analiza la evolución de la mujer sefardí de los Balcanes desde finales de 1890 hasta 1938— y García Moreno.

considerada una *rašá'*, una infiel. También comienzan a hacer incursiones en la gastronomía local, así como a notar sus diferencias de los asquenazíes: «La première fois que j'ai mangé de la viande de porc, j'ai cru mourir, or je ne suis pas mort et mon péché ne me paraît du plus abominable» (Abinun 242). Mostrel (105) tuvo problemas en el frente de Aïn-Draham (en 1945) cuando se agotaron los alimentos de casa. ¿Debía transgredir la *kašerut*?: «la première bouchée eut du mal à passer; elle me resta à travers la gorge. J'avais la nausée, le coeur barbouillé». Vidal Nahum mantuvo toda su vida una aversión completa por la carne de cerdo aunque le encantaba ¡el jamón! que no asociaba, además, con el cerdo (Morin 63).

Claro que sabía que era jamón. Pero me lo vendió un *y'udió*, y la comida que viene de manos de un *y'udió* tiene que ser kasher. *Na*: era jamón kasher. (Cazés 71)

Ma mère avait ses propres règles, nous mangions du jambon et de saucisson, mais pas de côte de porc [...]. Nos pratiques religieuses étaient ainsi, faites de compromis, de petits arrangements avec le ciel [...]. Nous ne mangions pas cacher, mais pas non plus typiquement français: nous avions gardé les savoureuses recettes turques. (Élias & Nahmias 151, 175)

Cobra fuerza la distinción de sus *comidicas* con las de sus vecinos asquenazíes. Que la comida sefardí es peculiar, como lo es la asquenazí, es evidente, pues las tradiciones culinarias de sus lugares de origen son también diversas. Por ejemplo, Serotte (10) recuerda de niña su vecindario poblado de asquenazíes. Un día, su amiga Ellen la convenció a probar el *borscht* de su abuela: «I promptly gagged and almost threw up on her kitchen linoleum»; pero cuando Ellen fue a casa de Brenda y vio a la madre Rozika guisando sesos con tomate, por poco se desmaya.

También Bensignor (251-252) aporta una anécdota al respecto:

- Mi *Bobe* Sofía, va a traer *guefilte fish* y *jrein*, bien picante, como le gusta al *Zeide*, para el *barmitzve*.
- Y seguro le pone azúcar al pescado.
- Nosotros no somos polacos. Ustedes le ponen miel a todo.
- ¡La *baclabá* es deliciosa!
- A mí, me empalaga, la *baclabá*, la *jalvá*, el *likum*.
- Claro, preferís el *leicaj*, con miel.
- Un buen *id*, como yo, prefiere los *pletzalaj* con pastrón y los *beisgalaj* con queso, los *varénikes*, el *hering* y unos buenos *iguerkes* y en *Pésaj*, los *knéidalaj* con harina de *matze*. Aunque distintos, “*mir zenen di zelbe zaj*”.
- ¿En qué idioma hablás? ¿En ruso?

- ¡En idish! ¿Ahora, sos *goi*?
 — ¡No, soy *sefaradí* y prefiero los *boios*!

Con todo, al preguntarse si tienen algo en común, admiten que la *yídiše mame*, la que nunca se queja, la que sólo suspira, existe en ambos mundos. Es «la que cuando te vas, siempre te da un paquetito, porque... no me comiste nada...» (Bensignor 254). «Elle incarnait la véritable *yiddishe mame*, fidèle à la représentation de la mère juive dans la littérature» (Mostrel 48), que muchos identifican con la *éšet háil* del libro de los *Proverbios* (31:10).

Aunque es cierto que las relaciones entre sefardíes y asquenazíes nunca fueron estrechas, ni en Oriente ni en Occidente, como evoca Sananes (104): «These neighbors were cordial and available in time of need, but never shared a cup of coffee», el análisis sincrónico y diacrónico de estas relaciones a través de las memorias, y en todos sus estratos, merece un estudio aparte.

3. Usos y costumbres en la nueva diáspora

Entre los que nacieron o han vivido la mayor parte de su vida en la nueva diáspora (tercera etapa), los elementos que intervinieron en la dejación de costumbres en la etapa anterior han acentuado su efecto. En los grandes núcleos de población, donde se concentran mayormente los sefardíes de hoy, se han adaptado a los horarios y los usos sociales del lugar de residencia. La comida familiar al mediodía es un lujo inasequible. Las mujeres sefardíes alegan que en la confección se pierde mucho tiempo, un bienpreciado al que nadie está dispuesto a renunciar en nuestra economizada cultura occidental, a la que ellas se han incorporado. Las especialidades locales han dejado de tener su carácter «exclusivo» y se han ido adaptando a las nuevas familias en las que ambos progenitores, en su mayoría, ya no provienen del mismo lugar (una sefardí salonicense casada con un marroquí, un búlgaro de Plovdiv casado con una *sabra* —israelí— de origen asquenazí, un asquenazí casado con una *izmirliya*...), y comienza a haber matrimonios con miembros de otras religiones (una *monastirli* casada con un griego ortodoxo, un alejandrino casado con una cristiana...).

Poco a poco se adopta la alimentación del entorno y se van mezclando los platillos típicamente sefardíes con las especialidades locales:

Sont venus s'ajouter à nos menus, des plats tunisiens appétissants que nous avons adoptés. (Mostrel 41)

Le vendredi soir, le couscous devenait notre tradition. Il leur était impensable de célébrer les veilles du chabat par un autre plat. (Karako 75)

On Easter Sunday, Daddy would give Momma a decorated chocolate egg which we all enjoy eating. To him, these departures from Jewish ritual were not sacreligious. (Sananes 93)

Ma mère a navigué comme elle a pu entre la cuisine française et la cuisine traditionnelle, ne gardant que les bases de l'une et de l'autre. (Élias & Nahmias 245)

Mientras ellas vivían en haciendas o iban solamente los fines de semana y preparaban chiles en nogada, esos que apenas acabo de probar, yo aprendí a brodar al estilo Estambul [...] a hacer borrecas... (Nissán 275)

A veces, el choque cultural es intenso:

Cuando estábamos llegando a la ciudad de Figueres, uno de los señores que viajaban con nosotros sacó un pan, un chorizo, una navaja y una servilleta —que se anudó al cuello como si fuera un pañuelo— y allí mismo empezó a cortar trozos de pan y chorizo que se ponía simultáneamente en la boca, al mismo tiempo que hablaba con su compañero. Era la primera vez que veía comer así y tuve que contener la risa. Nos ofreció un trozo de pan con su correspondiente trozo de chorizo, pero la Ima declinó amablemente. Estábamos en la España de los años cincuenta, en pleno apogeo del régimen franquista. (Mordoh 282)

Por último, hay que considerar la falta de compañía. Ese tipo de comidas interminables, variadas y abundantes, son para degustar en grupo, lo más numeroso posible. Si la familia tenía durante la etapa anterior un papel primordial, con las familias reducidas a pocos miembros, se desvirtúa su sentido. Sin embargo, en ocasiones señaladas se siguen haciendo. La cultura gastronómica, aunque cada vez más dilatada en el tiempo, sigue siendo el factor matricial de la cultura, como constatan Papo y Morin (85):

Aún hoy en día, cuando amigos y familiares vuelven a encontrarse en algún lugar, la manera más corriente de celebrar *el buen viejo tiempo* es preparar, de una manera más o menos fidedigna con arreglo a los cánones clásicos, una de las muchas comidas tradicionales, de ordinario las menos complicadas. Así, nuestro *Auld Lang Syne* es tal vez menos romántico, pero más sustancial y pragmático. (Papo 85)

Quand le séfardisme s'est dilué chez les Francs, le noyau matriciel de sa culture a subsisté; ce noyau, comme dans toute culture, est gastronomique, et, au noyau de ce noyau, il y a le *pastellico*. Devenu nourriture ma-

ternelle pour ses enfants, le *pastellico* est désormais le seul survivant, dans le monde français et gentil de Véronique [hija de Morin], du monde englouti de la Salonique séfarad. (Morin 463)

Así le ocurrió también a la madre de Perera. La familia, tras 30 años en América, regresó a Israel en 1960:

Following father's dead, Mother at last appeared to come to terms with her life. Her thirty years in the Americas gradually receded from her memory [...]. She spent much of her time watching television and baking the Sephardic Middle Eastern dishes she loved. (Perera 18-19)

Entre los autores de la última etapa notamos cómo en ocasiones definen cierta comida, pero parecen desconocer o haber olvidado su nombre en judeoespañol, o tal vez piensen que no sea importante proporcionarlo. Por ejemplo, Serotte (43) explica cómo hacen y comen *huevos jaminados*, pero sin designarlos como tales. Sin embargo, esta práctica se encuentra también en autores más ancianos, como Kastoryano (83) o Wagenstein (108), lo que supone que quizás determinados usos iban desapareciendo en el periodo de entreguerras, especialmente en ciertas zonas balcánicas, donde la inserción de los sefardíes en la sociedad se adelantó en décadas. Por ello Kolonomos (26) recuerda como la WIZO organizaba en Monastir cursos de cocina en el entreguerras para «kuzinar a la tradision Sefarda» con el objetivo de educar a las jóvenes para que pudieran emanciparse.

Las últimas generaciones de sefardíes deben «aprender» a cocinar, porque no lo han visto hacer nunca o porque no saben o no aprendieron en su momento, y sólo esporádicamente tuvieron la ocasión de degustar las especialidades propias. Kolonomos se lamenta de que esos usos desaparecieran de su mundo después de la Segunda Guerra mundial:

el kuzinar los mizmos kumeres i celebrar las fiestas nos aserkamos kon los muestros serkanos los kualos no los tenemos. I agora deskriviyendo los uzos de los Sefardes, kidamos atados a las tradisiones la kualas no keremos ke se mueran. Eyas stan afondadas a los muestros korasones i almas. (Kolonomos 29-30)

Courtine-Denamy (34-35) aprendió a cocinar *pastelikos* para ofrecérselos al abuelo; las hijas de Marguerite Saltiel quisieron un día recuperar el espíritu de la madre en la vieja cocina: «Fifty years later we have gathered once again in Mama's kitchen to recapture some of the past and recall her spirit and dignity» (Sananes VII, IX); y Serotte recuerda cómo mientras escribía el libro (publicado en 2006), iba visitando a sus primos y demás familiares, y cada vez que se encon-

traban, comían. Por ello les agradece a: «my Florida and New York primos y primas, who fed me Sephardi dinners» (Serotte XI).

4. Elogio de la *borreca*

Hemos ido viendo cómo uno de los platillos más recurrentes en la alimentación de los sefardíes es la *borreca*, que sólo tiene parangón en cuanto a alusiones en las memorias con los *huevos jaminados*. Antes siquiera de iniciarme en los libros de memorias sefardíes, leí por casualidad cómo un anciano sefardí lloró en el *Sephardic Home for the Aged*, un asilo de Nueva York, cuando le ofrecieron unas *borrecas*. Pensé entonces si no sería una exageración del autor. Hoy, después de haber leído decenas de memorias, no me cabe duda de que reflejaba la realidad y aunque no he podido encontrar ahora el fragmento en cuestión, este denotaba que esta especialidad culinaria se erige indiscutiblemente en el símbolo del auténtico hogar sefardí, el secreto de cuya confección transmitían las *balabayas* de generación en generación: «La veille du mariage, Rachel décide de parler à sa fille. [...] Elle lui confie d'abord un secret qui ne se transmettait qu'en cette occasion: celui de la pâte à *borekas*. [...] Doit être friable, mais pas sèche, moelleuse, mais pas grasse» (Lagardet 265).

Huevos jaminados y *borrecas* presentan en los textos numerosas variantes. He aquí algunas en cuanto a los primeros (por orden alfabético de autores): *guevos inhaminados* (Abinun 106); *huevos jaminados* (Bensignor 51); *huevos khaminados* y *huevos shaminados* (sic) (Caraco 122 y 163); *uevos enhaminados* (A. R. Cohen 186); *uevos jaminados* (Courtine-Denamy 118); *huevos jaminados* (Élias & Nahmias 206); *genus inhaminatus* (sic) (Gord 61); *huevo enjaminado* (Gutkowski 50); *huevos haminados* (Haker 86); *guevos inhaminados* (Kolonomos 68); *uevos ahaminados* (Morin 167); *huevecitos jaminados* (Nissán 187); *uevos haminados* (Rahmani 176). Dice Quintana 2006, 295: «La característica más sobresaliente del judeoespañol es, indiscutiblemente, su polimorfismo, propio de una lengua en la que no se ha estandarizado una norma lingüística y en la que nunca se ha establecido una unidad idiomática de lengua literaria». Como ya advertimos (Romeu 2008b, Romeu & Díaz-Mas), los autores de memorias emplean la lengua vernácula en palabras, frases o expresiones más o menos largas, pese a utilizar como vehículo principal otras lenguas. Este fenómeno, que los lingüistas denominan cambio de código (*Code-switching*), refiriéndose al uso de más de una lengua en el discurso, permite observar en los textos escritos por sefardíes una cierta anarquía. Es un buen ejemplo el de los *huevos khaminados* y los *huevos shaminados* (sic) de Caraco (122 y 163). No se trata aquí de un fenómeno de polimorfismo, sino de mero descuido del autor o del editor; pero además debemos por caso identificar palabras tan castizas judeoespañolas como *fijones* o *borrecas*, en sus grafías inglesas *feejoneez* (Halio 174) y *boorekas* (Halio 33), o en la francesa *bourikitas* (Karako 74), donde se innova adoptando nuevas y ajenas grafías para el judeoespañol —que nunca las usó en la literatura tradicional—, aun en una misma obra y con independencia de la lengua original, lo que contribuye a confundir al lector.

Respecto a las variantes de la *borreca*, he aquí el cotejo de lo que declaran una treintena de autores (la fecha tras el nombre del autor corresponde a la de su vida):

Autor	Procedencia	Nombre	Descripción
Caraco (1900-75)	Estambul (>París)	borecas	« <i>cosices de horno</i> [...] sorte de pâtés» (22)
Maimon (1907-92)	Bursa (>Seattle)	borekas	«cheese filled pastry» (184)
Amato (1912-?)	Rodas (>Los Ángeles)	burekas	«pastelikos o burekas de karne» (206) «burekas de patate» (206)
Abinun (1912-?)	Sarajevo (>Francia)	burekas buriqitas	«chaussons [‘tartas de hojaldre’] au fromage qu’ on peut manger à la main» (125) «buriqitas ou borekas» (130)
Halio (1917?-)	[Turquía>] Nueva York	boorekas bourekas burekas	«real goodies» (33) (168) (52)
Konomos (1922-)	Monastir (>Skopje)	burikitas	«burikitas kon karni o kalavasa» (29) «burikitas de muez» (31)
Wagenstein (1922-)	Plovdiv (>Sofía)	burekas	«feuilletés au fromage» (271)
Behar (1923-)	[Estambul>] Berlín	borekas	(32)
Mostrel (1925-)	[Bergama-Esmirna>] Marsella (>Túnez)	boréikas	«boréikas con queso o con espinaca» (41)
Papo (1926-)	[Edirne>] Milán	borrekas	(84)
Eliakim (1928-)	Salónica (>Francia)	boréqitas	«chaussons fourrés de fromage et pomme-de-terre, ou d’aubergine ou encore des épinards ou de viande» (33)
Haker (1930-)	[Kırklareli>] Estambul	borekas	«pies filled with cheese or aubergine puree» (86) «sweet borekas» (88)
Karako (1931?-)	[Karataç>] Túnez (>París)	bourikitas	«bourikitas farcies d’aubergine» (74)
Kastoryano (1931-)	Estambul	borekitas	
Sananes (1934-)	[Salónica>] Nueva York	borekas	«borekas de nuez y almendras» (130)
Perera (1934-2003)	[Jerusalén>] Guatemala	burrecas	«spinach burrecas» (7) «cheese and spinach burrecas» (19)
Elías-Pessah (1936-) y Nahmias (1945-)	[Turquía>] París	borekas	«sorte de chausson salé fourré de pommes de terre écrasées avec du fromage et des œufs ou de la purée d’aubergines grillées» (142)
Nissán (1939-)	[Turquía>] Ciudad de México	borrekas	«borrekas de nuez, de queso y berenjena» (275)
A. R. Cohen (1939-)	[Estambul>] Bruselas (>Israel)	borekas	«borekas de gruyère et de parmesan [...] chaussons fourrés de fromage, d’œufs, de pommes de terre, d’épinards ou d’aubergines» (209)
Ergas (1939-)	Estambul (>Ginebra)	borekitas	«borekitas de kezo y de espinaka» (154)
Bensignor (años 40)	Buenos Aires	burrequitas burrecas	«burrequitas de jandrayo [‘paté de berenjenas ahumadas’]» (35) (51)
Lagardet (años 40)	[Estambul>] París	borekas	«des petits chaussons fourrés de pomme de terre et de fromage frais, de râpé et d’œuf» (8) «borekas farcis aux épinards ou au fromage» (315)

Gord (1942-)	[Sarajevo>] Belgrado	burikitas	«sortes de feuilletés à la viande» (61)
Rahmani (1944-)	[Rodas>] El Cairo (>Bruselas)	borekitas	«entrée traditionnelle, petits pâtés ronds ou allongés fourrés de fromage et de pommes de terre ou d'aubergine» (173)
Nehama (1946-)	[Salónica>] Alejandría (>Venezuela >España)	borequitas	« <i>borequitas</i> o <i>sambusek</i> en forma de media luna rellenas de queso o espicanacas» (31)
Courtine-Denamy (1947-)	[Estambul>] París	borekas borekitas	(173) (90)
Serotte (1947-)	[Estambul>] Nueva York	borekas	«oblong, phyllo dough pastries [...] filled either with cheese or spinach» (43)
Aciman (1951-)	[Estambul>] Alejandría	borekas	(105)
Nizri (1954-)	[Monastir> Chile>] Ciudad de México	borrecas	«platillo típico» (174)

5. Qué es la *borreca*

La *borreca* es uno de los elementos culinarios cuya denominación tomaron los sefardíes del turco⁵ y no es propia de un único lugar, sino que se consumía —y se consume— por toda la geografía sefardí. Nehama define la *borreca* (*borréka*, turc: *börek*) como ‘sorte de chausson (pâtisserie) farci de fromage, de viande, d’épinards, de potiron, etc.’, y la distingue de la *borrekíta* ‘petit pâté bourré de diverses façons, et, le plus souvent, d’une farce aux noix, aux amandes avec du miel, du sucre, de la cannelle’. Parece así determinar que la primera sería salada y la segunda dulce. Sin embargo, tal distinción no se desprende de los textos, donde los autores denominan sin distinción *borrecas* y *borrequitas* tanto si son dulces como saladas, e incluso, Abinun (130) identifica los términos como equivalentes, y Haker (88) menciona unas *borekas dulces*. Con todo, independientemente de que las denominen *borrecas* o *borrequitas* (que, en definitiva, es también el diminutivo de *borrecas*), parecen estar de acuerdo en los tipos de relleno: la mayoría de las saladas lo son de espinacas, queso o berenjena; y las dulces, de una pasta de nuez y almendra, aunque, obviamente, hay o puede haber alguna que otra peculiaridad típica de una ciudad, barrio o familia. No encontramos descripciones acerca de si se consumen frías o calientes, pero ambas opciones se adivinan. Además, en la época más antigua, Kolonomos (44) constata que los hornos se encendían una vez a la semana, o antes de las fiestas, y los alimentos duraban largo tiempo, por lo que templarían inevitablemente.

Desde el punto de vista léxico se dan buen número de variantes, la más significativa de las cuales sería el uso de *o/u* tras *b*. En este sentido, sí parece que los autores provenientes de zonas balcánicas tienden a reflejar la tendencia habitual común que existe en los dialectos a cerrar las vocales no acentuadas *e/o* en *i/u*: *bureca* (Abinun, Kolonomos, Wagenstein, Gord...), mientras que los demás usan la *o*: *boreca*, salvo Perera. El uso gráfico de *k* es mayoritario, aunque también encontramos *c/q*, sobre

⁵ Respecto a los términos turcos de la cocina en judeoespañol, véase Koén-Sarano.

todo en autores de origen o que han vivido en Latinoamérica (Bensignor, Nehama, Nissán, Nizri, Perera...) y hablan y escriben corrientemente castellano.

El factor género no tiene relevancia en cuanto a la descripción de la *borreca*, aunque las mujeres (entre ellas Bensignor, Élias & Nahmias, Kolonomos y Nissán) y ¡un hombre! (Aciman) adicionan detalles menos prosaicos que la simple descripción. Así, Bensignor aporta una receta de *borrecas*:

Mezclas un vaso de agua, con una cucharita de sal, un vaso de *alcete* [‘aceite’], y agregas harina hasta tomar una masa. La dejas descansar. Mientras preparas el relleno: dos papas hervidas, hechas puré, sal, medio kilo de queso (tipo García), un huevo y *berajá* [‘bendición’] de queso rallado. Preparas bollitos, los estiras y vas rellenando. Pintas con yema, espolvoreas con *susam* [‘sésamo’] y, al horno (Bensignor 125)

que coincide con la que a su vez proporcionan Élias & Nahmias (247, en reproducción fotográfica de una copia autógrafa) y Kolonomos (414-16), quien además aporta varias opciones para el relleno. Y Nissán (275) dice que las aprendió a hacer como parte de su educación de mujer oriental dedicada a la casa y al esposo.

Para Aciman, la *borreca* está en la esencia del «olor» que desprende toda casa sefardí:

anyone born in Alexandria would just as easily have sniffed out a Sephardi household like ours, with its residual odor of Parmesan, boiled artichokes, and *borekas*, as they themselves could recognize an Armenian kitchen by its unavoidable smell of cured pastrami, a Greek living room by the odor of myrrh, and Italians by the smell of fried onions and chamomille. (Aciman 105)

La dificultad se planteó en la identificación del *pastelico* (Nehama *pasteliko* ‘petit pâté’) que algunos autores describen como una confección semejante a la *borreca*. Así Eliakim, originario de Salónica, dice (33): «Souvent, la préparation [de la *borreca*] se présente sous forme non de chaussons, mais de tourte appelé “pastel”», y Amato, originaria de Rodas, nos habla (206) de «pastelicos o burekas de carne». Tanto Morin (Salónica) como Courtine-Denamy (Estambul) usan también el término *pastelico* (*pastellico*, *pasteliko*). Sin embargo, y preguntado a los miembros de Ladinokomunita, sin excepción confirman que se trata de dos confecciones diferentes, siendo el *pastelico* como un pastel, de mayor tamaño de solito, aunque el relleno puede incluir cualquiera de los que se utilizan para las *borrecas*⁶.

⁶ Agradezco a Rachel Amado Bortnick la lectura atenta de estas líneas, que derivó en comentarios sabrosísimos.

6. El «tiempo» de la *borreca*

En principio, parece que la *borreca* no está destinada a ser el símbolo de ninguna festividad concreta, pero es un elemento inexcusable en todas ellas, especialmente en la *noche de šabat* (viernes por la noche) o en la comida sabática (sábado a mediodía). Maimon las rememora (184) en Seattle en 1982, cuando con los amigos se reunían el sábado por la noche (*noche de alḥad*) en la comunidad y las comían con deleite después de cantar. Caraco (22) recuerda en cambio comerlas en viernes, preparadas por la cocinera Saratchi al amanecer, lo mismo que Perera (7) en Guatemala, Haker (88) en Kiklareli, o Estrella Benveniste en Salónica (Nehama 31). Amato (206), Kolonomos (68) y Karako (74-75) las emplazan en las comidas sabáticas en sus ciudades natales: Rodas, Monastir y Túnez; dice Karako (74): «les *bourikitas* farcies d'aubergines étaient mon grand régal, j'en avalais trois ou quatre avec un bonheur extrême». Haker (86) las ubica en el *brunch* que tomaban los hombres al llegar de la sinagoga el sábado por la mañana (no habían desayunado nada): primero pronuncian el *quidúš*, después toman «*borekas* filled with cheese or aubergine puree». Y, en fin, Rahmani (171-173) recuerda cómo pese a que eran pocos los que observaban la *kašerut* en el Congo, porque era difícil encontrar pescado y carne apropiadas, y como no había frigoríficos, los alimentos no se conservaban mucho tiempo, en Elisabethville tenían la costumbre de acicalarse para ir al oficio los viernes por la tarde, y reunirse después a cenar en casa en una *mesa de alegría* en la que degustaban «*borekitas, guisados, boyos, pasteles, etc.*».

En cuanto a las grandes festividades, Behar (31-32) rememora cómo su madre cocinaba «*borekas*» para Roš Hašaná y Kipur, como Kolonomos (30-31), que recuerda cómo el día antes del ayuno se aparejaba un festín en el que no faltaban las «*burikitas de muez*». Bensignor (51) hace memoria de ellas para cortar el ayuno de Kipur—algo que no se acostumbraba a hacer en Rodas porque «es muy pesado» (Amato 209)—, pero también en Sukot, comidas bajo la *suká* (30, 180), en Hanuká (218), en el desayuno después de *tefilá* en un *bar mišvá* (119), y en el «*desayuno de shabat: burrequitas de jandrayo*» (35, 125). También Kolonomos (31) constata que se comían «*burikitas*» bajo la *suká* y en Purim «*burikitas di muez*» (32).

Pero se toman también *borrecas* en multitud de ocasiones y en diversas circunstancias. En el recuerdo de Papo (84) y Lagardet (8 y 315) son manjar cotidiano pero, por ejemplo, Ergas (154) relata el menú de una cena en la sociedad *Atehiya*, en el barrio Tabana de Monastir, el sábado 17 de diciembre de 1917, para conmemorar el aniversario de la liberación de la ciudad de las tropas alemanas (primer cuarto del siglo XX); entre otras delicias se anuncian «*garato y borekitas de kezo y de espinaka*».

Kastoyano (160) las recuerda en el duelo del tío David, donde se sirven «*borekitas*» junto con «des oeufs durs, des olives noires, des fromages, des raisins noirs, des bisotte au raki, des amandes», lo mismo que Halio (52), que las evoca en las mesas durante los *meldados* en Nueva York. Wagenstein (129) menciona que «les Juifs, à

l'occasion d'une naissance ou d'un décès dans une famille musulmane du voisinage, faisaient porter un plat de [...] *burekas*».

En casa de Nissán (105), para festejar su petición de mano, decidieron preparar comida turca, entre la que había *borrecas* de nuez, de queso y berenjena. Abinun (35) también las ubica en torno a las bodas, pero igualmente las llevan cuando van de excursión al campo (125), ya que como se comen con la mano no necesitan de grandes preparativos ni aditamentos; eso sí, llevaban provisiones como para un regimiento entero: «We took [...] enough food and drink to last a week» (Halio 58). Lo propio hacía, menos prolijamente, la abuela de Wagenstein (271): «enveloppa dans un journal quelques feuilletées au fromage, des *burekas*, tout en accablant son époux des plus sévères recommandations relatives à la sécurité et à la santé de ma personne». En Francia, Élias & Nahmias (140) recuerdan los «pique-niques façon judéo-espagnole», excursiones dominicales que también practicaba la familia de Courtine-Denamy (90), que llevaba siempre *borrequitas*. En casa de Gord (61) se sirven en honor del primer niño recién nacido (al final de la Gran Guerra, en 1918) de Buka y Daniel. Y en la mesa de Esther Negrín en México habían preparado para la circuncisión de su primer hijo «borrecas, bulemas, rosquitas, yapaques, aceitunas y pepinillos agrios» (Nizri 174).

Las amigas de la abuela de Courtine-Denamy (173) solían reunirse en torno a una partida de naipes con entrecortados paladeos de *borrecas* y otras delicias. También servían para acompañar el té o, simplemente, para merendar (Bensignor 235, 237), como hacía su abuela, y para agasajar *musafires* (Élias & Nahmias 200; Nehama).

Halio (168) las recuerda en una *cavané* de Nueva York, donde los inmigrados se reunían para resolver los más variados asuntos: buscar trabajo, encontrar casa, colocar amigos o familiares, *echar lašón* o pasar el tiempo o, simplemente, comer o beber.

E incluso se llevaban al baño turco, como atestiguan Élias & Nahmias (33-34), aunque en este caso parecen ser exclusivamente dulces, pues dice: «je dégustai en bonne compagnie, les *borekas*, *boyos*, *biscotchos* et toutes sortes de douceurs».

En resumen, la *borreca* no conoce fronteras; se consumía en Oriente, horneada en casa (Caraco 22) o en el horno comunitario (Kolonomos 44), pero se sigue consumiendo en la emigración —horneada en el horno del panadero (Élias & Nahmias 212, Nehama 31)—. Es apta para consumirse en cualquier ocasión, sea festiva o no, y no falta en cualquier surtida mesa sefardí. Dice Eliakim:

J'ai transmis les recettes de ces préparations traditionnelles, parmi quelques autres, à Madeleine qui les réalise à merveille, au point que non seulement les enfants en raffolent, mais encore les amis qui les ont goûtées en redemandent. Elle a ainsi plusieurs 'commandes' en cours! Je ne cache pas que ceci flatte mon amour-propre de salonicien. (Eliakim 33)

Es una receta de éxito y que gusta a todos, a tal punto que un panadero parisino que horneaba las *borrecas* de las familias judías vecinas, «plagiant l'ancestrale recette,

il a fini par fabriquer lui-même des borekas franco-judéo-espagnoles qu'il revendait à la pièce» (Élias & Nahmias 212).

Parafraseando a Kolonomos, es evidente que los *comeres* sefardíes son reverenciados por todos los autores, en mayor o menor grado, pero «the most widened delicious thing among the Sephards in Monastir was burikitas» (414). Lo que corrobora Eliakim (33): «Les plus célèbres, ceux que tout Séfarade de Méditerranée orientale connaît bien, sont sans conteste les fameuses *boréquitas*, chaussons fourrés de fromage et pomme-de-terre, ou d'aubergine ou encore des épinards ou de viande».

7. Dos últimos apuntes culinarios y en resumen

No cabe duda de que las memorias y novelas autobiográficas componen un cuadro sumamente instructivo en torno a las costumbres culinarias del pueblo sefardí, y, entre las especialidades propias, la *borreca* se erige en emblema indiscutible, en la estrella de la gastronomía sefardí.

Sin embargo, debería resaltar dos aspectos que hemos pasado aquí por alto. En primer lugar, recordar que la alimentación no es para los sefardíes un mero acto fisiológico. La alimentación es un factor sanador y curativo, es panacea para el cuerpo y el alma, garantiza la estabilidad física y emocional, y actúa como cohesionador del grupo.

En segundo lugar, queda por traer a colación la más importante proyección de la gastronomía sefardí: la mentalidad fundamentalmente hospitalaria de los judíos de origen turco-otomano. Tener un invitado en casa es motivo de regocijo y festejo para todos los miembros de la familia sin excepción.

*Cumimus y bivimus
y mus abasto
las gracias daremus
a il Santo Dio. (Abinun 135)*

Obras citadas

- Bunis, David M. *A lexicon of the Hebrew and Aramaic elements in modern Judezmo*. Jerusalem: Magnes Press, Hebrew University, 1993.
- Cohen de Chervonagura, Elisa. “Acerca de la terminología de la alimentación en el judeo español,” *El Vocero* 142 (marzo 1990): 5-9.
- Feldman, Yael. “In/Différence du *gender* dans les fictions autobiographique contemporaines en hébreu,” *Yod. Revue des études Hébraïques et Juives* 9 (2003-2004) [La narration de soi — Autobiographies et journaux intimes]: 113-39.
- García Moreno, Aitor. “La mujer en el hogar tradicional sefardí.” En Yolanda Moreno Koch & Ricardo Izquierdo Benito eds. *Hijas de Israel, mujeres de Sefarad*, 277-301.
- Koén-Sarano, Matilda. “La componente culinaria i lingüística turka en la kuzina djudeo-panyola,” *Sefárdica* 15 (mayo 2005): 67-78.
- Moreno Koch, Yolanda & Ricardo Izquierdo Benito, eds. *Hijas de Israel, mujeres de Sefarad. De las aljamas de Sefarad al drama del exilio. XVIII curso de cultura hispanojudía y sefardí*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha, 2010.
- Nehama, Joseph. *Dictionnaire du Judéo-Espagnol*. Madrid: CSIC, 1977.
- Quintana Rodríguez, Aldina. *Geografía lingüística del judeoespañol. Estudio sincrónico y diacrónico*. Bern: Peter Lang, 2006.
- Romero, Elena. “La emancipación de la mujer sefardí de los Balcanes a través de textos poéticos.” En Yolanda Moreno Koch & Ricardo Izquierdo Benito eds. *Hijas de Israel, mujeres de Sefarad*, 303-62.
- Romeu Ferré, Pilar. “*Sin memoria no ay avenir*. Memorias escritas por mujeres sefardíes en los últimos 20 años,” *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* LXIII:2 (2008a): 101-20.
- . “El uso de la lengua judeoespañola en las memorias y novelas autobiográficas de los sefardíes orientales.” En Hilary Pomeroy et alii. eds. *Proceedings of the Fifteenth British Conference on Judeo-Spanish Studies* (29—31 July 2008b), en prensa.
- . “Sefarad ¿la ‘patria’ de los sefardíes?,” *Sefarad* 71:1 (enero-junio 2011): 95-130.
- & Paloma Díaz-Mas. “El léxico de la memoria: expresiones judeoespañolas en autobiografías sefardíes.” En Winfried Busse & Michael Studemund-Halévy eds. *Lexicología y lexicografía judeoespañolas*. Bern: Peter Lang, 2011, 123-41.
- Schorsch, Jonathan. “Disappearing Origins: Sephardic Autobiography Today,” *Prooftexts* 27 (2007): 82-150.
- Varol, Marie-Christine. “L’autobiographie en judéo-espagnol: la difficile affirmation du sujet entre tradition et modernité,” *Yod. Revue des études Hébraïques et Juives* 9 (2003-2004) [La narration de soi — Autobiographies et journaux intimes]: 231-60.
- Vidaković-Petrov, Krinka. “Identity and Memory in the Works of Haim S. Davicho.” En Paloma Díaz-Mas & María Sánchez Pérez eds. *Los sefardíes ante los retos*

del mundo contemporáneo. Identidad y mentalidades. Madrid: CSIC, 2010, 307-16.

Vučina Simović, Ivana. “El papel de la mujer sefardí en el mantenimiento/desplazamiento del judeoespañol en el territorio de la antigua Yugoslavia,” *El Prezente. Studies in Sephardic Culture* 3 (December 2009): 253-70.

Memorias citadas

- Abinun, Moïse. *Les lumières de Sarajevo. Histoire d'une famille juive d'Europe centrale. Récit.* Paris: J.C. Lattès, 1988.
- Aciman, André. *Out of Egypt. A Memoir.* Nueva York: Penguin, 1996.
- Alhadeff, Vittorio. *Le chêne de Rhodes: Saga d'une grande famille sépharade.* Paris: Éditions Paris-Méditerranée, 1998 [1ª ed. en castellano: *La cita en Buenos Aires: saga de una gran familia sefardí* (Buenos Aires: Nuevohacer Grupo Editor Latinoamericano, 1996), pero escrita originalmente en francés].
- Amato Levy, Rebecca. *I remember Rhodes... / Mi akodro de Rhodes...* New York: Sepher-Hermon Press for Sephardic House at Congregation Shearith Israel, 1987.
- Behar, Isaak. *Versprich mir, dass Du am Leben bleibst. Ein jüdisches Schicksal.* Berlin [ojo]: Ullstein, 2006.
- Bensignor, Matilde. *De miel y milagros. Evocaciones sefardíes.* Buenos Aires: Milá, 2004.
- Canetti, Elías. *El juego de ojos: Historia de mi vida, 1931-1937.* Barcelona: Muchnik, 1985 [1ª ed. *Das Augenspiel: Lebensgeschichte 1931-1937*, München: Carl Hanser Verlag, 1985].
- Caraco, Maurice. *La famille Calderón ou Chronique de la vie juive de Constantinople au début du 20^e siècle. Roman autobiographique.* Istanbul: Les Éditions Isis, 2002.
- Cazés Menache, Daniel. *El acompañante y otros recuerdos.* México: Plaza y Valdés editores, 2005.
- Cohen, Adèle Rivka. *Mon enfance sépharade: mémoires judéo-espagnoles.* Paris-Montreal (Québec): L'Harmattan, 1996.
- Cohen, Albert. *El libro de mi madre.* Barcelona: Anagrama, 2007 [1ª ed. *Le livre de ma mère.* Paris: Gallimard, 1954].
- Courtine-Denamy, Sylvie. *La maison de Jacob. La langue pour seule patrie. Récit.* Paris: Phébus, 2001.
- Élias-Pessah, Mathilde & Évelyne Nahmias. *La robe couleur abricot / El fostan de pitagra. Enfances sépharades.* Paris: L'Harmattan, 2008.
- Ergas, Zeki. *From the Balkans to Asia Minor: A Jewish family Saga in the War years of 1912-1922.* Istanbul: The Isis Press, 2004.
- Gord, Ana. *Parfum de pluie sur les Balkans. Roman sépharade.* Lausanne: L'âge d'homme, 2000.

- Haker, Erol. *Once upon a time Jews lived in Kırklareli: the story of the Adato Family, 1800-1934*. Istanbul: The Isis Press, 2003 [1ª ed. 2002: *Bir Zamanlar Kırklareli' de Yahudiler Yaşardı* (Istanbul: İletişim)].
- Halio, Hank. *Ladino Reveries. Tales of the Sephardic experience in America*. New York: Foundation for the Advancement Sephardic Studies and Culture, 1999, 2ª ed. [1ª ed. 1996].
- Karako, Isaac. *Fleur d'ortie. Autobiographie*. Paris: Biblieurope, 2001.
- Kastoryano, Lidya. *Quand l'innocence avait un sens. Chronique d'une famille juive d'Istanbul d'entre les deux-guerres*. Istanbul: Les Éditions Isis, 1993.
- Kolonomos, Yamila (y Jasminka Namiceva). *Sinteyas de los sefardes de la Makedonia. Memoria, uzos, mantinision / [...] / Sparks of the Macedonian Sephards. Memories, customs, food*. Skopje: La komunita djudiya de la Makedonia, 2005.
- Lagardet, Evelyne. *Un rêve français*. Paris: Flammarion, 2007.
- Maimon, Sam Bension. *The Beauty of Sephardic Life. Scholarly, Humorous, and Personal Reflections; edited by Albert S. Maimon, Eugene Normand*. Seattle, WA: Maimon Ideas Publications, c1993.
- Mordoh, Samuel. *El Aba. De Salónica a Sefarad*. Barcelona: Tirocinio, 2003.
- Morin, Edgar. *Vidal et les siens*. Paris: Éditions du Seuil, 1989.
- Mostrel, Alexandre. *Une Saga Séfaraide*. Paris: Page après page, 2006.
- Navon, Avram. *Joseph Pérez. Roman*. Paris: Les Belles Lettres, 1999 [1ª ed. 1925].
- Nehama, Vera. *Las turquesas mágicas. Crónicas de Salónica*. Madrid: Hebraica Ediciones, 2011.
- Nissán, Rosa. *Hisho que te nazca*. México: Grupo editorial Plaza & Janes Editores, 1996.
- Nizri, Vicky. *Vida propia. Novela basada en la vida de Esther Schoenfeld*. México: El Pirul, 2000.
- Papo, Isaac. *Viaje en el ocaso de una cultura ibérica: Recuerdos y reflexiones de un médico sefardí*. Barcelona: Tirocinio, 2006.
- Perera, Víctor. *The Cross and the Pear Tree. A Sephardic Journey*. Berkeley-Los Angeles: University of California, 1996 [1ª ed. New York: Knopf, 1995].
- Rahmani, Moïse. *Shalom Bwana. La saga des Juifs du Congo*. Paris: Romillat, 2002.
- Sananes Stein, Gloria. *Marguerite: A Journey of Sephardic woman*. Morgantown, PA: Masthof Press, 1997.
- Serotte, Brenda. *The fortune teller's kiss (American Lives)*. University of Nebraska Press, 2006.
- Wagenstein, Angel. *Abraham le poivrot (Loin de Tolède)*. Paris: L'Esprit des Péninsules, 2005 [1ª ed. 2002, en búlgaro].