

## RESTAURANTE UAD MDA

Mercedes Dembo Barcessat

- ¡Arriba niña que es hora de salir al uad!- shauteaba auelito dende la 'atsva de mi cuarto..
  - ¿Al río? ¡Ma si gher son las cinco de la mañana y tengoy mucho sueño avo!- digoy con cara lagañosa-.
  - ¡Ya stamos dispiertos todos y aprontando las hajás para acomodarlas en el camión ansi que menéate- lo disho con firmeza-.
  - ¡Uff! ¿A quien se le ocurre precipiar tan tempero y yo que esperaba las vacaciones para alevantarme más tarde?- me dishi deshatarada-.
- Auelita me sintió y disho:
- ¡Mi reina tenemos dos horas de viaje hatta el duar ande auelito tiene los rebaños de carneros, la mayoría del trayecto es pista ermel ansi que el camión tiene que ir con dabagar dabagar! - me disho con su voz durce-.
- Carita de luz del día ya te adobí un chocolate como te gusta y me dio un bezo. Ala y vola tendremos tamién azzuda que tanto te plaze.
- ¡Mantequilla siiiiiiiiii! Que ueno!

Me al.legaba el trajín de las preparaciones en el patio trasero. Ese día viajamos al uad mda a shabonar la lana de los almadraques y cojines. El río mda es un afluente del río sebu y se escuentra a unos treinta kilometros de nuestro cueblo. Llenamos el camión con las alcofas unas con la lana y las prendas a shabonar; sábanas, los alkiseles, las fundas de los almadraques y de las almohadas, otras alcofas con comidas, durces, la cinilla con el tipad para el té y los bazzitos dorados y el annafito con carbón pa cayentar el almuerzo.

En el poblado moraba una familia marroquí que cuidaba los carneros y se quedaba con la leche y los productos lácteos que aprontaba; de vez en cuando mos traía al.leben y azzuda era de lo más delizioso: ¡Cómo la disfrutaba untada en el pan que salía cayentito del forno!.

- ¡No hay como la colada el en uad!; esa frescura, blancura y olor silvestre; es una delicia!- decía mammá y las mujeres asentían-.

Dabagar dabagar la luz del amanecer iba desparramando clarezzas y alegrías. El camino golía a tierra mojada; la escarcha había cubierto de ajjofar las hierbas de los costados.

En el río ya mos asperaban unas mujeres que auelito había contratado y se ajuntaban a las desiplas para acudir a descargar y colocar las hajás en la solombra de un árbol, discués sacaban todas las prendas y la lana a shabonar y lo metían al agua del río a remojar demientras que se alistaban doblando los saragüeles; unas sacaban la lana del agua y otras la ropa y lo alhotaban sobre las piedras. Lo enshabonaban bien con unas barras de shabón de marsella y empecijaban a pisotear con los pies; frotaban cada

pieza, la fregaban y la enshaguaban una y otra vez hasta que quedaba bien limpia. ¡Que fertes eran esas mujeres!; ¡Con qué rapidez y eficiencia trabajaban!; yo me quedaba mirándolas 'ajbeada; ya discues metían las sábanas en una palangana grande con unas bolitas azzules color lapis lazuli para blanquearlas y suavizarlas, las escurían bien y las alhotaban sobre la hierba al sol; ¡Cómo quedaba la ropa sha'aleando su blancura!. La lana la desparpajaban sobre las esteras que estaban ya extendidas al sol.

Una de las sirvientas encendía el anafe de carbón y ponía el almuerzo a cayentar. Mammá y tía cubrían el suelo con una estera y encima ponían el mantel; colocan platos, vasos y los cubiertos.

Nos asentuyabamos a almorzar. Tía anunciaba el menú con voz muy profesional:

De entremeses tenemos: ensalada provenzal, azzeitunas aliñadas caseras adobadas con limón y ajo, cuajada de tres colores: naranja, blanca y verde y croquetas de merluza.

Se me hacía agua en la boca solo escucharla; tengoy una hambre canina digoy-. Mosotros también shautean mis primos-.

Hay mas se lo digoy discues. Cada uno tomaba un plato  
En el annafito se calentaba las albóndigas de ternera con alcachofas y cardos.

De que kemleamos de almorzar los adolescentes mos ibamos con mammá y tita a sarear hasta el cueblito ande avo tenía carneros. Sopito salía de una de las jaimas la mujer del moro que cuidaba el rebaño hacía ya muchos años y nos obsequiaba al.leben, azzuda y pan recién horneado. Mammá les había traído comida y durces y se asentuyaban a kasrear; sus hijitos juwuaban con mozotros al escondite y yo los ambezaba a contar en frances-un, do, troi... y mos arreíamos musho; moz bañábamo en el río y ¡como nos haireábamos rosheando awua unos a otros!. Aelito se iba a mirar los carneros y a escoêger unos wenos pa pesah, para luego traerlos a cazza endonde teníamos un terreno lleno de hierba sabrozza. Volvíamos y nos sentábamos de todo y lomo a tomar la merienda. Las moras ya habían arreoêgido las sobrajás de comida y tenían el awua fervida pal té con hierbauena y mammá sacaba los durcezitos. No habíamos cudimos comer el pan fresco con azzuda pamorde que comimos pulpetas de carne, y asigún las leyes de la casrut no se jalteaban los productos lácteos con carne hasta que pasarán unas horas. También arreoêgiamos una bel'a de chumbos de las chumberas que servían de cerca a las jaimas. Cuando abashaba el sol era el momento de volver a cazza; cada uno mekneaba un atuendo o una alcofa al chofer que lo atawilaba en el camión y mos rekbeábamos todos. Una de las desiplas era shabboja y Buaza el chofer la espetijaba como el que no haze nada y la acudó a subirse la huzeó y metió adentro del camión y al mismo le manoseaba la

terma ella se arreía contenta y el camión emprendió el camino de vuelta a cazza ¡A la cuerta del D-io!.

Mercedes Dembo Barcessat

Glosario:

adobí- preparé

agusta-- gusta

ajjofar aljófar (perlas)

alkiseles- mantas pesadas de lana

ala y vola- pronto

alcofas- cestas

alhotaban- depositaban

al.lega- llega

al.leben- leche cuajada y desnatada

'ajbeada- maravillada

'atsva- umbral

aprontando- preparando

arreía- reía

atawilaba- arreglaba

berheaba- gritaba

cayentar- calentar

cinilla- bandeja

cueblo- pueblo

dabagar dabagar- despacito, poco a poco

deque- cuando

def'earla- empujarla

desiplas- criadas

desparpajaban- esparcían

duar- (ar) aldea en marruecos

deshatarada- desilucionada

empecijaban- empezaban

enshaguaban-enjuagaban

ermel- arena

escuentra- encuentra

espantiño- miedo

espetiño- mirada

forno- horno

gher- solamente

golía- olía

huzearla- levantarla

hajás- cosas

hãireabamos- excitabamos

ḥatta- hasta  
jaima-  
kemleamos- terminamos  
ma- pero  
precipiar- empezar  
rekbeábamos- subiamos  
saragü eles- calzones anchos y bombachos  
sintió-oyó  
sobrajâs- restos  
solombra- sombra  
sopito- súbito, de repente  
sha'aleando- brillando  
shabonar- lavar  
shabojja- muy hermosa  
shateaba- tiraba  
shauteaba- gritaba  
tipad- tetera  
uad- rio

Los sonidos específicos de la ḥaketía, diferentes del castellano son:

gh-se pronuncia como una "r" gutural francesa (rue), o una "ġ" árabe.

Ḥ ḥ-se pronuncia como una "ח" hebrea o "ح" árabe (חכם). El sonido es parecido a la "jota" castellana, pero el aire pasa a través de la parte profunda de la laringe.

Ĵ ĵ-se pronuncia como "j" francesa (jour)

k-se pronuncia como en "karate". Se utiliza únicamente en palabras de origen hebreo o árabe.

Sh/sh-se pronuncia como la "ch" francesa y la "x" arcaica española. (chemise).

Para 'ע" hebrea o "ע" árabe (עולם--'olam; za'ama) laríngea sonora.

Z z-Se pronuncia como la "z" francesa (zéro).

En palabras de origen árabe o hebreo que se escriben con "zayin" y también en palabras asimiladas en ḥaketía: cazza, mezza.

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

© 2009, 2014, 2018, Alicia Sisso Raz

<https://youtu.be/QmZlcgco70Q>

revisado 16.6.2020