



LA BOZ SEFARDI

לה בוז ספרדי



Año 1 - No. 5
Publicación semanal

3 de Marzo del 2011 / 27 de Adar I del 5771
Compilación y edición : León Pardo Franco

PUBLICACION DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA ISRAELITA SEFARADI (LIMA-PERU)

EDITORIAL

El calendario festivo judío constituye un ciclo terapéutico espiritual. Participar activamente de cada festividad nos permitirá comprender cada una a profundidad y establecer la enriquecedora conexión con las demás. Año a año el ciclo se repite y las vivencias personales, familiares y comunitarias que experimentamos en cada hito de nuestro calendario van haciendo de nosotros mejores personas, mejores padres, mejores hijos y mejores judíos. En pocas semanas, festejaremos Purim, una de las festividades más alegres y a la vez más cargadas de profundos significados. Vengan con sus familiares a vivir Purim en nuestro Kahal, a cumplir juntos con la Mitzvá de escuchar la lectura de la Meguilá y a disfrutar del precepto de comer y beber con alegría. Los esperamos.

El comité editorial

DATAS DE LIMUD DE LA SEMANA

Sábado 05 Marzo 8:00am.
Bienvenida Bat Mazaltov

Martes 8 de Marzo 6:00pm.
Rafael García Ben Mezoda

Martes 8 de Marzo 6:00pm.
Jose Castoriano Ben Simha

Miércoles 9 de Marzo 6:00pm.
Moshe Ben Shelomo Halevy

Miércoles 9 de Marzo 6:00pm.
Estrella Yeshurum

Miércoles 9 de Marzo 6:00pm.
Julia Bendjouya Bat Luisa

Jueves 10 de Marzo 6:00pm.
Ezer Jayim Ben Eli Benaim

ORAS PARA ASENDER VELAS I HAVDALA Shabat

5 de Marzo
Perashat Pekudé
Encendido de velas:
Viernes 6:10 pm
Havdalá: 7:00 pm

PALAVRAS DEL RABBINO ABRAHAM BENHAMU

Comentario Perashat Pekudé

Esta Parashá es la última del segundo libro de la Torá, Shemot, Éxodo, en ella se relata la construcción del Tabernáculo, ocurrido el primero del mes de Nisán, casi un año después de que salimos de Egipto. El Tabernáculo fue erigido por primera vez bajo la dirección e inspección de Moshé Rabénu y cada utensilio fue colocado en su sitio de acuerdo a la prescripción de D-os con sus enseñanzas. La palabra Pekudé, nombre de esta Parashá, que significa cuentas, o cálculos de los gastos del Mishcán, tiene una connotación muy especial, este vocablo viene de visitar, lo que nos enseña un gran triunfo para el pueblo de Israel, la total seguridad que fuimos perdonados del pecado del becerro de oro, pues Su visita y el haber puesto Su Divinidad en el Mishcán, es la mejor señal de Su presencia, más aun cuando le denomina MISHCÁN HAEDUT, Tabernáculo de Testimonio, el testimonio de que D-os está entre nosotros. La construcción del Mishcán fue encargada a Betzal-el, de la tribu de Yehudá, cuyo nombre quiere decir: "En la sombra de D-os", esta expresión enseña que Betzal-el entendió fielmente las intenciones de D-os para la construcción del Tabernáculo. Rashí explica, todo aquello que Moshé no le había ordenado a Betzal-el, éste de su propia iniciativa lo entendió y así lo hizo. El Talmud tratado Berajot hace la siguiente pregunta, Si D-os le dijo a Moshé de construir primero el Mishcán y después los utensilios, ¿"Por qué razón Moshé invirtió el orden"? Responden Jajamím, Moshé tenía el encargo de la parte teórica, mientras que Betzal-el la práctica.

También los utensilios eran más importantes que el Tabernáculo, por eso, como era más importante desde el enfoque teórico, Moshé pensó que deberían ser contruidos primero. Betzal-el, en cambio, pensó correctamente que a pesar de que eran más importantes, desde un punto práctico lo más lógico era empezar por el lugar donde iban a ser colocados y después hacerlos.

Hablando del becerro de oro e inmediatamente después la construcción del Mishcán y la exposición al detalle de los gastos ocurridos para su construcción, tiene una gran enseñanza para todos los hijos de Israel. Cuando los judíos fueron a hacer el becerro de oro, no se preocuparon, cuanto iba a costar, ni en qué se estaba gastando el oro y las joyas que habían entregado, estaban muy tolerantes con sus contribuciones para este dios sustituto que deseaban tener, aunque al fin lo que obtuvieron fue un pequeño becerro de oro, en cambio, Moshé consideró que probablemente habrían algunos suspicaces que dudarían de la veracidad de cómo se gastó el dinero, mismo que era para una causa tan noble, excelsa y sagrada, la construcción del Santuario de HaShem, así que presentó los gastos realizados hasta el mínimo detalle. Hoy en día nos ocurre lo mismo, somos extremadamente indulgentes y generosos, para nuestro propio beneficio, no importa cuanto pueda costar una fiesta para celebrar los Tefilín, o cualquier otro evento religioso, pero todo lo que tenga que ver con la compra de los Tefilín etc. Si son buenos, si están Casher, etc. No ponemos mayor interés, es más hasta regateamos el precio, o buscamos los más baratos, lo importante que tengan forma de Tefilín, cuan Casher son?! No afecta. Para la fiesta no se escatima el costo de los arreglos, de las decoraciones, orquesta en fin, nada importa. Esta enseñanza, nos plantea una pequeña meditación, en cuanto a nuestra conducta frente al cumplimiento de las Mitzvot, debemos actuar con mucha dedicación, entusiasmo y con la intención de cumplir con ella, tanto padres como hijos, tan solo una vida religiosa ejemplar y el acercamiento a las Mitzvot es lo único que nos puede mantener como judíos y cerca de D-os, que tanto bueno nos proporciona. Shabat Shalom con salud, alegrías y mucha felicidad, Amén.

Les desea Rabino Abraham Benhamu

PURIM EN LA KEHILA SEFARADI

LECTURA DE LA MEGUILÁT ESTHER

No dejen de venir con sus hijos a cumplir con la Mitzvá de escuchar la lectura de la Meguilat Esther.
¡Tendremos lindas sorpresas para los niños!
Nos vemos los días:
Sábado 19 a las 7:00 pm.
Domingo 20 a las 8:30 am.

LA SEUDÁ: ¡PARRILLADA!

No pueden faltar a la gran Seudá de Purim, esta vez con una parrillada de deliciosa carne kasher y abundante vino.
¡Habrá muchas y lindas actividades para grandes y chicos!
Los esperamos el Domingo 20 a la 1:30 pm
Adultos : S/ 40 Escolares: S/ 20
Separen sus entradas llamando al 264-2078

LA ANEKDOTA SEFARDI

Djohá un día se levantó i le disho a la mujer: "Sunhula, oy me irá a merkar arina i para djueves te vo a traer un sako de arina." Dí: Si kere el Dio!"

"Si kere el Dio i si no kere el Dio, yo te vo a traer arina!"

"Djohá, estás aziendo yerro!" le respondió Sunhula.

Serka medio día, Djohá se vistió i salió a kamino. Kaminó por montes i kampos i ya arivó al kioy onde va merkar l'arina. Le dio la torbeyka de parás i tomó el sako de arina, i salió a kamino.

En medio el kamino empesño una buena luvia, ke no pudiía ni kaminar. Mientras la arina se empesó a mojar i el sako se izo pezgado komo el krushum. Pasando tiempo i la luvia kontinuando, el sako se burakó, la arina se izo komo una masa, i Djohá entero kedó debasho de esta masa.

Kontinuó a kaminar i a la fin ya arivó a su kaza. De Djohá no se vía nada mas ke un pedaso de masa. Bateó a la puerta i empesó a gritar: "Sunhula, avrí! Sunhula, avrí!"

La mujer, ke miró por el burakito no konosió al marido. "Ken es? Ken es?! Empesó a gritar detrás de la puerta.

"Avrime! Sé yo, si el Dio kere, Djohá, tu marido!" disho Djohá.

Sunhula le abrió, i al verlo se metió a riiir. "Ande está l'arina?" le demandó.

"No me lo akodres!" disho Djohá, "De agora en delante no vo a azer nada, sin dizir: Si kere el Dio!"

KANTIKA

La doncella esclareciente

Tú sos hermosa donzella que al salir esclareces; las tus caras coloradas como rosa al espuntar y tus ojos como estrellas centellantes parecen.

¡Me haces tresalir, ten piadad!

Dame, te rogo, tu amor, por non tener yo más dolor; tus ojos de rosiñol te trae mucha hermosor y tu facha de hermosa rosa me trae color.

¡Me haces tresalir, ten piadad!

Luzia y sabor rozal, tráeme a tu lado caronal; tu mirada arrebatadora me haze muncho llorar, piedrí el reposo de toda mi vida por quererte amar.

¡Me haces tresalir, ten piadad!

FOTOS PARA REKODRAR



"Vos vo a presentar a una musher hermoza al verla ya no podrás pensar en ninguna otra cosa"

Matildica mi ishica es y muy pronto tu verás ke de la cabeza a los pies está llenita de parás"

Así presentaba el Tío Matatiá, papel a cargo del entonces debutante actor David Rodriguez, a su linda hija Matildica.

En la obra ROMANCE SEFARADI, que pusimos en escena hace ya 25 años, nuestra querida Anita Schwartzman, irreconocible en la foto, interpretaba el papel de la Matildica, para quien el Tío Matatiá buscaba un "Shiduj" con insistencia.

¿Aceptaría Anita ponerse esa peluca nuevamente?

LO KE EL AVUELO UZABA DIZIR

Al riko le dizen: kon salud, al prove le demanda: ken te la dio?

Al rico, con salud, al pobre, ¿de dónde lo sacó?

Kada subida tiene su abajada.
Cada éxito, tiene su fracaso.

Kon un ojo lo veo, kon l'otro no lo creo.
Ver para creer.

Al mulinero i a l'esposa siempre falta alguna coza.

Al panadero y a la esposa siempre le falta algo.

Una madre i un vental tapan mucho mal.
Una madre encubre los problemas.

Al ijo como lo ambezates, al marido como lo anzates.

Al hijo como lo educaste, al marido como le enseñaste.

Amor es de madre, lo de amas es ayre.
El amor de la madre es irremplazable.

Ken kere comer almendra cale ke rompa la casca.
Para poder disfrutar hay que sacrificarse.

La agua nokore asuviendo.
No ir contra la corriente.

La lengua faze, la lengua defzaze.
La palabra hace y deshace.

Lo ke tiene butica debaso del umbligo, no se muere ni de ambre ni de frío.

La mujer seductora no se muere ni de hambire, ni de frío.

DE LA KUZINA DE LA AVUELA

Kachkaras de portokales

Ingredientes

- 6 naranjas de piel gruesa
- 1 limón

Preparación

- Cortar la cáscara de las naranjas en ocho trozos.
- Retirar la cáscara, conservaremos solamente la parte blanca.
- Enrollar los trozos de cáscara blanca y ensartarlos con un hilo.
- Cocer en agua hirviendo durante media hora. Escurrir. Sumergir estos hatillos de piel de naranja en agua fría y dejarlos reposar durante dos días, cambiando el agua cada día. Escurrir. Retirar el hilo.

Sirope

Ingredientes

- 3 vasos de azúcar
- Zumo de dos naranjas exprimidas
- 1 vaso de agua
- Zumo de un limón exprimido

Preparación

- Verter todos los ingredientes en una gran sartén de cobre. Llevar a ebullición.
- Añadir las cáscaras blancas, bien escurridas.
- Al dejar una gota en un platillo, debe endurecerse inmediatamente.
- Meter en tarros de cristal escaldados y cerrarlos en caliente.