

TEXTOS RELATIVOS A LA COCINA RECOPIRADOS EN RABAT: TRANSCRIPCIÓN, TRADUCCIÓN Y ANOTACIÓN

LEILA ABU-SHAMS*

Los textos que aquí se presentan fueron recogidos en Rabat, capital de Marruecos, durante varias estancias que tuvieron lugar entre los años 1996 y 1998. La recopilación se efectuó mediante grabaciones en cintas magnetofónicas.

La informante es una mujer mayor llamada Rābīṣa Swīsi, hija de Səṣdīyya Fənzīru cuya madre era Rūndīyya¹, de 71 años y ama de casa².

Las recetas aquí seleccionadas son, en su mayoría, comidas tradicionales de Rabat.

Señalaremos, antes de la presentación de dichas recetas con sus correspondientes traducciones, tres cosas:

1) las preguntas realizadas a nuestra informante se han señalado entre corchetes, mediante la sigla P, y se dan en español para evitar confusiones con el texto proporcionado por la informante.

2) señalamos mediante (...) las pausas o cortes que haya en el texto.

3) en la traducción de los textos se ha intentado, en la medida de lo posible, seguir fielmente lo dicho por nuestra informante, aunque en algunos casos, y como se verá, se han tenido que añadir algunas palabras, que se dan entre paréntesis, para lograr una mejor comprensión de las recetas.

1.1. Texto

l-bəṣṣīlā³:

ḡa dʒīb kīlu d-əl-lūz, (...) kbīra wūlla ṣḡīra? ndīr lək ḡīr ṣḡīra. nəṣṣ kīlu d-əl-lūz w ḡalli l-ma, səlqu, w l-lūz nəqqīh mən l-qəṣra, nəqqīh, w qlīh f-əl-məqla. dīr⁴

Área de Estudios Árabes e Islámicos. Universidad de Zaragoza. E-mail: leila@posta.unizar.es

*Es decir, de una familia andalusí originaria de Ronda.

²Agradezco a R. Swīsi y a su hija Amina, la hospitalidad y amabilidad con la que siempre me han tratado cada vez que he ido a su casa y he sacado la grabadora.

³< esp. *pastel*. Gran pastel plano y circular, hecho de tortitas tan finas como las hojas del papel dispuestas en capas de tres o cuatro. Puede estar rellena con una pasta de almendras nada más, como es en este caso, o puede hacerse combinándola con pollo y huevos desmenuzados o bien con alones y menudillos de ave. A su vez, la pasta de almendras se puede sustituir por un picadillo de carne muy fino (DAF 1/231; DCADM 1/ 89; DMA 13; Brunot, *Textes* II/52; Lerchundi, p. 592).

šwīyya d-əz-zīt w qlīh, ta təqlīh, w šād ddīr l-mākīna w təhnu f-əl-mākīna, īmma *būnikəs*⁸ lli bgīti wūlla f-əl-mākīna təhnu, mākīna dyāl l-yədd təhnu bīha. dīr zlāfa d-əl-lūz, bəllāti! tlāta z-lāyaf d-əl-lūz w z-lāfa d-əs-sūkkār. īla derti z-lāfa d-əl-lūz, dīr nəšš z-lāfa d-əs-sūkkār, nəšš z-lāfa d-əs-sūkkār, z-lāfa d-əl-lūz w nəšyyəs⁹ z-lāfa d-əs-sūkkār w tətəhnu, šād tətəhnu, hətta ddīr s-sūkkār, šād tətəhnu w tənəzzlu w ddīr lu l-qərfa, mšəlqa gīr šgīra, mšəlqa šgīra, māši kbīra, šgīra, w dīr lu, a lālla⁷, ši šwīyya d-ən-nāfəs, nāfəs mədqūq, n-nāfəs dīr lu nəšyyəs mšəlqa wūlla rbyyyəs, nāfəs mədqūq w dīr, a lālla bənt sīdi, hāda w nəzzlu. Šərku w dīr šwīyya d-əz-zhər, l-ma d-əz-zhər⁸, w dīr šwīyya dyāl z-zabda, dūwwəbha, gīr qənt⁹ mšəlqa, qlīl, mšəlqa d-əz-zabda, dūwwəbha, rūmīyya wūlla bəldīyya, lli bgīti, w šərku w nəzzəlha. w nžību l-wərqa (...) kə-təšrīha mədṛūba, w tənəzzəl t-tāša w tsəttəf l-wərqa, ta tsəttəfha, dīr hākka, xərrəž šwīyya l-wərqa šla ž-žnāb, ġa ddīr l-wərqa hākka f-qəlb l-bəštīla w ž-žnāb dyālha təbda ddīr l-wərqa w txərrəž šwīyya. dīr l-wərqa w xərrəž šwīyya, hətta tsəttəfha. w šād z-zhər¹⁰ w z-zabda mxəlītīn f-hāda (...), z-zabda mdūwwba, gīr ši šwīyya d-əz-zhər, ši šwīyya, žūž mšəlqāt d-əz-zhər w z-zabda. ġa təbda tāxūd lə-mšəlqa w tkəbb šla dīk l-wərqa. bāqa ma derti l-lūz! šād zīd l-wərqa, zīd l-wərqa, ši sətta d-əl-wərqāt wūlla səbša hākka, gīr mən t-təhīt, hāda d-əž-žnāb xəllīhūm. f-wəš t-tāša, dīr sətta wūlla səbša d-əl-wərqāt, nta¹¹ kə-ddīr w kə-ddīr dīk lə-mšəlqa f-yəddīk w kə-ddīr dīk z-zabda, hākka kə-ddīr z-zabda, kə-ddīr z-zabda w s-sūkkār, sūkkār *glacé*. kə-ddīr z-zabda w kə-ddīr s-sūkkār *glacé*, nsīt s-sūkkār! hətta tqādi dīk sətta wūlla səbša d-əl-wərqāt, w šād dīr l-lūz. ġa ddīr l-lūz f-dīk l-wərqāt w səttfu, səttəf l-lūz. w šād dīr l-wərqāt fūq mənha, dīr l-wərqāt w dīr z-zabda. nta kə-ddīr l-wərqāt w nta kə-ddīr z-zabda mxəlītīta mša dīk šwīyya d-əz-zhər. kə-ddīr z-zabda hākka w kə-tsəttəf s-sūkkār *glacé*, gīr šwīyya, kə-təbbəbər hākka w kə-ddīr tāni l-wərqāt hətta ddīr šwīyya d-əl-wərqāt, ši sətta wūlla səbša wūlla tmənya d-əl-wərqāt w tqādi. šād džīb dīk lli derti f-ə-tāša hākka, šād dīr l-wərqāt w tlūwwi f-əž-žnāb l-bəštīla bāš kə-dži mlūwwīyya, w dīr fūq mənha hādīk w səttəf w dīr z-zabda w šwīyya d-əs-sūkkār w šāfi, w təmši l-əl-fərrān wūlla təyyəbha f-ə-d-ḏār īla šəndək bütəğāz¹².

⁴En Rabat no se distingue género en la segunda persona del imperativo y del imperfectivo. Igualmente, se emplea el pronombre *nta* "tú" para ambos sexos.

⁵Quiere decir *Moulinex*, marca de aparato eléctrico de cocina.

⁶A lo largo de todos los textos se apreciará el abundante uso de diminutivos, una de las características del dialecto de Rabat.

⁷Denominación que se da a una mujer respetable; señora o buena amiga (*DCADM* 7/1763). Tal y como señala Harrell en su *DMA*, p. 68 "used in addressing a lady".

⁸*l-ma d-əz-zhər* es una expresión urbana que ha desaparecido ante el compuesto *ma-zhər* que es considerado como beduino, aunque Rabat, Tánger, Fez y Marrakech lo emplean frecuentemente (Abu-Shams, *El léxico relativo*, {ZHR}).

⁹< esp. 'canto'. Tal y como señala Lévy en "Ports, parlars", p. 63: "(...) un emprunt peut aussi se cacher sous un terme dont le consonantisme est d'apparence "sémitique" comme *qənt* (évolution marocaine de l'hispanique *canto*)".

¹⁰= *ma-zhər*

¹¹Véase nota 4.

¹²En esta palabra compuesta, probablemente hay una contaminación con la marca del aparato francés que se utiliza allí para cocinar, generalizándose y designando hoy en día, tanto la bombona de butano, como el lugar donde se cocina (Abu-Shams, *El léxico relativo*, {BWT}).

1.2. Traducción

La *bəşīṭīla* (pastel):

Vas a traer un kilo de almendras (...) ¿grande o pequeña? te hago sólo la pequeña. (Trae) medio kilo de almendras y cuece el agua, hiérvelas, y las almendras péralas¹³, péralas, y tuéstalas en la sartén. Pon un poco de aceite y tuéstalas, cuando las hayas tostado, entonces pones la máquina y las picas en la máquina, ya sea en el *Moulinex* si quieres o en la máquina, las picas, la máquina de mano, las picas en ella. Pon un cuenco de almendras ¡espera! tres cuencos de almendras y un cuenco de azúcar. Si has puesto un cuenco de almendras, pon medio cuenco de azúcar, medio cuenco de azúcar, un cuenco de almendras y medio¹⁴ cuenco de azúcar y lo picas, entonces lo picas, cuando hayas puesto el azúcar, entonces lo picas, lo apartas y le añades canela, sólo una cucharada pequeña, una cucharada pequeña, no grande, pequeña, y ponle, *a lālla*, un poco de hinojo, hinojo molido, de hinojo ponle media¹⁵ cucharada o un cuartito, hinojo molido y pon, *a lālla bənt sīdi*, eso y apártalo. Amásalo y añade un poco de azahar, de agua de azahar, y pon un poco de mantequilla, fúndela, sólo la punta de la cuchara, poco, una cucharada de mantequilla, fúndela, de la calle o casera, lo que quieras, amásalo y apártalo. (Y) traemos la hoja (...) la compras preparada, (y) pones la chapa¹⁶ y colocas la hoja, cuando la hayas colocado, haz así, saca un poco la hoja por los lados, vas a poner la hoja así en medio del pastel (*bəşīṭīla*) y por sus lados empieza a poner la hoja sacándola un poco. Pon la hoja y entresácala un poco, hasta que la coloques. Entonces (pon) azahar y mantequilla mezclados en eso (...) mantequilla fundida, sólo un poco de azahar, un poco, dos cucharadas de azahar y mantequilla. Empezarás a coger la cuchara y (lo) echarás sobre esa hoja. ¡Todavía no has puesto las almendras! entonces añades (otra) hoja, añade (otra) hoja, unas seis o siete hojas así, sólo por debajo, ésas de los lados déjalas. En medio de la chapa, pon seis o siete hojas, tú vas poniendo(las) y (a la vez) colocas esa cuchara en tu mano y vas poniendo esa mantequilla, así pones la mantequilla, pones la mantequilla y el azúcar, azúcar de lustre. Pones mantequilla y pones azúcar de lustre ¡me olvidé del azúcar! cuando termines (con) esas seis o siete hojas, entonces pon las almendras. Pondrás las almendras sobre esas hojas, colócalas, coloca las almendras. Después pon las hojas por encima de ellas, coloca las hojas y pon mantequilla. Tú vas colocando las hojas y (a la vez) tú vas echando la mantequilla mezclada con ese poco de azahar. Pones la mantequilla así y colocas el azúcar de lustre, sólo un poco, (lo) esparces así y pones otra vez las hojas hasta que hayas puesto unas pocas hojas, unas seis, siete u ocho hojas y terminas. Entonces traes eso que habías puesto en la chapa así, y coloca las hojitas y enrolla por los lados el pastel para que quede enrollado, y pon por encima de él eso y colóca(lo) y añade la mantequilla y un poco de azúcar y ya está, y te vas al horno¹⁷ o lo haces en casa si tienes butano.

2.1. Texto

¹³Literalmente: “las almendras límpialas de la cáscara”.

¹⁴En el texto árabe esta palabra está en diminutivo.

¹⁵En diminutivo.

¹⁶Chapa o palastro de metal en el que se prepara la *bəşīṭīla*.

¹⁷Horno de barrio que sirve para cocer el pan en la ciudad, horno público.

lə-ħrīra.

lə-ħrīra kā-ddīr a lālla, təğsəl l-qəzbūr w lə-mʕədnūs, l-qəzbūr w lə-mʕədnūs tğəslūh w tğəřđūh. kā-tnəzzəl l-qədra, təğsəlha, tnəzzəlha w tğəřđəd l-qəzbūr w lə-mʕədnūs, yāk? w tərmiħ fiħa mgəřđīn b-əl-məss¹⁸ māši bāš kā-yətgəřđəd dqīwəq māši kbīr, dqīwəq bhāl s-səffa, w řmīh w nəqqi l-ħəməş w ġəslu řəwəttāni w řmīh ħəttə tnəqqīh mən l-qəşřa, nəqqīh w řmīh w ddəqq l-bəşļa. İla kānt kbīra, dīr ġīr whīda, kānt řđīra, dīr řwīyyāt. kānt kbīra, dīr ġīr wəħda, İla kānt bşīļa řđīwřa, dīr řūż. İla kānt kbīwra řwīyya, dīr wəħda. dəqdəqha, w dīr a lālla bənt sīdi, lə-bzār, nəşīyyəş mʕəlqa řđīra, İla kānt l-qədra kbīra, İla kānt l-qədra řđīra, dīr ġīr řbīyyəş mʕəlqa, řəfti şnūwwa řbīyyəş? māši nəşş, řbīyyəş mʕəlqa dīr w dīr řbīyyəş mʕəlqa dyāl l-xəřqūm. ħna kā-ndīru l-xəřqūm mədqūq w z-zəşřān ř-zəğba¹⁹, řību w səxxən ři mqīla w ħəmmşu. mnīn tħəmməş ři řwīyya, nəzzlu w dīr řwīyya d-lə-bzār mʕāh w dəqqu, dīru f-ħkīyyək w dīr řbīyyəş mʕəlqa d-z-zəşřān dyāl ř-zəğba bāş kā-yři məzyān lə-ftūr, zəşřān ř-zəğba la bədda mənnu. w dīr, a lālla bənt sīdi, řwīyya d-əs-smən l-ħūřř²⁰, māši z-zəbda, w řwīyya d-əz-zīt, qənt mʕəlqa d-əz-zīt wūlla mʕəlqa w nəşş kbīra d-əz-zīt, řāfi, w s-smən řwīyya ħākka, ġīr ħākka, nqūl lək řħāl? qənt mʕəlqa d-əs-smən řəmřa, İwa lālla (...).

[P: Si el *smən* no lo pongo ¿no sale bien la comida?]

İla ma kān ři s-smən, ma yřīkş lə-ftūr məzyān, s-smən l-ħūřř, řbəş d-əl-kīlu f-řəmqān, āləf ryāl l-kīlu řəbtu s-smən, w řwīyya d-əz-zīt w dīr, a lālla bənt sīdi, lə-şdəş, kās d-lə-şdəş, řa mnəqqi. řəbdu, ġəslu w şəffīh w řmīh, l-ħəməş w lə-şdəş, w gəřřəd lə-lħəm, lə-lħəm gəřřədu řđīwəř ħākka, ř-řřīfāt d-əl-lħəm, ři nəşş řbəş d-əl-lħəm bārāka, ġīr nəşş řbəş d-əl-lħəm (...) yəşřīk nəşş řbəş d-əl-lħəm, gəřřəđha w dīrha, qūl lu řřīni l-ħəbřa²¹ d-lə-ħrīra, İla řəndək d-džāż, l-İqāma d-əd-džāz dīra²² ta ħīyya mʕāh, ma řəndəkş, ġīr lə-lħəm. qfəl řlīh l-*cocotte*, dīr lu řübüş řāşa, ma zīdş řlīh, mnīn yūfa řübüş řāşa, dřəş řlīh, xəllīh ħəttə yərtəħ, w mnīn tqādi w yərtəħ, tħəll, xəllīh đđūwwəř, məřřəq nəşş l-qədra b-əl-ma, w mnīn tməřřəq, təġli l-qədra, nta ħəll lə-ħrīra, lə-ħrīra ħəllha, mqədda, ma xřīfa ma qəşħa w đđūwwəř. ma dərt lha ř māřīşa, sləq b-əl-ma bāş kā-tqəlləş lha (...) mnīn kā-nşəlqa, kā-tqəlləş lha ř-žəlda wəħdīha, māši b-əž-žəldha, kā-ndīra²³ təsləq f-əř-řāwa, kā-nqəlləş lha ř-žəlda, kā-nřīb l-mākīna w kā-nəřħənha w kā-ndīra f-əl-ftūr, nsīt ma qūlt lək māřīşa, řəndək ma ddīr māřīşa! İla kānt řđīra nəşş kīlu, kānt kbīra āna kā-ndīr kīlu, řla bədd āna kā-nřīyyəb řəşřa d-əl-līřru. āna řbəş řyyām kā-nřīyyəb lə-ftūr, kā-yəbqa řlīk kīf l-yūm kīf ġədda, řbəş řyyām. nsīt ġīr māřīşa, řəfti řħāl dərt?

¹⁸En Marruecos hay tres términos que se utilizan para designar el cuchillo: *məss*: cuchillo afilado; *řənwī*: término más comúnmente utilizado en Rabat y *səkkīn* más utilizado por los judíos de Rabat y Fez.

¹⁹Siempre que la informante nos hable de *zəşřān řəğba* o de *z-zəşřān l-ħūřř*, lo traduciremos simplemente como *azafrán*, refiriéndonos con ello al auténtico *azafrán*, en oposición al colorante.

²⁰A lo largo de los textos se distinguirá entre *smən*: mantequilla casera salada, manteca y *smən ħūřř*: manteca pura, de buena calidad y sin mezcla.

²¹Trozo de carne que no tiene ni hueso ni grasa en medio de la carne (DCADM 8/1976; DMA 53). Comparar con el portugués *febra* "carne limpia de gordura e ossos" (Morais, *Novo dicionário*, vol. III, p. 28).

²²= *dīrha*.

²³= *ndīrha*.

mnīn kā-nži nməřřəq, kā-ngəřřəđ l-qəzbūr w lə-mʕədnūs tāni, kā-ndīru f-əl-məhrāz, yāk? kā-ndīr fīh šwīyya d-əl-məlħa, ġa ddīr l-qyās dyālək d-əl-məlħa, nta ʕārfa: īla kānt l-qədra kbīra ġa ddīr bəzzāf, īla kānt l-qədra šġīra ġa ddīr hākka, ʕla qədd yəddīk, māši bəzzāf. kānt l-mʕəlqa kbīra, ʕəmməřa²⁴, ħsən lək w řmīħa. l-qəzbūr w lə-mʕədnūs kā-ngəřřəđ, šwīyya d-əl-məlħa mʕāh w žūž d-đřīyyšāt d-ət-tūma, kā-ndəqqhūm mʕāh, bāš mnīn kā-nməřřəq kā-nəřmi hād š-ši, kā-nəřmi fīħa hād š-ši mədquq: l-qəzbūr w l-məlħa w t-tūma, b-əl-məhrāz kā-ndəqqu, b-əl-məhrāz w kā-nəřmi a lālla bənt sīdi knor²⁵, whīda d-knor w kā-nəřmi ħəkk d-māṭīša, kā-nħəllu w ʕād kā-yəṭħəll ta ħūwwa f-əl-ma w kā-nəřmi (...), mnīn kā-nđūwwəř lə-ħrīra, kā-nəřmi hād š-ši, ħətta kā-nđūwwəř, ʕād kā-nəřmīħūm, knor w māṭīša, fhəmti? ġīr wəħda d-knor w māṭīša, ħəkk šġīr, kā-nħəllu w nəřmīħ w nđūwwəř, mnīn kā-yəġli, kā-nəřmi ř-řūz, ħətta kā-yəġli lə-ftūr, ʕəndāk təřmi bla ġəlyān! mnīn yəġli lə-ftūr, ʕād kā-nəřmi ř-řūz bāš mnīn kā-yṭīb ř-řūz, ṭfi ʕlīh.

2.2. Traducción

La *ħrīra*:

La *ħrīra* haces (lo siguiente) a *lālla*: lavas el cilantro y el perejil, el cilantro y el perejil los lavas y los cortas finamente. Pones la olla, la lavas, la colocas y cortas finamente el cilantro y el perejil, ¿verdad? (y) lo echas en ella cortados finamente con el cuchillo afilado para que queden cortados menudamente, no (en trozos) grandes, menudos como la *səffā*²⁶, y échalo y limpia los garbanzos y lávalos otra vez y échalos cuando los hayas pelado, límpialos y échalos y pica cebolla finamente. Si es grande, pon sólo una²⁷, si es grande, pon dos²⁸. Si es grande, pon sólo una, si es una cebollita pequeñita, pon dos. Si es un poco grandecita, pon una. Pícala finamente, y pon a *lālla bənt sīdi*, pimienta, media²⁹ cucharada pequeña, si la olla es grande, si la olla es pequeña, pon sólo un cuartito de la cuchara ¿sabes cuánto es un cuartito? no la mitad, un cuartito de la cuchara pon y pon un cuartito de la cuchara de cúrcuma. Nosotros ponemos la cúrcuma molida y azafrán, tráelo y calienta una sartencita y tuéstalo. Cuando lo hayas tostado un poco, apártalo y añádele un poco de pimienta y muélelo, ponlo en un botecito y pon un cuartito de la cuchara de azafrán para que salga bien el *ftūr*³⁰, el azafrán es necesario. Y pon a *lālla bənt sīdi* un poco de manteca pura, no de mantequilla, y un poco de aceite, la punta de una cuchara de aceite o una cucharada y media grande de aceite, y ya está, y un poco de

²⁴= ʕəmməřa.

²⁵Marca industrial de un concentrado que potencia el sabor (Knorr).

²⁶Variedad de cuscús muy fino, cocido al vapor sólo con agua y servido sin carne ni verduras, ni rociado con caldo, sino que se impregna bien con mantequilla fresca, azucarada y se espolvorea con azúcar y canela en polvo, decorándola a modo de franjas intercalando respectivamente la canela y el azúcar (DAF 6/113; DCADM 4/818; DMA 134).

²⁷En diminutivo.

²⁸En diminutivo.

²⁹En diminutivo.

³⁰Además de ser el desayuno o almuerzo tomado por la mañana, esta palabra también designa la ruptura del ayuno, la primera comida de la tarde, tomada en el momento de la puesta del sol (*məġrəb*) durante el mes de Ramadán o tras una jornada de ayuno voluntario, fuera de este mes. En la receta que nos da nuestra informante cuando dice la palabra *ftūr*, se refiere a la *ħrīra*.

manteca así, sólo así ¿te digo cuánto? la punta de la cuchara de manteca llena, si *lālla* (...).

[P: Si el *smān* no lo pongo ¿no sale bien la comida?]

Si no hay algo de manteca, no sale el *ḥūr* bien, manteca pura, un cuarto de kilo en Ramadán, a mil reales³¹ el kilo he traído la manteca, y un poco de aceite y pon a *lālla bānt sīdi* lentejas, un vaso de lentejas, ya limpias. Tráelas, lávalas, escúrrelas y échalas, los garbanzos y las lentejas, y corta la carne en trozos, la carne córtala en trozos pequeñitos así, trocitos de carne, medio cuarto (de kilo) de carne es suficiente, sólo medio cuarto (de kilo) de carne (...) que te dé medio cuarto de carne, córtala en trozos y ponla, dile³² dame la carne que no tiene grasa de la *ḥrīra*, si tienes pollo, los ingredientes del pollo ponlos también con ella, si no tienes, (pon) sólo la carne. Cierra la olla, ponlo un cuarto de hora, no le añadas más, cuando pase el cuarto de hora, apártala (y) déjala para que repose y cuando termines y haya reposado, ábre(la), déjala que se mezclen los diferentes ingredientes, llena media olla con agua, y cuando se haya hecho el caldo, que hierva la olla, tú diluye la *ḥrīra*, la *ḥrīra* se ha disuelto, está a punto, ni ligera ni espesa y dale vueltas. No le he puesto tomate, hiérve(lo) en el agua para que se le quite (...), cuando lo hervimos, se le quita la piel sola, no con su piel, lo pongo a hervir en una cazuela, le quito la piel, cojo la máquina y lo trituro y lo pongo en el *ḥūr*³³, me olvidé de decirte el tomate ¡cuidado no se te olvide poner el tomate! Si es pequeño medio kilo, si es grande yo pongo un kilo, ya que yo hago diez litros. Yo para cuatro días hago el *ḥūr*, te queda igual que hoy, mañana, cuatro días. Me olvidé sólo del tomate ¿has visto cuánto he puesto? cuando voy a hacer el caldo, pico el cilantro y el perejil otra vez, lo pongo en el mortero, ¿verdad?. Pongo en él un poco de sal, pondrás tu medida de sal, tú ya sabes: si la olla es grande pondrás mucho, si la olla es pequeña pondrás así, según la medida de tu mano, no mucho. Si la cuchara es grande, llénala, mejor para ti y échala. El cilantro y el perejil lo cortamos finamente, un poco de sal con ello y dos dientecitos de ajo, los picamos con eso, para que cuando haga la salsa lo eche, echo en ella todo eso picado: el cilantro, la sal y el ajo, con el mortero lo pico, con el mortero y echo a *lālla bānt sīdi knor*, una pastillita de Knorr³⁴ y echo un bote de tomate, lo abro y que se diluya también en el agua y lo echo (...), cuando le doy vueltas a la *ḥrīra*, echo eso, cuando le esté dándole vueltas, entonces lo echo, *knor* y tomate, ¿entiendes? sólo una de *knor* y tomate, un bote pequeño, lo abro, lo echo y le doy vueltas (para mezclarlo todo bien), cuando empiece a hervir, echo el arroz, hasta que hierva el *ḥūr*; ¡cuidado no lo vayas a echar sin que hierva! cuando hierva el *ḥūr*, entonces echo el arroz para que cuando se haga el arroz, apágalo.

3.1. Texto

lā-lḥām b-əl-bəḥqūq:

kā-džīb lā-lḥām, kā-tšəllu, kā-tgəḥḥədu w tšəllu b-əl-ma w təḥmīh, nəzzlu f-əḥ-tāwa w təḥmī, a lālla, lā-bzār, ɪla kān nəṣṣ kīlu, ḥmi lu mṣəlqa d-lā-bzār, nəṣṣ kīlu d-lā-lḥām, mṣəlqa d-lā-bzār, kān ḥbəs d-əl-lḥām, ḥmi lu nəṣṣ mṣəlqa d-lā-bzār, ḥmənti?

³¹= 50 dirhemes, 850 pts. aproximadamente.

³²Se refiere al carnicero.

³³Se refiere a la *ḥrīra*.

³⁴Literalmente dice: una (en diminutivo) de *knor*.

nəşş kīlu, w ʔmi lu z-zəʔfʔra³⁵ w ʔmi lu zəʔfʔrān l-hūʔr, ʔbīyyəʔ mʔəlqɑ, ʔbīyyəʔ, māši nəşş, ʔbīyyəʔ mʔəlqɑ d-əz-zəʔfʔrān l-hūʔr, ʔbīyyəʔ, ġīr ʔbīyyəʔ dyāl lə-mʔəlqɑ, hākka, ʔmīha w hāda w šwīyyɑ d-əl-məlħɑ, kɑ-nāxdɑ hākka šwīyyɑ b-yəddīnɑ w kɑ-nəʔmīwhɑ, šwīyyɑ d-əl-məlħɑ, hākka, šwīyyɑ. w ʔmi šwīyyɑ d-əs-smən l-hūʔr w z-zīt l-bəldi w ʔ-rūmi, yāk wūlla la?

[P: ¿Aceite de oliva y de girasol?, ¿los dos?]

b-əz-žūz: bəldi w rūmi. wəlləʔt kɑ-ndīr wāhəd l-hāza: kɑ-ngəʔʔəd ʔlīh lə-mʔədnūs w ngəʔʔədhūm ʔlīh, a lālla, žūz bəşlāt wūlla tlāta, tlāta d-əl-bəşlāt, kɑ-ndəqədhūm wūlla ngəʔʔədhūm ʔlīh wūlla ġīr kɑ-ngəʔʔədhūm, bla mədquq, ġīr kɑ-ngəʔʔədhūm, kɑ-nəʔmīhūm mʔɑ lə-lħəm yʔību. kɑ-nəqʔəl ʔəl l-lħəm nəşş sāʔɑ, nəşş sāʔɑ təqʔəl ʔlīh, kɑ-təʔmi dāk š-ši küllu, la! mnīn kɑ-ddīr hād š-ši, kɑ-nʔəddūh šwīyyɑ yəthəmməʔ, hətta kɑ-yəthəmməʔ šwīyyɑ, yəthəmməʔ šwīyyɑ, yəşʔəb dīk l-īqāma w yəşʔəb dīk š-ši w ʔād kɑ-nməʔʔəq w nšədd ʔlīh nəşş sāʔɑ. mnīn kɑ-nħəl ʔlīh, dīr lu xəms qşəm māši nəşş sāʔɑ, mnīn thəl ʔlīh, xəms qşəm thəl ʔlīh. īla kān bəgri, dīr lu nəşş sāʔɑ, l-ġənmi lli xəms. həl ʔlīh, mnīn thəl ʔlīh w tşību bāqī, ʔəʔʔī l-ġəʔʔāya w xəlīh yəthəmməʔ mʔɑ dīk l-bəşlɑ. dīk l-bəşlɑ mhəmmʔɑ w dīk lə-mʔədnūs w dīk š-ši mhəmməʔ mʔāh, māši ġīr z-zīt w lə-lħəm. kūnna kɑ-ndīru ġīr z-zīt w lə-lħəm zmən w l-yūm wəllīnɑ kɑ-ndīru hād š-ši.

l-bəʔquq: ġɑ ddīr l-mɑ, ġəslu w dīr l-mɑ, nəşş ʔwīwa d-əl-mɑ, şġīra, ʔbīyyəʔ bāş yʔīb, ʔbīyyəʔ ʔwīwa w ġɑ ddīr l-mɑ, w ddīru, ʔbīyyəʔ ʔwīwa w dīr lu, a lālla, šwīyyɑ d-lə-bzār, ʔbīyyəʔ mʔəlqɑ d-lə-bzār w šwīyyɑ dyāl z-zəʔfʔrān, qəll mən ʔbīyyəʔ, šwīyyɑ d-əz-zəʔfʔrān, šwīyyɑ d-lə-bzār w l-qəʔfa, dīr lu mʔəlqɑ şġīra ʔəmʔɑ b-əl-qəʔfa w ši žūz həbbāt d-əl-məlħɑ, fhəmti? ši žūz həbbāt bāş kɑ-yzi bnīn, žūz hbīyyəʔ ʔmīhūm d-əl-məlħɑ mʔāh w ʔmi šwīyyɑ d-əz-zəbda, bġīti ʔ-rūmīyyɑ bġīti l-bəldīyyɑ, lli ʔəndək, bġīti ddīr ġīr ʔ-rūmīyyɑ, dīr šwīyyɑ d-z-zəbda, qənt³⁶ mʔəlqɑ, bġīti ʔ-rūmīyyɑ, lli ʔəndək, ġīr wāhda mʔəlqɑ d-əz-zəbda, ʔmīha w xəlīh yʔīb, mnīn kɑ-yʔīb (...)

[P: Antes me dijiste que pusiera los dos tipos de aceite *rūmīyyɑ* y *bəldīyyɑ*.]

f-əl-lħəm, māši f-əl-bəʔquq, l-bəʔquq ġīr ʔbīyyəʔ d-əz-zəbda ġɑ ddīr lu, ġīr qənt mʔəlqɑ d-əz-zəbda şġīra, ʔəndək ddīr l-īdām³⁷ f-əl-bəʔquq! mʔəlqɑ şġīra d-əz-zəbda, īmma rūmīyyɑ wūlla bəldīyyɑ lli ʔəndək, küll ši məzyān, ma ddīrīš z-zīt ma ddīr wālu, ġīr mʔəlqɑ d-z-zəbda, şāfi.

kɑ-ʔbīyyəʔ l-bəʔquq ta kɑ-ywəlli l-bəʔquq hākka, bhāl z-zəbda. l-bəʔquq kɑ-yʔīb, ma ka-thəlš ta kɑ-yʔīyyəʔ məzyān, kɑ-təzzlu hətta bġīti tāklu w səxxnu, kɑ-txəlīh f-ʔāwtu. mnīn kɑ-yʔīb lə-lħəm, mnīn kɑ-təbġi tākūl, kɑ-təxxən lə-lħəm, kɑ-təʔtfu f-əʔ-ʔāžīn. hna kɑ-nəşʔīw ʔ-ʔāžīn d-əl-fāxəʔ bāş kɑ-yəbqɑ lna l-mākla sxūna, dāba nwarri lək, ʔ-ʔbāşi lli ʔəndi d-ʔ-ʔāwş w dāk š-ši, kɑ-ybərdu l-mākla. ʔ-ʔāžīn kɑ-yəʔəʔta w kɑ-yəbqɑ sxūn, b-ġəʔʔāytu kɑ-yəbqɑ sxūn. kɑ-nəʔtəʔ ʔ-ʔāžīn, ma kɑ-ndīrš l-īdām (...) dīk t-təġmīra³⁸ lli dərt, t-təġmīra mhəmmʔɑ bhāl l-lāşuq, şəfti l-*confiture*? hākka t-təġmīra, bhāl l-bəşlɑ kɑ-tbān bhāl l-*confiture*. kɑ-nəʔfəd dīk d-təġmīra, kɑ-ndīr ʔlīh hākka, bġīti l-bəʔquq ddīru f-əʔ-ʔbāşi w ddīrūh ʔlīh bāş ma

³⁵ = *xəʔqūm* (cúrcuma).

³⁶ Véase nota 9.

³⁷ Condimento graso para la cocina, ya sea aceite, mantequilla, grasa fundida, etc.

³⁸ Residuo compuesto de fragmentos de carne, trozos de cebollas y especias, mezclados con la salsa y la grasa, y que se queda al fondo de una cazuela tras la cocción de un plato (DAF 7/290; DCADM 3/535).

ywəllīš lə-lhəm hīlu, f-əṭ-ṭbāši w dīru fūq mǎnnu. bġīti ddīr fūq mǎnnu l-bəṛqūq, kǎ-nsəxxnu w nsəttfu, səttfu ʕlīh, kīf ma bġīti, bġīti f-əṭ-ṭbāši w bġīti tsəttəf ʕlīh l-bəṛqūq. kǎ-yzi ġzāl lə-lhəm b-əl-bəṛqūq.

3.2. Traducción

Carne con ciruelas pasas:

Traes la carne, la lavas, la cortas a trozos y la lavas con agua y la echas, la ponemos en la cazuela y echas, *a lālla*, pimienta, si hay medio kilo, échale una cucharada de pimienta, medio kilo de carne, una cucharada de pimienta, si hay un cuarto (de kilo) de carne, échale media cucharada de pimienta, ¿entiendes? medio kilo, y échale cúrcuma y échale azafrán, un cuartito de la cuchara, un cuartito, no media, un cuartito de la cuchara de azafrán, un cuartito, sólo un cuartito de la cuchara, así, échalo y eso y un poco de sal, cogemos así un poco con nuestra mano y lo echamos, un poco de sal, así, un poco. Y echa un poco de manteca pura y aceite de oliva y de girasol, ¿sí o no?.

[P: ¿Aceite de oliva y de girasol?, ¿los dos?]

Los dos: de oliva y de girasol. Me he acostumbrado a hacer una cosa: le pico finamente el perejil y le corto en trozos, *a lālla*, dos cebollas o tres, tres cebollas, las pico o las corto o sólo las corto finamente, sin picarlas, sólo las troceo (y) las echo con la carne a cocinar. Tapo la carne media hora, media hora la tapas, echa todo eso, ¡no! cuando hagas eso, lo pones a rehogar un poco, hasta que se dore un poco, que se dore un poco, que absorba esos ingredientes y absorba eso, entonces hago la salsa y lo tapo media hora. Cuando lo destapes, ponlo cinco minutos, no media hora (y) cuando lo destapes, en cinco minutos lo destapas. Si es (carne de) vaca, ponlo media hora, el cordero es el que es cinco (minutos). Destápalo, (y) cuando lo destapes y creas que falta, levanta la tapadera y déjalo que se dore con esa cebolla. Esa cebolla dorada y ese perejil y eso dorado con ella (la carne), no sólo el aceite y la carne. Antes poníamos sólo el aceite y la carne, pero hoy hacemos esto.

Las ciruelas pasas: vas a poner el agua, lávalas y pon agua, media cazuelita pequeña con agua, un cuartito para que se hagan, un cuartito de la cazuelita y pondrás agua y lo haces, un cuartito de la cazuelita y ponle, *a lālla*, un poco de pimienta, un cuartito de la cuchara de pimienta y un poco de azafrán, menos de un cuartito, un poco de azafrán, un poco de pimienta y canela, ponle una cuchara pequeña llena de canela y unos dos granos de sal, ¿entiendes? unos dos granos para que salga bueno, dos granitos de sal échalos con eso y pon un poco de mantequilla, como quieras de la calle o la casera, la que tengas, si quieres pon sólo la de la calle, pon un poco de mantequilla, la punta de la cuchara, si quieres (pon) la de la calle, la que tengas, sólo una cuchara de mantequilla, échala y déjalas³⁹ que hiervan, cuando estén hechas (...).

[P: Antes me dijiste que pusiera los dos tipos de aceite: de girasol y de oliva]

En la carne, no en las ciruelas pasas, en las ciruelas sólo un trocito de mantequilla le pondrás, sólo la punta de una cuchara pequeña de mantequilla, ¡cuidado con poner aceite en las ciruelas! (pon sólo) una cucharada pequeña de mantequilla, ya sea la de la calle o la casera la que tengas, todo (le) va bien, no le pongas ni aceite ni nada, sólo una cucharada de mantequilla, es todo.

³⁹Se refiere a las ciruelas pasas (*bəṛqūq*).

Cueces las ciruelas hasta que se vuelvan las ciruelas así, como la mantequilla. La ciruelas que hiervan, no las destapes hasta que estén bien hechas, (y) las pones cuando quieras comer y las calientas, las dejas en su cazuela. Cuando se haga la carne, cuando quieras comerla, calientas la carne, la colocas en el *tāzīn*⁴⁰. Nosotros compramos el *tāzīn* para poner sobre la brasa para que se nos quede la comida caliente, ahora te lo enseño, los platos que tengo de porcelana china y eso, enfrían la comida. El *tāzīn* se tapa y queda caliente, con su tapadera permanece caliente. Coloco el *tāzīn*, no pongo el aceite (...) esa salsa que he hecho, la salsa dorada (queda) como la mermelada, ¿ves la confitura? así es la salsa, como la cebolla se ve, como la confitura. Cojo esa salsa, la pongo sobre ella (la carne), si quieres las ciruelas las pones en platos y las pones sobre ella (la carne) para que la carne no se vuelva dulce, (las pones) en platos y ponlos encima de ella. Que quieras poner por encima de ella (la carne) las ciruelas, las calientas y las colocas, colócalas por encima, como quieras, si quieres en platos o si quieres colocas las ciruelas sobre ella (la carne). Queda buenisima la carne con ciruelas pasas.

4.1. Texto

lā-lhām b-əl-bīd w l-lūz⁴¹:

kā-ddīr lā-lhām w dīr ʕlīh šwīyya d-əz-zəʕfṛān zəḡba, šwīyya d-əl-xəḡqūm w dīr ʕlīh šwīyya d-lə-bzār w t-tūma, žūž dṛīyyṣāt d-ət-tūma, ḡīr žūž dṛīyyṣāt, thəkkhūm hākkāya b-dīk (...), hādīk lli kā-thəkk w dīrhūm w mlīhā, šwīyya d-əl-məlīhā, w dīr z-zīt l-bəldi w r-rūmi, b-žūž, nəṣṣ kās d-əl-bəldi w nəṣṣ kās d-ər-rūmi w dīr šwīyya d-əs-smən l-hūrr w rəddu yṯīb. dīr lu nəṣṣ sāsā d-ṯ-ṯyāb, həmmṛu bəʕsdān šwīyya šwīyya w šād məṛṛəq. w l-bīd (...) sləq l-bīd, fhəmti? l-bīd səlqu w šəffṛu (...) w l-lūz ḡa tsəlqu w həmmṛu f-əz-zīt, həmmṛu w dīr l-bīd w dīr ʕlīh l-lūz. lā-lhām b-əl-bīd w l-lūz.

4.2. Traducción

Carne con huevos y almendras:

Coges la carne y ponle un poco de azafrán, un poco de cúrcuma y ponle (también) un poco de pimienta y ajo, dos dientecitos de ajo, sólo dos dientecitos, los rallas así con ese (...), eso con lo que se ralla y añádeles un pellizco de sal, un poco de sal, y pon aceite de oliva y de girasol, los dos, medio vaso del de oliva y medio vaso del

⁴⁰Amplia cacerola circular, barroño de barro, barnizado en su interior, poco profundo, sin mango ni asa, provisto de una tapadera cónica que termina con una especie de pomo, destinada a impedir la evaporación durante la cocción. Sirve para cocer a fuego lento y para los guisos. Se trata de un utensilio de cocción y de servicio sin el cual la gastronomía marroquí no podría ofrecer una carne y salsa tan jugosa (DAF 8/362; DCADM 5/1200; DMA 195; Brunot, *Textes* II/472; Brunot, "Noms de réceptifs à Rabat", p. 125; Dinia, *La cuisine marocaine de Rabat*, p. 13).

⁴¹< bereber *tīfīya* 'carne' (Bustamante, "Uno muere de atafea y otro la desea", pp. 37-53). Mientras que en Rabat a la carne con huevos y almendras se le llama *tīfāya*, en otras partes de Marruecos, *tīfāya* quiere decir carne guarnecida con cebollas y pasas. En cambio al hablar del cuscús, *tīfāya* sí que designa la guarnición a base de cebollas y pasas (Véase Corriente, *A Dictionary of Andalusī Arabic*, p. 79; Granja, *La cocina árabeandaluza*, p. 25; Huici Miranda, *Traducción española de un manuscrito anónimo*, pp. 91-93; *Kitāb at-ṯabīh*, pp. 85-87; Aubaile-Sallenave, "Alimentación mediterránea y color", p. 72. Datos recogidos en Abu-Shams, *El léxico relativo*, {TFY}).

de girasol y pon (también) un poco de manteca pura y ponlo a cocinar. Déjalo que se cocine durante media hora, dóralo después poco a poco y entonces haz la salsa. Y los huevos (...) cuece los huevos, ¿entiendes? los huevos los cueces y los cortas en rodajas (...) y las almendras las hervirás y (después) tuéstalas en aceite, tuéstalas y pon el huevo y añade por encima las almendras. (Así es) la carne con huevos y almendras.

5.1. Texto

lə-lhəm məgdūr:

řmi lə-lhəm, ġəslu w řmīh, ġəřřdu w řmīh w dīr a lālla řlīh lə-mřədnūs w žūž břilāt, ġīr řəffəřhūm, đwīwřāt. řmīhūm žūž břilāt w řmi z-zəřřrān w l-xəřqūm w lə-bzār w s-smən l-hūřř w z-zīt ř-rūmīyya, māři bəldīyya, w řəddu yřīb, yətřəřřəq řwīyya dīk l-īqāma, w məřřəq. ta yətřəřřəq řwīyya w yəřřəb l-īqāma w řād məřřəq. ġa yřīb nəřř sāřa w řədd řlīh, řāfi. mnīn yřīb, ġa tnəzzəl l-məgdūr: ġa tšəttəf lə-lhəm w thəřř řlīh dīk t-təđmīra dyālu.

[P: ¿Qué significa *məgdūr* ?]

l-məgdūr hūwwa lə-lhəm b-əl-mřədnūs w l-bəřļa.

5.2. Traducción

Carne *məgdūr*⁴²:

Pon la carne, lávala y ponla, córtala en trozos y échala y pon(le) a *lālla* perejil y dos cebollitas, córtala sólo en rodajas, en rodajitas. Échale dos cebollitas y pon (también) azafrán, cúrcuma, pimienta, manteca pura y aceite de girasol, no de oliva, y ponlo a cocer, que suelten un poco los ingredientes (su jugo), y haz la salsa. Cuando sude un poco y se absorban los ingredientes, entonces prepara la salsa. Se cocerá durante media hora, entonces tápalo, ya está. Cuando se haya hecho, servirás el *məgdūr*: colocarás la carne y pondrás por encima esa salsa suya.

[P: ¿Qué significa *məgdūr* ?]

El *məgdūr* es la carne con perejil y cebolla.

6.1. Texto

lə-lhəm b-əs-sfəřžəl:

lə-lhəm b-əs-sfəřžəl (...), řəndu žūž d-ř-tyāb, s-sfəřžəl: bġīti txəđđřu mřāh. ġādi yřīb lə-lhəm, dīr lu tūlūt sāřa. īla kān bəġri, dīr lu tūlūt sāřa, īla kān l-ġənmi ġīr řūbūř sāřa. dīr lu ta hūwwa lə-bzār w z-zəřřrān w l-xəřqūm, řhəmti? w z-zīt l-bəldīyya w ř-řumīyya w řwīyya d-əs-smən, küll ři w řəddu. dīr lu xəms qřəm. īla bġīti təřmi mřāh s-sfəřžəl: nəqqīh w řəqqu mən l-lūřa, təřmīh, dīr lu qřəm. mnīn kā-yəbqa qřəm, řəll būřāġāz w řmīh qřəm. bġīti ddīru māři mřāh, ġa řřīyybu nəřř sāřa w nəzzlu w dīr a lālla: řmi s-sfəřžəl w řmi lə-řsəl, īla řəndək lə-řsəl wūřļa s-sūkkār, řwīyya d-əs-sūkkār, řmi řbřa d-əl-mřāləq d-əs-sūkkār, řbřa kbār, řmīhūm w l-ma bāř yřīb, řwīyya d-əl-ma, nəřř řwīwa d-əl-ma bāř yřīb, ġīr řbəř řwīwa. kā-yřīb dəġya. w řmi l-qəřfa, s-sūkkār w řwīyya d-lə-bzār, ġīr řwīyya, māři bəzzāf, dīr lu ġīr řwīyya d-lə-bzār, řāfi. w řmi lu žūž řəbbāt d-əl-məřļa, řwīyya, žūž

⁴²Esta informante nos aclarará más adelante que se le da el nombre de *məgdūr* a la carne que se hace con perejil y cebolla. Recibe este nombre por hacerse en "*alġidar* (pt.) escudilla grande: del and. *al-ġidār* < cl. *ġidār*. Der. intrarrom. pt.: *al-guidarada*" (Corriente, *Diccionario de Arabismos*, p. 172).

ħəbbāt. mnīn yṯīb šwīyya l-ma, ma ddīrūš l-ma bəzzāf, yqəṛṛəb yṯīb, yəṯəllək dīk lə-šsəl, dīk s-sūkkār (...) w nəzzlu. mnīn dži tkəbb ṯ-tyāb, səxxən l-mākla w nəzzlu šlīh. Šəndu žūž d-ṯ-tyābāt s-sfəṛžəl: ṯ-tyāb ṛmi mšāh lə-lħəm w ṯ-tyāb b-lə-šsəl, b-əs-sūkkār, lə-šsəl šəndək wūlla s-sūkkār, lli kən, w tsəttfu šlīh. dīr lə-lħəm w tsəttəf šlīh s-sfəṛžəl.

6.2. Traducción

Carne con membrillos:

La carne con membrillos (...), hay dos maneras de preparar los membrillos: si quieres puedes guarnecelo con verduras. Se preparará la carne, ponla veinte minutos. Si es carne de vaca, ponla veinte minutos, si es cordero sólo un cuarto de hora. Ponle también a este (guiso) pimienta, azafrán y cúrcuma, ¿entiendes? y aceite de oliva y de girasol y un poco de manteca, todo eso y ponlo a hacer. Déjalo cinco minutos. Si quieres echar con ella los membrillos: límpialos y pártelos en dos por su parte trasera, échalos (y) déjalos cinco minutos. Cuando queden cinco minutos, enciende el butano y échalos cinco minutos. Si no quieres ponerlos con ella (la carne), se cocinarán en media hora y (después) sírvelos y haz *a lālla* (lo siguiente): echa los membrillos y echa miel, si tienes miel o azúcar, un poco de azúcar, echa cuatro cucharadas de azúcar, cuatro grandes, échalas y (también) agua para que hiervan, un poco de agua, media cazuelita de agua para que se hagan, sólo un cuarto de la cazuelita. Se preparan enseñuida. Y añade canela, azúcar y un poco de pimienta, sólo un poco, no mucho, ponle sólo un poco de pimienta, y ya está. Y échale dos granos de sal, un poco, dos granos. Cuando hierva un poco el agua, no pongas mucha agua, que se acerque su cocción, que se vuelva viscosa esa miel, ese azúcar (...) sírvelo. Cuando vayas a echar lo cocinado, calienta la comida y sírvelo por encima. Hay dos maneras de prepararse los membrillos: cocinarlos echando con ellos la carne o cocinarlos con miel, con azúcar, miel si tienes o azúcar, lo que haya y lo echas por encima. Pon la carne y esparce sobre ella los membrillos.

7.1. Texto

lə-lħəm b-lə-mdərbəl⁴³:

gādi ṯṯīb lə-lħəm, ta hūwwa ṯṯīb lə-lħəm b-lə-bzār w z-zəsfṛān w l-xərqūm w z-zīt l-bəldi w z-zīt ṯ-ṯūmīyya w šwīyya d-əs-smən hətta yṯīb, yṯīb lə-lħəm. w būdənžāl, nəqqīh w gəṛṛḍu, fhəmti? gəṛṛḍu ḍwāwəṛ w qlīh. mnīn təqla, dīr lu šwīyya d-əl-məlħa, dīr lu mlīħa. mnīn tsəttəf lə-lħəm, ṛmīh šlīh. hāda hūwwa lə-lħəm b-lə-mdərbəl. lə-mdərbəl hūwwa būdənžāl.

7.2. Traducción

Carne con berenjenas:

Vas a cocinar la carne, también (en) este (guiso) se prepara la carne con pimienta, azafrán, cúrcuma, aceite de oliva, aceite de girasol y un poco de manteca hasta que se haga, (hasta que) se cocine la carne. Y (en cuanto a) las berenjenas, límpialas y córtalas en trozos, ¿entiendes? córtalas en rodajas y fríelas. Cuando las frías, ponles un poco de sal, ponles un pellizco de sal. Cuando coloques la carne (para servirla) échalas por encima. Esta es la carne con berenjenas. El *mdərbəl* son las berenjenas.

⁴³Cuando en Rabat se dice *mdərbəl*, se entiende que se habla de hacer la carne acompañada de berenjenas. Aún con todo hay algunas personas que en vez de berenjenas ponen calabazas.

8.1. Texto

lə-lhəm b-əl-qūq w ž-žəlbāna:

lə-lhəm b-əl-qūq w ž-žəlbāna: īwa, dīru ta hūwwa b-lə-bzār w z-zəsfṛān w hād š-ši. īla kān l-bəgri, ġa ddīr lu tūlūt sāsā, kān l-ġənmi rūbūs sāsā, w mnīn thəll slīh ṛmi l-qūq. mnīn dżīb l-qūq, nəqqīh, w tšəqqu mən l-lūr, fhəmti? l-qūqa šəqqha mən l-lūr, ġīr š-šqīqa š-šġīwṛa w ṛmīh qšəm. mnīn yṛīb w thəll slīh, šād ġa tərmi l-qūq. mnīn tnəqqīh, dīr l-hāməḍ, šəşşru f-əl-ma w šād ṛmi l-qūq, w ṛmīh dīk l-hāməḍ bāš kā-yəbqa byəḍ. dīr l-ma w šwīyya d-əl-hāməḍ šəşşru, həmda wūlla žūž, lli šəndək, šəşşru f-əl-ma w bda tərmi l-qūq w mnīn yūfa qšəm, ṛmīh qšəm kā-yṛīb, šərri slīh. īla kān šwīyya d-əl-mərqa, šərrih yənšəf šwīyya, īla kān nəšəf ġa thəṛṛīh w tnəzzlu. kān bāqi ġa tšəṛṛīh ta yənšəf šwīyya. hāda lə-lhəm b-əl-qūq.

[P: ¿Y con guisantes?]

lə-lhəm w ž-žəlbāna ta hūwwa īqāma wəhda. mnīn yṛīb lə-lhəm, ṛmi ž-žəlbāna, dīrla⁴ qəşməyn, qəşməyn dīr lha mša lə-lhəm, ġīr qəşməyn, šāfi.

8.2. Traducción

Carne con alcachofas y guisantes:

La carne con alcachofas y guisantes: bien, hazlo también éste con pimienta, azafrán y eso. Si es carne de vaca, la pondrás veinte minutos, si es cordero un cuarto de hora y cuando lo destapes, echa las alcachofas. Cuando traigas las alcachofas, límpialas y pártelas en dos por su parte trasera, ¿entiendes? la alcachofa pártela por detrás, sólo un cortecito pequeñito y échalas durante cinco minutos. Cuando se haga (la carne) y lo destapes, entonces echarás las alcachofas. Cuando las limpies, pon limón, exprímelo en el agua, (y) entonces echa las alcachofas, y échale (también) ese limón para que se queden blancas. Pon agua y un poco de limón lo exprimes, un limón o dos, lo que tengas, exprímelo en el agua y empieza a echar las alcachofas y cuando pasen cinco minutos, ponlas cinco minutos a cocer, sácalas. Si queda un poco de agua, sácalas para que se sequen un poco, si está seco, las pondrás y las servirás. Si queda (líquido) las sacarás para que se sequen un poco. Ésta es la carne con alcachofas.

[P: ¿Y con los guisantes?]

La carne y los guisantes tienen los mismos ingredientes. Cuando se haga la carne, echa los guisantes, ponlos diez minutos, ponlos diez minutos con la carne, sólo diez minutos y ya está.

9.1. Texto

lə-lhəm b-əl-xərsūf:

ta hūwwa īqāma wəhda: lə-bzār w z-zəsfṛān (...), dāk š-ši küllu īqāma wəhda. ġādi tqīmu w yətšəṛṛəq yəthəmməṛ šwīyya lə-lhəm, ta yəşrəb l-īqāma dyālu, šād ġa yətməṛṛqu. w mnīn tnəqqi l-xərsūf, šād tgəṛṛḍu hākka, ġəslu, ta hūwwa šəşşəṛ lu l-hāməḍ f-dīk l-ma lli ġādi ddīru fīh. dīr lu l-hāməḍ bāš kā-yəṛxi dīk lə-khəl. ma ṛṛīyyəbš lə-lhəm, ġīr šəṛṛqu. ṛmi l-xərsūf mən t-təḥt w lə-lhəm mən l-fūq w šədd slīh, šədd slīh nəşş sāsā, šād thəll slīh. īla ṫāb lə-lhəm, hīyyəḍ lə-lhəm w xəlli (...) l-xərsūf bāqi ma ṫāb, šād təqfəl l-xərsūf rūbūs sāsā wəhdīh, fhəmtīni? kā-yəbġi ṫ-

⁴dīr lha.

tyāb. l-xəršūf řāb, řla kān l-məřqa, nəřfu řwıyya, řwıyya tənřaf w nəzzlu. kā-yři ğzāl lə-lhəm b-əl-xərřūf.

9.2. Traducción

Carne con cardos:

También este (guiso) tiene los mismos condimentos: pimienta, azafrán (...), todos esos (que te he dicho) tienen los mismos condimentos. La sazonarás y que sude y se dore un poco la carne, hasta que absorba sus condimentos, entonces se le hará la salsa. Y cuando limpies los cardos, los cortas en trozos así, lávalos, (y) también exprímelos limón en ese agua en la que los vas a hacer. Ponle limón para que suelte eso negro. No cocines la carne, sólo cuécela parcialmente. Echa los cardos por abajo y la carne por encima y tápalo, tápalo durante media hora, entonces destápalo. Si la carne se ha hecho, quita la carne y deja (...) los cardos todavía no se han preparado, entonces tapa (de nuevo) los cardos solos un cuarto de hora, ¿me entiendes? necesitan cocción. Los cardos ya están hechos, si queda agua, sécalos un poco, un poco los secas y los sirves. Sale muy buena la carne con cardos.

10.1. Texto

lə-mřəssəl⁴⁵:

kā-ndıru l-qərfa, kā-ndıru lə-řsəl, lə-řsəl, kā-ndıru l-qərfa, bhāl dāba derti zlāfa dyāl lə-řsəl, zlāfa dyāl lə-řsəl w dır l-qərfa, w dır, a lālla, řwıyya d-lə-bzār, řhəmti? qərfa w řwıyya d-lə-bzār w řwıyya d-əz-zəřřān w hād ř-ři xəlltu, xəlltu, dır řwıyya d-əl-ma, řwıyya, ğır řwıyya, kwıyyəs d-əl-ma wūlla žūř kīsān d-əl-mā w hərrək, hərrək dāk ř-ři bāř yřıb lə-lhəm. dır zlāfa d-əl-ma, řğıřa, dırha w hərrək hād ř-ři, hərrku w mərməd řıh dık lə-lhəm l-ğənmi w řədd yřıb w dır řıha ğır s-smən, smən əl-māləh.

10.2. Traducción

El mřəssəl:

Ponemos canela, ponemos miel, miel, ponemos canela, así si has puesto un cuenco de miel, un cuenco de miel, pon canela, y añade, a lālla, un poco de pimienta, ¿entiendes? canela, un poco de pimienta y un poco de azafrán y eso mézclalo, mézclalo (y) añade un poco de agua, un poco, sólo un poco, un vasito de agua o dos vasos de agua y agítalo, mezcla eso para que se haga la carne. Pon un cuenco de agua, pequeño, ponlo y mezcla eso, mézclalo y reboza en eso esa carne de cordero y ponlo a cocinar y ponle (también) sólo manteca, manteca salada.

11.1. Texto

l-kəfta:

dır thəkk l-bəřļa w tġəřřəđ lə-mřədnūs w dır lə-bzār, řwıyya d-əz-zəřřān w l-qərfa, řwıyya d-əl-məřħa w l-bıđ, bıđa, w ř-rūz məslūq, řāfi. hādi l-ıqāma dyālha. kā-nhəkku māřıřa w kā-nhəkku l-bəřļa w kā-nhəkku t-tüm, kā-ndıru l-fəřfa⁴⁶, hıbıbāt l-məřħa w z-zıt w kā-třədda, ma nġəllıhāř. hətta nküwwəř l-kəfta, řād řədda,

⁴⁵Este plato azucarado con miel de composición variada, es lo que los judíos y los de Fez llaman mřəřıyya.

⁴⁶Se refiere al pimienta rojo.

mnīn tǧalli, ma ndīr-ši l-ma, řadda f-māṭīša ṭṭīb. hīyya ma kā-ṭṭīb-ši f-əl-ma, īla ṭāb f-əl-ma kānt xāyab. ǧād l-kāfta kā-ṭkūwwəřha ta řmīha.

11.2. Traducción

Carne picada:

Pon a rallar la cebolla y corta finamente el cilantro y añade pimienta, un poco de azafrán y canela, un poco de sal y huevos, un huevo y arroz cocido, es todo. Éstos son sus ingredientes. Rallamos tomate, rallamos cebolla y rallamos ajo, ponemos (también) pimienta, unos granitos de sal y aceite y la pones a cocinar, no la cocemos. Cuando haga en bolas la carne picada, entonces se pone a cocinar (y) cuando hierva, sin poner nada de agua, se le pone a cocinar en el tomate. Ella (la carne) no se hace en agua, si se cocina en agua sale mala. Cuando la hagas en bolas la echas (a cocinar).

12.1. Texto

džāž mħəmmər:

ǧa ddīr lə-bzār w l-xərǧūm w z-zəsfřān zəǧba w l-məlħa. dīr tlāta d-əđ-đřīyyšāt d-ət-tūm, māši ř-řās, ǧīr đřīyyšāt, tlāta. dīr tlāta d-əđ-đřīyyšāt w dīk l-mlīħa w đəqqħa, đəqqħa mħa l-məlħa w řmi hād š-ši, xəlǧəṭ, xəlǧəṭ hād š-ši, fhəmti? ta-txəlǧtu w qbəṭ d-džāža w qbəṭ dīk l-məřqa w dīr hākka: dħi lha, mən hna w mən hna w f-qəlbħa w nta kā-(...) hətta tmərmədħa. mnīn tmərmədħa, řmi z-zīt l-bəldi w z-zīt ř-řūmi w s-smən, nəšš kās d-ər-řūmi w (...) w s-smən l-hūřř, āna řəndi dəymən s-smən l-hūřř mħa ř-tyāb. w tərmi, řəddu yətřəřřəq šwīyya, təǧli bāš tədxəl řīħa l-īqāma šwīyya, ma tšədd šāy l-cocotte, řəndāk tšədd řlīħ l-cocotte! dīr lu l-məřqa lli ǧā ṭṭīb řīħ. ǧīr mǧəṭṭi b-əl-ǧəṭṭāya dyāl l-cocotte w xəlǧlīħ yṭīb, məřřa məřřa řərrīħ w qəlbħa řla žīħa ūxřa, w mnīn tħəsbī ṭāb, řərrīħ yəthəmməř f-dīk z-zīt ta twəlli hākka hməř, mħəmməř. w məřřəq šwīyya w řmi řəbħa d-əl-bəšlāt, xəlǧli māṭīša, hīyya lə-xřa, řəbħa d-əl-bəšlāt řmi. īla kānu kbār, řmi tlāta, kānu řǧīwřīn, řmi řəbħa. řəffřu hākka, ǧəřřəđħa w řəffəřħa, māši ddəqdəqħa w qfəl řlīħa. dīr la⁴⁷ řūbūř sāsħa w mnīn třərrīħa, nta mǧəřřəđħa māṭīša, sřəm lħa z-zərrīřħa w sřəm lħa ž-žəlda w ǧəřřəđħa w řmīħa mħa l-bəšlā hətta kā-twəlli bhāl l-confiture. la kā-təbqa l-bəšlā w la kā-yəbqa matīša, wālu. mnīn tnəzzəl d-džāž, řəffī dīk l-īdām lli řīħa l-bəšlā. bǧīti řmi d-džāž w səxxən mħāh dīk l-bəšlā w t-tdəǧmīra, řmi d-džāž w səxxən, nta kā-tqəlbħa w kā-yətsəxxən ta yəthəmməř řāwəttāni dīk l-bəšlā, dīk t-tdəǧmīra, ma bqāš l-bəšlā, bqa ǧīr bhāl l-confiture. tqəđi nəzzəl d-džāž w qbəṭ dīk t-tdəǧmīra, bhāl l-confiture, ma kāyənš l-bəšlā. tħəṭħa řlīħ w řād qli lə-bṭāřa, kā-təřřəf řəqli lə-bṭāřa? bṭāřa kā-tǧəřřəđħa w təqlīħa, mnīn təqlīħa, řmīħ řlīħ. bǧīti ddīru b-əl-bīđ w l-lüz, ǧa tšəffəř řlīħ l-bīđ w qli l-lüz bhāl lli qūlt lək, səlqūħ w qlīħ f-z-zīt w řəffīħ w dīr řlīħ l-bīđ w l-lüz. bǧīti ddīru ǧīr b-əl-bṭāřa məqlīyya, dīru b-əl-bṭāřa məqlīyya.

12.2. Traducción

Pollo en su salsa:

Pondrás pimienta, cúrcuma, azafrán y sal. Pon (también) tres dientecitos de ajo, no la cabeza, sólo (algunos) dientecitos, tres. Pon tres dientecitos y ese pellizco de

⁴⁷ = dīr lħa.

sal y machácalos, machácalos junto con la sal y echa eso, mézcla(lo), mezcla eso, ¿entiendes? cuando lo hayas mezclado, coge el pollo y coge esa mezcla y haz lo siguiente: úntalo por aquí y por allá y en su interior y tú (...) hasta que lo reboces. Cuando lo hayas rebozado (bien), echa aceite de oliva, aceite de girasol y manteca, medio vaso del de girasol y (...) y manteca pura. Yo siempre pongo manteca pura al cocinar. y écha(lo), ponlo para que se cueza un poco, que hierva para que absorba (el pollo) un poco los condimentos, no tapes la olla, ¡cuidado no vayas a tapar la olla! ponle la salsa en la que se vaya a cocinar. Sólo que esté tapado con la tapadera de la olla, y déjale que se haga, de vez en cuando destápala y dale la vuelta hacia el otro lado y cuando creas que ya está hecho, déjalo que se dore, que se dore en ese aceite hasta que se dore, (que) quede dorado. Entonces prepara un poco de salsa y (para eso) echa cuatro cebollas, deja el tomate (aparte), es lo último, echa cuatro cebollas. Si son grandes, echa tres, si son pequeñitas, echa cuatro. Córtalas en rodajas así, trocéalas y córtalas en rodajas, sin picarlas y tápalas. Ponlas un cuarto de hora y cuando las vayas a sacar, tú ya habrás cortado el tomate, quítales las pepitas y quítales la piel, córtalos y échalos con las cebollas hasta que se vuelvan las cebollas como la confitura. No quedará ni las cebollas ni el tomate, nada. Cuando vayas a servir el pollo, filtrale ese aceite que hay en la cebolla. Si quieres echa el pollo y calienta con él esa cebolla y el resto que haya quedado, echa el pollo y que se caliente, tú le vas dando vueltas para que se caliente hasta que se fría otra vez esa cebolla, ese resto, (ya que) no queda la cebolla, sólo queda como la confitura. Cuando termines, sirve el pollo y coge esa salsa y espárcela por encima, (pero) no pongas el aceite, aunque quede aceite (en la cazuela), sólo le pondrás la salsa, (que ha quedado) como la confitura, (ya) no hay cebolla. Lo pondrás por encima y entonces fríe las patatas, ¿sabes freír patatas?. Las patatas las cortas en trozos y las fríes, y cuando las hayas frito, las echas por encima. Si quieres hacerlo (el pollo) con huevo y almendras, le cortarás en rodajas el huevo por encima y (después) tuesta las almendras como te dije, hiérvelas y tuéstalas en aceite, después filtralas y pon sobre él el huevo y las almendras. Si quieres hacerlo sólo con patatas fritas, hazlo con patatas fritas.

13.1. Texto

l-hūt f-əṭ-ṭāžīn w l-hūt f-əl-cocotte:

l-hūt tǧəslu, tǧəzlu (...)

[P: ¿Qué clase de pescado?]

l-hūt lli kān, l-hūt dyāl ṭ-tyāb, īmma l-fərx wūlla l-qūrb, l-qūrb wūlla l-fərx, ʕəndāk təšri ši hāža ūxra lli fīha š-šūk! l-qūrb wūlla l-fərx wūlla l-məʕza* wūlla d-dəʕsi, rəbʕa, fhəmti? d-dəʕsi w l-qūrb w l-məʕza w l-fərx, rəbʕa, lli bǧīti ma ddīr, dīru, dāk š-ši kullu fīh lə-lhəm. dīr, a lālla, l-fəlfla⁴⁹ w l-kāmūn w t-tūm mədqūq mʕa l-məlha w l-qəzbūr mgəʕrəd dqiwəq, māši mədqūq, mgəʕrəd dqiwəq, w l-bəʕla mgəʕrəda hākka ġīr šfīrāt, šfīrāt rhīfīn. w māṭīša nəqqi mən z-zərrīʕa w žəldha w gəʕrəḍha ta hīyya mʕa hād š-ši. l-məlha qūlt lək mʕa t-tūma, dəqq l-məlha mʕa t-tūma, (...) w ʕād t-tūm, nəqqi rəbʕa wūlla xəmsa d-d-ḍīyysāt w ṛmīhūm mʕa (...) kā-yžīw məzyānīn, kā-yṭību mʕa l-hūt, l-hūt kā-yəbǧi t-tūm. qbəṭ hād š-ši w ʕməl

*Como ocurre en todas las lenguas, el árabe de Rabat ha dado a un cierto número de pescados nombres de animales terrestres.

⁴⁹Se refiere al pimiento rojo.

hākka w hākka b-yæddīk f-dīk t-tāwa, ʕmæl hākka ta tʕərku ʕwīyya b-yæddīk w hærək, hærək w sættəf ʕ-ʕqāf. āna kā-nṭīyybu f-ə-tāzīn d-əl-fāxər, bḡīti ddīru f-cocotte, dīru f-cocotte, kā-ydīrūh hætta f-cocotte, ndīr lək ḡīr l-cocotte? ʕūfti ʕ-ʕqāf? hīna kā-ndīru ʕqāf, t̄bāʕi mhærəs, sættəf ʕ-ʕqīfāt mæn t-təhīt, kā-nsættfu dīk ʕ-ʕqīfāt f-qəlb l-cocotte, kā-nqūl lək l-cocotte, āna f-ə-tāzīn d-əl-fāxər kā-nṭīyyəb bāʕ kā-yzi l-hūt mæzyān.

[P: Dime cómo lo haces en *tāzīn*.]

kā-nəʕʕəl l-fāxər, āna (...) t̄āzīn ʕəl l-fāxər kā-yṭīb l-hūt, ʕi nhār ndīr lək w t̄ʕūf (...) sættəf dīk ʕ-ʕqīfāt w žīb dīk t-təḡmīra lli (...) b-dīk ʕ-ʕi mærməd lə-grīdāt, ta t̄sættəf dīk l-hūt küllu w ʕād qbəʕ dīk l-īqāma w dīr ʕlīh, dīk l-īqāma lli f-ə-tāwa, dīr ʕəl l-hūt. sættəf ʕlīh dīk l-īqāma, ʕād kəbb z-zīt. mnīn sættfu, ʕād ʕəmməʕ kās d-əz-zīt r-rūmi w l-bəldi w ʕād kəbbu ʕlīh. mnīn tkəbbu ʕlīh, dīr lu l-məʕqa lli ḡa tqəddu: dīr tlāta d-əl-kīsān d-əl-ma, žūž kīsān, ta t̄ʕuf bāʕ yṭīb wūllā tlāta d-əl-kīsān, ʕbəʕ b-əl-kīsān, ʕūf l-məʕqa lli ḡādi tqəddu w ḡəʕti ʕlīh, ʕəndāk t̄ʕədd ʕlīh l-cocotte! xəlīh yṭīb ʕla xāʕru. mnīn t̄ṭīb, t̄həmmʕu w t̄ʕəllək, ʕād ḡa t̄nəzzəl lu ḡrādi ḡrādi. āna kā-nṭīyybu f-ə-tāzīn d-əl-fāxər, āna l-hūt ʕəndi ʕʕīb t̄yābu, ma kā-ndīr ʕ āna l-cocotte, ma kā-ndīr āna būṭāḡāz. ūlād l-yūm ma kā-ydīruš l-fāxər, kā-ydīru ḡīr ʕəl l-cocotte, b̄hāl lli qūlt lək āna, ūlād l-yūm küllhūm, hāda l-ūlād küllhūm ma kā-ydīruš l-fāxər, ḡīr āna kbīra kā-ndīru (...).

[P: Eso quizás se debe a que cuando se hace al carbón necesita mucho tiempo]

la, kā-ndīr l-məʕmāʕ yəʕʕəl l-fāxər. mnīn kā-yəʕʕəl, nnəzzəl ʕlīh t-tāzīn w kā-yəbqa ʕla xāʕru. w l-hāməḍ, ʕəʕʕəʕ lu hāmḍa, nsīt āna l-hāməḍ! hāmḍa ʕəʕʕəʕha lu, ʕəʕʕəʕha w ʕəffīha mæn l-ʕḍām w kəbb ʕlīh, hāmḍa, nsīt l-hāməḍ. mnīn kā-tkūn kā-tqīm dīk l-īqāma, dīrlu l-hāmḍa.

13.2. Traducción

Pescado en *tāzīn* (guisado) o pescado en la olla:

El pescado lo lavas, lo pones (...)

[P: ¿Qué clase de pescado?]

El pescado que haya, el pescado que sirve para cocinar, ya sea el congrio o la corvina, la corvina o el congrio, ¡cuidado que compres algún otro que tenga espinas! corvina, congrio, cabra o lubina, (esos) cuatro ¿entiendes? lubina, corvina, cabra y congrio, (esos) cuatro, el que quieras hacer, lo haces, en todos estos hay carne. Pon, *a lālla*, pimienta, comino, ajo picado con sal y cilantro cortado fino, no picado, cortado fino, y cebolla cortada así sólo en trocitos, trocitos finos. Y el tomate quítale las pepitas y su piel y córtalo también con eso. (En cuanto a) la sal que te dije con ajo, pica la sal con el ajo, (...) y entonces el ajo, limpia cuatro o cinco dientes y échalos con (...) quedan buenísimos, se preparan con el pescado, el pescado necesita ajo. Coge eso⁵⁰ y haz así y así con tu mano en esa cazuela, haz así hasta que lo amases un poco con tu mano y mezcla(lo), mezcla(lo) y coloca los fragmentos de alguna vasija de cerámica⁵¹. Yo lo guiso en el *tāzīn* que se pone sobre la brasa, (pero) si quieres prepararlo en la olla, hazlo en la olla, se (puede) cocinar también en la olla ¿te lo hago sólo en la olla?, ¿ves los fragmentos de cerámica? Nosotros ponemos fragmentos de cerámica, platos rotos, coloca los trocitos por debajo,

⁵⁰Se refiere a los condimentos anteriormente nombrados.

⁵¹O algún fragmento de cualquier plato roto.

colocamos esos trocitos en medio de la olla, (y) te digo la olla, (ya que) yo en el *ṭāzīn* que se pone sobre la brasa cocino para que salga el pescado bien.

[P: Dime cómo lo haces en *ṭāzīn* ?]

Enciendo el carbón, yo (...) en el *ṭāzīn* sobre la brasa se prepara el pescado, algún día te lo haré y verás (...) coloca esos trocitos y trae esa mezcla que (...) con eso reboza las rodajitas (y) cuando coloques todo ese pescado, entonces coge esos ingredientes y ponlos por encima, esos ingredientes que hay en la cazuela, pon(los) sobre el pescado. Coloca por encima de él esos ingredientes, después echa aceite. Cuando lo hayas colocado, entonces llena un vaso con aceite de girasol y de oliva y échalo sobre él (el pescado). Cuando se lo echas por encima, hazle la salsa que le conviene: pon tres vasos de agua, (o) dos vasos, hasta que veas que hierve o tres vasos, mídelo por los vasos (y) mira la salsa que necesita y tápalo, ¡cuidado no vayas a cerrar la olla! déjalo que se vaya cocinando a su marcha. Cuando lo hayas cocinado, dorado y vuelto viscoso, entonces lo servirás rodaja a rodaja. Yo lo preparo en el *ṭāzīn* que se pone sobre la brasa, para mí el pescado es de difícil preparación, yo no lo hago en la olla, no (lo) preparo en butano. Los chicos de hoy en día no lo preparan con carbón, lo hacen sólo en la olla, como te he dicho, todos los chicos de hoy, todos esos chicos no emplean el carbón, sólo yo que soy mayor lo hago (...).

[P: Eso quizás se debe a que cuando se hace al carbón necesita mucho tiempo]

No, (yo) pongo el brasero que se encienda el carbón. Cuando se haya encendido, pongo encima el *ṭāzīn* y se queda (preparándose) a su marcha. Y el limón, exprímele un limón, ¡me olvidé yo del limón! un limón se lo exprimes, exprímelo y quítale las pepitas y échaselo, un limón, me olvidé del limón. Cuando estés preparando esos ingredientes, ponle el limón.

14.1. Texto

l-hūt f-əl-fərrān:

kā-ddīr a lālla: kā-ṭṭīyybu ṛ-ṛūz, səlqu ṛ-ṛūz, kā-tsəlqu šwīyya, yətsləq ta yṭīb, gīr yəsləq. nəzzəl ṛ-ṛūz ṭāyəb w sləq lə-bṭāṭa w xīzzu. lə-bṭāṭa gərrəḏha, xīzzu gərrəḏu šḡīwəṛ. w lə-bṭāṭa dīrha ḏwāwəṛ, sləqha f-əl-ma, w nəzzlu. Šād dīr l-īqāma d-əl-hūt, hād š-ši mnəzzlāh bla īqāma, w l-hūt, l-hūta, kā-təšməlha hākka w hākka, ma tgərrəḏhāš, gīr kā-tšəqqā grāḏi grāḏi hākka, w f-əl-məqla nəzzəlha. kā-ddīr, a lālla bənt sīdi, l-fəlfla w l-kāmūn, šwīyya d-lə-bzār bāš kā-dži bnīna, šwīyya d-lə-bzār mšāh w t-tūm mədqūq mša l-məlḥa, mədqūq, t-tūm mədqūq mša l-məlḥa w l-hāməḏ, hāməḏa mšəššəra w l-qəzbūr, l-qəzbūr mgərrəḏ w mədqūq mša dīk (...), šūfti dīk-t-tūm? gərrəḏu w dəqqu mša t-tūm w l-məlḥa, ddəqqu, tgərrəḏu w ddəqqu, w ddīru mša dīk t-təḏgmīra w hīwīmda w bda tərḑəd w dhən l-hūta. w rḑəd l-īqāma w dīr qəlb l-hūta. w mərməd l-hūta, mərməda mən hīna w mən hīna hətta tmərmədha b-dīk l-īqāma. w šād dḏīb dīk l-īqāma w tərmi ṛ-ṛūz w tərmi dīk lə-bṭāṭa w xīzzu, w mərməd b-dīk š-ši, la! ṛ-ṛūz mərmədu, dīr lu šwīyya. xūd šwīyya bāš xəlli tāni śla xīzzu. xūd šwīyya l-əṛ-ṛūz w šwīyya xəlli śla xīzzu w lə-bṭāṭa, w šəmməṛ l-mākla b-əṛ-ṛūz, hādāk ṛ-ṛūz,

[P: ¿Con el arroz ya cocido?]

mṭāyəb ṛ-ṛūz, məslūq, ḡa təqbəṭ w tšəmməṛha qəlbha, qəlbha kūllu šəmmṛu lha, ṛ-ṛāš xəlli, (...). ṛ-ṛāš ta hūwwa kā-tḡəslu, šəmməṛha dīk ṛ-ṛwīš. w šād qəbət dīk l-īqīyya lli xəllīti, mərməd fīha xīzzu w lə-bṭāṭa šād sətṭəf ślīh, w māṭīša, ma

təsrəm la² z-zərrīša ma təsrəm la ž-žalda, ġīr mərmda ta hīyya f-əl-īqāma w sətəfha. xīzzu w lə-btāfa w māṭīša sətəfha ʕəl l-hūta ʕād (...) z-zīt, dīr z-zīt ṛ-ṛūmi w l-bəldi w ʕād dīru ʕlīha w rfəd kwīyyəs d-əl-ma, kwīyyəs, kās d-əl-ma, dīk lli ʕbərṭi bīh z-zīt, dīru bāš yṭīb w ddīha ʕəl l-fəṛṛān⁵³ w, īla ʕəndək l-fəṛṛān f-əḍ-dāṛ, dīr ʕlīh.

[P: ¿Con qué pescados haces esta comida?]

l-qūṛb ma kā-ydīrš f-hād š-ši, kā-ddīr ġīr l-hūt šəṛġu wūlla dərʕi wūlla l-məʕza, ma ddīrš l-qūṛb.

14.2. Traducción

Pescado al horno:

Haces *a lālla* (lo siguiente): preparas el arroz, cueces el arroz, lo hierves un poco, que hierva hasta que esté hecho, sólo que hierva. Aparta el arroz cocido y hierva las patatas y zanahorias. Las patatas las cortas en trozos, (y) las zanahorias las cortas en trocitos. Las patatas las haces en rodajas, las cueces en agua y las apartas. Entonces preparas los condimentos del pescado, lo otro está apartado sin (haberle puesto) los condimentos y el pescado, el pescado, le haces así y así, no lo cortes, sólo lo partes rodaja a rodaja así (y) los pones en la sartén. Pones, *a lālla bənt sīdi*, pimienta, comino, un poco de pimienta para que salga bueno, un poco de pimienta y ajo picado con sal, picado, ajo picado con sal y limón, un limón exprimido y cilantro, cilantro cortado finamente y picado con ese (...), ¿ves ese ajo? córtalo y pícalo con el ajo y la sal, lo picas, lo cortas y lo picas y lo pones con esa salsa y un limoncito y (después) empieza a coger y untar el pescado. Coge los condimentos y pon(los) en medio del pescado. Reboza el pescado, rebózalo por aquí y por allá hasta que lo hayas rebozado (bien) con los condimentos. Entonces trae esos condimentos (que han sobrado) y echa el arroz y echa (también) esas patatas y zanahorias y rebózalos con eso, ¡no! el arroz lo rebozas, (pero) ponle un poco (nada más). Coge poco para que quede también para las zanahorias. Coge un poco para el arroz y deja otro poco para las zanahorias y patatas y rellena la comida (el pescado) con el arroz, ese arroz.

[P: ¿Con el arroz ya cocido?]

El arroz ya está hecho, está cocido, vas a coger y rellenar su interior, todo su interior rellénaselo, la cabeza déjala, (...) La cabeza también la lavas, esa cabecita rellénala. Y entonces coge esos condimentos⁵⁴ que dejaste, reboza con ellos las zanahorias y las patatas y colócalas por encima, y el tomate, no le quites ni las pepitas ni le quites la piel, sólo rebózalo también con los condimentos y colócalos. Las zanahorias, patatas y tomates colócalos sobre el pescado, entonces (...) el aceite, pon aceite de girasol y de oliva y échalo por encima de él y coge un vasito de agua, un vasito, un vaso de agua, ése que llenaste con aceite, ponlo para que se cocine y llévalo al horno, pero si tienes horno en casa, hazlo en él.

[P: ¿Con qué pescados haces esta comida?]

La corvina no se hace en este caso, se hace con sargo, lubina o cabra, (pero) no (lo) hagas (con) corvina.

15.1. Texto

⁵²= *lha*.

⁵³Véase nota 17.

⁵⁴En diminutivo.

kæksu b-əl-xūdra:

kā-tgərrəð l-bəşla, kā-tgərrəðha, nəşş kīlu d-əl-bəşla, ȩla kunti ġa ddīr qlīl, dīr rəbša d-əl-bəşla, kān zəşma d-dyāf wūlla šī hāža, dīr nəşş kīlu d-əl-bəşla w kā-tgərrəð l-qəzbūr, la, l-qəzbūr kā-tqəbbtu, tġəslu w tqəbbtu w trəbtu b-əl-xīṭ, ma tgərrəðūš, trəbtu bāš ma kā-yzīš mfərtət mša l-kæksu, trəbtu mša l-xīṭ w tərmi lə-bzār w z-zəşfā, z-zəşfān zəġba w l-məlħa, ġa ddīr l-qyās dyālək w rmi s-smən l-hūr, z-zīt r-rūmīyya, kwīyyəs d-əz-zīt w šwīyya d-əs-smən, hākkāya, qənt mšəlqa kbīra d-əs-smən. mnīn təġla l-qədra⁸⁵, hətta təġla, rmi l-ma ġīr qlīl, šwīyya (...), mnīn təġla l-qədra, rmi lə-lħəm, ȩwa, ȩla kān ġənmi (...) ma tərmi šī lħəm, rmi ġīr l-xūdra lli qəşħa, xīzzu w l-ləft tərmi mša lə-lħəm w mnīn təġla l-qədra, dīr nəşşha l-ma, nəşş qədra d-əl-ma, mnīn təġli, žīb l-kæksu, dīr lu l-ma w səlqu hətta ywəlli šwīyya (...). mnīn təġli l-qədra, qfəl, dīr l-kæskās w dhənhu b-šwīyya d-əz-zīt, dhənhu, (...) šād rmi šwīyya d-əl-kæksu, ġīr šwīyya d-əl-kæksu hətta yəṭṭəş l-fwār, šād rmi l-kæksu küllu, dīr šwīyya ta yəṭṭəş l-fwār w šād rmi l-kæksu. mnīn bda ybəxxəş kæksu, yəṭṭəş lə-būxār, həs b lu nəşş sāsa b-əl-māġāna, nəşş sāsa həs b lu w šād sərmu, šād ṭfi ȩlīh w sərmu, hətta w šūf l-qədra aš fīha w dəqqha (...) dəqqha ȩla xəşsa l-məlħa wūlla xəşsa (...) šād l-xūdra ġa tərmi: xīzzu w l-ləft rmiṭi, ġa tərmi lə-bṭāta lə-hlūwwa w lə-bṭāta r-rūmīyya w l-gəşsa l-həmra, dīk l-həmra, l-gəşsa l-həmra w lə-krəmb, nšīš kwīlu, nšīš kwīlu mən l-hāža, māšī ġā ddīr bəzzāf, wūlla rəbša mən l-hāža, ȩla qbəl l-hāl, rəbš l-xdāri šād ġa tərmiṭhūm.

l-xūdra rmiṭha hətta təġli w dəqq l-məlħa wāš xəşş mlīħa wūlla (...) tā tšūf tā-təġli, w dīr šwīyya d-əl-ma, zliyyfa, wāhəd šwīyya d-əl-məlħa w dīr l-ma f-əl-kæksu (...). mnīn təġla l-qədra, dīr tāni šwīyya d-əl-kæksu tbəxxəş, šād rmi l-kæksu küllu, l-lūwwa nəşş sāsa w tāni rūbūš sāsa, šāfi, rūbūš sāsa kā-tṭīb dīk l-xūdra (...).

15.2. Traducción

Cuscús con verduras:

Cortas la cebolla finamente, la cortas, medio kilo de cebolla, si vas a hacer poco, pon un cuarto (de kilo) de cebolla, si hay invitados o algo así, pon medio kilo de cebollas y cortas fino el cilantro, no, el cilantro lo pones en un manojo, lo lavas, lo pones en un manojo y lo atas con hilo, no lo cortes, lo atas para que no quede desmigajado con el cuscús, lo atas con hilo y echas pimienta, cúrcuma, azafrán y sal, pondrás tu medida y echa (también) manteca pura, aceite de oliva, un vasito de aceite y un poco de manteca, así, la punta de una cuchara grande de manteca. Cuando hierva la olla, hasta que hierva, echa poca agua, poca (...), cuando hierva la olla, echa la carne, bien, si es cordero (...) no echas (todavía) nada de carne, echa sólo la verdura que es dura, las zanahoria y nabos (los) echas con la carne y cuando hierva la olla, pon agua hasta su mitad, mitad de la olla con agua, (y) cuando hierva, trae el cuscús, ponle agua y cuécelo hasta que se vuelva un poco (...). Cuando hierva la olla, tápala⁸⁶, pon la cuscusera y engrásalo con un poco de aceite, engrásalo, (...) entonces echa un poco de cuscús, sólo un poco de cuscús hasta que suba el vapor, entonces echa todo el cuscús, (primero) pon un poco hasta que suba el vapor y entonces echas el cuscús. Cuando empiece a liberar vapor el cuscús, que

⁸⁵Es sobre la *qadra* (olla) donde se pone la cuscusera (recipiente donde se prepara el cuscús).

⁸⁶Hay que poner la cuscusera (recipiente donde se prepara el cuscús) sobre la olla (*qadra*) para tapar la juntura herméticamente.

suba el vapor, calcúlale una media hora por el reloj, media hora calcúlale y entonces lo retiras, entonces apágalo, retíralo, ponlo y mira en la olla lo que hay y pruébalo (...) pruébalo por si necesita sal o necesita (...) entonces vas a echar la verdura (siguiente): las zanahorias y los nabos ya los habías puesto, (así que) vas a echar boniatos, patatas, calabaza roja, esa que es roja, calabaza roja y repollo, medio⁵⁷ kilito, medio kilito de cada cosa, no pongas mucho, o un cuarto (de kilo) de cada cosa, según el momento, (esas) cuatro verduras entonces las echas.

Las verduras las echas hasta que hiervan y prueba la sal (por) si necesita un pellizco de sal o (...) hasta que veas que hierva, (entonces) pon un poco de agua, un cuenquecito, un poco de sal y pon agua en el cuscús (...) cuando hierva la olla, pon otra vez el cuscús a cocer al vapor, echa todo el cuscús, la primera vez media hora y la segunda un cuarto de hora, ya está, en un cuarto de hora se hace esa verdura (...).

16.1. Texto

l-kəksu b-əl-hūt:

kā-ddīr, a lālla, qəzbūr, mərbūt ta hüwwa, ġəslu w qəbbtu, žTb l-xīṭ w rəbtu Ṣād rṁīh. dīr l-qəzbūr w l-bəšla w lə-bzār w z-zəṣṣfrān w küll ši, l-īqāma küllha dyāl l-kəksu hādāk kīf hādāk: lə-bzār w z-zəṣṣfrān w l-xərqūm, lə-mlīḥa w šwīyya d-əs-smən. hādāk l-āxəṣ kā-ddīr lu l-xūḍra, hāda la, ma kāyən ši l-xūḍra. mnīn lə-qfəl l-lūwwla, kā-təqfəl w kā-yəgli bla xūḍra, ġīr l-bəšla w l-qəzbūr (...) ma tərṁīš l-kəksu f-əl-qəfla l-lūwwla, la, ġīr l-ma, ġīr l-kəksu kā-ybəxxəṣ nəṣṣ sāsa. mnīn tšərm l-kəksu, nəzzlu, rṁi, a lālla, māṭīša, gəṣṣəḍḍa ḍwāwəṣ, ši nəṣṣ kīlu d-māṭīša hākkāk, ḍwīwṣāt wūlla ġīr rəbṣa d-māṭīša, ġīr ḍwīwṣāt, rṁīha w rṁi l-hūt.

[P: ¿Qué clase de pescado?]

l-qūrb wūlla l-fərx wūlla l-məṣza wūlla l-dəṣi, rəbṣa dyāl l-hūt, fhəmti? rəbṣa d-əl-hūt, lli bgīti ma ddīr fihūm, dīrhūm w mnīn, (...) rübūṣ sāsa ta hüwwa msa l-kəksu (...), wfa nəṣṣ sāsa f-əl-buxār l-lūwwəl w tāni rübūṣ sāsa, kā-tnəzzəl dīk lə-ḡādi Ṣəl l-hūt, dīk māṭīša w l-bəšla. kā-yzi bnīn (...).

16.2. Traducción

Cuscús con pescado:

Pones, a *lālla*, cilantro, atado también, lávalo y ponlo en un manojo, trae el hilo, ávalo y échalo. Pon cilantro, cebolla, pimienta, azafrán y todo, todos los ingredientes de este cuscús son como los del anterior: pimienta, azafrán, cúrcuma, un pellizco de sal y un poco de manteca. A ese otro le pones verdura, (pero a) este no, no lleva nada de verdura. Cuando llegue (el momento de) la primera obturación de juntura, pones la cuscusera encima de la olla y que hierva sin verdura, sólo con cebolla y cilantro (...) no echas el cuscús en la primera obturación de la juntura, no, sólo el agua, sólo el cuscús se cuece al vapor durante media hora. Cuando quites el cuscús, apártalo, (y) echa, a *lālla*, tomate, córtalo en rodajas, medio kilo de tomate aproximadamente así, en rodajitas o un cuarto (de kilo) de tomate nada más, sólo en rodajitas, échalo y (a continuación) echa el pescado.

[P: ¿Qué clase de pescado?]

Corvina, congrio, cabra o lubina, cuatro pescados, ¿entiendes? cuatro pescados, el que quieras poner, lo pones y cuando, (...) (déjalo) también un cuarto de hora con el cuscús (...), (cuando) haya pasado media hora en la primera exhalación de vapor y

⁵⁷En diminutivo.

en la segunda un cuarto de hora, pones esas rodajitas sobre el pescado, ese tomate y cebolla. Queda buenísimo (...).

17.1. Texto

kæksku b-ət-tfāya:

kā-tqīm tāni l-qədra, dīrha lə-bzār w z-zəʕfīrān bhāl l-āxūr, l-xərqūm w dāk š-ši w l-bəʕʕla w l-qəzbūr tāni rəbbtu w rmiḥ. mnīn təgla l-qədra, qfəl l-kæksku nəʕʕ sāʕa ʕāwəttāni, rəmya lə-lhəm, ʕāwbu bla xūḍra, bla wālu, ʕād ɡa nqūl lək ʕəl z-zbīb kīf ɡa yṯīb. xəlli l-kæksku kā-ybəxxəʕ ɡīr ʕəl l-məʕqa dyālu w ʕāfi ta hāʕa fīh, l-īqāma w ʕāfi. kā-ddīr, a lālla, l-bəʕʕla kā-tgəʕʕdha ta hīyya šnānəf rhīfīn māši ɡlād, šnīfāt w dīr lha l-ma, īla bɡīti lə-ʕsəl, ʕəndək lə-ʕsəl, dīr lə-ʕsəl, īla ma ʕəndək ši, dīr s-sūkkār, šwīyya d-əs-sūkkār. kān ʕəndək lə-ʕsəl ɡa ddīr rəbʕa d-əl-mʕəqāt d-lə-ʕsəl kbār w rmiḥa yṯīb mʕa hādu w rmiḥ, a lālla, hətta tṯīb l-bəʕʕla. mnīn tṯīb l-bəʕʕla, nəqqi z-zbīb, bla ʕdəm kā-nəʕrīwəh, ɡsəl z-zbīb w rmiḥ w rmi l-qərfa w šwīyya d-lə-bzār, šwīyya d-lə-bzār w l-qərfa w wāhəd žūʕ hīyybāt d-əl-məlha, bāš kā-yʕi (...), rmi žūʕ hīyybāt d-əl-məlha w rmi dīk t-tfāya kā-tṯīb. mnīn tṯīb l-bəʕʕla, rmi z-zbīb w rmi (...) ta tṯīb l-bəʕʕla ʕād rmi s-sūkkār w rmi l-qərfa, šwīyya d-lə-bzār, hīyybāt d-əl-məlha w rmi z-zbīb, ta tṯīb l-bəʕʕla wāhdīha, ta tṯīb. mnīn tṯīb l-bəʕʕla, ma ddīr lha ši l-ma bəzzāf, rmiḥ, z-zbīb kā-yṯīb w nti kā-tfərrəkha w mnīn kā-twəlli hīlūwwa w nəzzəlha, mnīn yṯīb z-zbīb, nəzzəlha.

mnīn tsəqqi l-kæksku (...) l-kæksku tṯāb, ɡādi tsəqqīh, ɡādi tnəzzəl l-kæksku w ɡa dʒīb s-smən w ɡādi ddəhnu, kā-ndəhnu b-əs-smən hūwwa l-lūwwəl, z-zəbda wūlla s-smən lli ʕəndək, kā-ndəhnu b-əz-zəbda wūlla s-smən. kā-ddīru fūq l-kæksku w kā-tsəqqīh māši bəzzāf, ma ddīr lu š l-məʕqa bəzzāf, lli bɡa l-məʕqa kā-ndīru f-əz-zlīyyfāt, xəllīh yəʕrəb šwīyya w tḥəttu. īla kūnti ɡa tākūl f-əl-qəʕʕīyya, kā-tḥətt lə-lhəm w tnəzzəl t-tfāya, kā-tnəzzəl lə-lhəm f-əʕ-ʕnāb d-əl-kæksku w t-tfāya kā-ddīrha f-əl-wəʕt, fūq l-kæksku, kā-tsəttu hākkāya w dīr t-tfāya f-əl-wəʕt, ʕāfi.

17.2. Traducción

Cuscús con *tfāya* (guarnición a base de cebollas y pasas):

Preparas también la olla, ponle pimienta y azafrán como en el otro, cúrcuma y eso y cebolla y el cilantro también ponlo en manojos y échalo. Cuando hierva la olla, tapa el cuscús durante media hora otra vez, la carne ya está echada, hazlo sin verdura, sin nada, (y) ahora te diré como se preparan las pasas. Deja el cuscús que se haga al vapor sólo sobre su agua y ya está, sin nada, los condimentos y ya está. Pones, a *lālla*, cebolla, la cortas también en rodajas finas no gruesas, rodajitas y ponle agua, si quieres (ponerle) miel, si tienes miel, pon miel, si no tienes, pon azúcar, un poco de azúcar. Si tienes miel, pondrás cuatro cucharadas grandes de miel y lo echas a cocer con el resto y échalo, a *lālla*, cuando se haya hecho la cebolla. Cuando se haga la cebolla, limpia las pasas, sin pepitas las compramos, lava las pasas y échalas y echa (también) canela y un poco de pimienta, un poco de pimienta y canela y unos dos granitos de sal, para que salga (...), echa dos granitos de sal y echa esa *tfāya* para que se haga. Cuando hierva la cebolla, pones las pasas y pon (...) cuando hierva la cebolla, entonces pon el azúcar y pon la canela, un poco de pimienta, granitos de sal y pon (también) las pasas, hasta que se haya hecho la cebolla sola, hasta que se haga. Cuando esté hecha la cebolla, no pongas mucha agua, échalo, que las pasas se hagan y tú lo vas removiendo y cuando se vuelva dulce, apártalo, cuando se hagan las pasas, apártalo.

Cuando rocíes con el caldo el cuscús (...) el cuscús ya está hecho, lo rociarás con su caldo, lo apartarás y traerás la manteca y lo engrasarás, lo engrasamos con manteca lo primero, mantequilla o manteca lo que tengas, lo engrasamos con mantequilla o con manteca. Pones encima el cuscús y lo rocías no mucho, no le pongas mucho caldo, quien quiera el caldo lo ponemos en cuenquecitos, déjalo que se absorba un poco y sírvelo. Si (lo) vas a comer en la *qəşřīyya*⁸, colocas la carne y pones la *tfāya*, pones la carne a los lados del cuscús y la *tfāya* la pones en medio, encima del cuscús, lo colocas así y pon la *tfāya* en medio, y ya está.

18.1. Texto

kəksku b-əř-řās:

b-əř-řās mšūwwəř d-əl-həwli. kə-tgəslu, kə-təřmīh, təgli l-qədra w řmi ř-řās w qfəl, qīm l-qədra, iqāma d-əl-məřqa, iqāma wəhda: lə-bzār w z-zəřřān w (...) hūwwa hāda kif kif bla xūđřa bla (...) w řmi ř-řās w qfəl nəşş sāsə, řāwəd həll, ĩla xəşşhūm mřīqa nzīdu, ma xəşşu šāy řāwəd dīř řwīyya d-əl-ma, wāhəd hēīyybāt d-əl-məhha w l-ma hətta ywəlli řwīyya fti ma ddīř l-ma bəzzāf, kāyən lli kə-ydīř l-ma, āna la, ma kə-ndīř l-ma. dīř l-kəksku w tədhənhu b-əs-smən wūlla z-zbīda. ĩla řəndək z-zbīda, tədhənhu w səqqi b-əl-məřqa w ř-řās ġa tnəzzəl lu fūq l-kəksku, thəřtu fūq l-kəksku.

18.2. Traducción

Cuscús con cabeza (de cordero):

Con cabeza tostada de cordero. La lavas, la pones, (cuando) hierva la olla, echa la cabeza y tápa(lo), prepara la olla, los condimentos de la salsa, los mismos condimentos: pimienta, azafrán y (...) eso es lo mismo sin verdura sin (...) y echa la cabeza y tápala durante media hora, vuelve a destapar(la), si necesita caldo la añadimos, que no necesita nada vuelve a poner un poco de agua, unos granos de sal y agua hasta que se vuelva un poco tierno (pero) no pongas mucha agua, hay quien pone agua, pero yo no, no pongas agua. Pon el cuscús y engrásalo con manteca o un poco de mantequilla. Si tienes un poco de mantequilla, lo engrasas y rocíalo con el caldo y la cabeza la pondrás encima del cuscús, la colocas encima del cuscús.

19.1. Texto

zəřlūk bū-dənzāl:

bū-dənzāl: kə-džību, kə-tnəqqi řwīyya dīk ř-žəlda l-kəhla w kə-ddīru təsləq b-əl-ma. mnīn kə-yəsləq b-əl-ma, ġa tşəffīh w txəllīh f-žənb, tşərkūh w xəllīh f-žənb. kə-ddīř māřīša, kə-thəkkha, kə-thəkkha b-əl-həkkāka, māši mgəřřda, kə-thəkkha, ma kə-yžīř řřāf, thəkkha w kə-təřmi l-fəfla w l-kāmūn w t-tūm mədqūq mřa l-məhha w māřīša w kə-thəmməřha, kə-təgli hətta kə-thəmməř řwīyya, kə-thəmməř řwīyya dīk māřīša. māřīša kə-thəmməřha f-əz-zīt, kə-ddīř lha řwīyya d-əz-zīt l-bəldi w řwīyya d-əř-řūmi, nşīyyəş kās d-əř-řūmi w nşīyyəş d-əl-bəldi w mnīn thəmməř, řfəd dīk z-zəřlūk w dīru fīha. z-zəřlūk hūwwa bū-dənzāl. hətta kə-yəthəmməř w kə-tnəzzəl lu, kə-ddīru mřa l-mākla, hāda bhāl ř-şlāyəđ.

⁸Plato ancho y hondo, generalmente de barro en el cual, además de amasar el pan, la mantequilla o la pasta de almendras, se puede servir el cuscús, pero no se puede cocer en él (DAF 10/340; DCADM 6/1578; DMA 117; Brunot, "Noms de récipients à Rabat" p.132).

19.2. Traducción

Puré de berenjenas:

Las berenjenas: las traes, las limpias un poco esa piel negra y las pones a hervir en agua. Cuando hiervan en el agua, las escurrirás y las dejarás a un lado, las aplastarás y (después) déjalas a un lado. Preparas tomate, lo rallas, lo rallas con el rallador, no cortado, lo rallas (para que) no queden trozos, lo rallas y echas pimienta, comino, ajo picado con sal y el tomate y lo frías, (lo) cueces hasta que se dore un poco, que se dore un poco ese tomate. El tomate lo frías en aceite, le pones un poco de aceite de oliva y un poco del de girasol, medio⁹ vaso del de girasol y medio del de oliva y cuando se haya frito, coge ese puré y ponlo en él (en la salsa hecha con el tomate). El puré son las berenjenas. Cuando se haya dorado y lo sirvas, lo pones con la comida, esto es como las ensaladas.

20.1. Texto

šlāda t̄ayba:

xīzzu žību w nəqqīh, gərr̄du, gərr̄du hākkāya, ta tgərr̄du w šəqqu ſla žūž w srəm lu l-qəlb, kā-təsrəm lu l-qəlb dyālu w gərr̄du šgīwəf w řəddu ytəsləq. mnīn təsləq, šəffīh mən l-ma w řmīlu lə-mſədnūs w l-qəzbūr̄ mgərr̄əđ dqīwəq, lə-mſədnūs w l-qəzbūr̄ mgərr̄əđ, šwīyya d-əl-fəlf̄la, šwīyya d-əl-kāmūn w l-məlh̄a mədqūqa mſa t-tūm w l-hāməđ, māši l-xəll, l-hāməđ, dīk ſ-ſfəř, ſəššəř hēməđa w řmīha w hərrək w dīr lu šwīyya d-əz-zīt, ſəndək zīt l-bəldi, īla ma ſəndək šāy dīr lu ř-řūmi, šwīyya d-əz-zīt, ġīr šwīyya, māši bəzzāf w hərrku, nəzzlu f-əř-t̄bāši d-əš-šlāyəđ, xīzzu w l-qəřſa l-xəđra, qəřſa dāk lə-xđīđra, sləqha. hətta hīyya sləqha w dīr l-xəll, l-fəlf̄la, l-kāmūn, t-tūm mədqūq mſa l-məlh̄a, fhəmti? w hərrək dāk š-ši w hərrku w mnīn təsləq, gərr̄əđha ġīr hākka. bhāl dāba l-gəřſa ġa tgərr̄əđha ġīr ſla žūž, māši tnəqqīha, la, srəm lha ġīr ř-řāš w gərr̄əđha hākkāya, w dīrha təsləq (...) ma təsləqīhāš bəzzāf hətta təhra, dīri lha wāhəd lə-qšəm, ġīr qšəm d-əl-māgāna w hətth̄a w mnīn ddīrha f-əř-t̄bāši, dīrha š-šlāyəđ ta hīyya, l-qəřſa l-xəđra.

dāk š-ši š-šlāyəđ, küll ši š-šlāyəđ.

[P: Hay de calabaza, zanahoria ...¿de alguna otra cosa?]

l-qəřſa, xīzzu w b̄u-dənzāl, tlāta d-əl-hāžāt.

20.2. Traducción

Ensalada cocida:

Las zanahorias tráelas y límpialas, córtalas en trozos, córtalas así, cuando las cortes, pártelas en dos y quítales el corazón, les quitas su corazón y córtalos en trozos pequeñitos y ponlas a hervir. Cuando hayan hervido, escúrrelas del agua y échales perejil y cilantro cortados finamente, el perejil y el cilantro cortados, un poco de pimienta, un poco de comino, sal picada con ajo y limón, no (eches) vinagre (sino) limón, ese amarillo, exprime un limón, échalo, remuéve(lo) y ponle un poco de aceite, si tienes (pon) aceite de oliva, si no tienes ponle de girasol, un poco de aceite, sólo un poco, no mucho, agítalo y sírvelo en los platos de las ensaladas, zanahorias y calabaza verde, calabaza de esa verdecita, hiévela. Cuando se haya hervido, pon vinagre, pimienta, comino y ajo picado con sal, ¿entiendes? agita eso, agítalo y cuando hierva, córtalo sólo así. Así la calabaza la cortarás sólo en dos, no la limpies, no, quítale sólo la cabeza y córtala así, y ponla a hervir (...)

⁹En diminutivo.

(pero) no la hiervas demasiado hasta que se convierta en papilla, ponla unos cinco minutos, sólo cinco minutos de reloj, colócala y cuando la pongas en los platos, hazla también a ella en ensalada, la calabaza verde.

Estos son ensaladas, todo son ensaladas.

[P: Hay de calabaza, zanahoria... ¿de alguna otra cosa?]

Calabaza, zanahoria y berenjena, de tres cosas.

21.1. Texto

š-šəbbākīyya⁶⁰ w lə-mxərrqa⁶¹:

šəbbākīyya? šəbbākīyya ma kā-nəsrəfš ndīrha. kā-nəsrīwha mšūwwba.

mxərrqa:

kā-ddīr sətta d-əl-bīd, fhəmti? l-bīd kā-tgəlləš lu dīk l-ma dyālu, kā-ddīr gīr l-fəšš, gīr l-fəšš d-əl-bīd, ma ddīrš dīk l-(...), kā-ddīr gīr l-fəšš, sətta fšīšāt d-əl-bīd w kā-ddīr, a lālla, z-zəsrīfān dyāl z-zəbga w l-qərfa, mšəlqa d-əl-qərfa w z-zəsrīfān dyāl z-zəbga šwīyya w hbīyybāt də-mliħa, šwīyya d-əl-məlhā, bhāl lli kā-ddīr f-əl-xūbz, šwīyya d-əl-məlhā, w dīr, a lālla, hāda, šwīyya d-əz-zəbda, šwīyya d-əz-zīt, šwīyya d-əz-zəbda dūwwəbha, nšīyyəš kās d-əz-zīt, kā-txəlləthūm w hərrək hād š-ši, w nāfəš, mšəlqa d-ən-nāfəš, māši zənžlān⁶², nāfəš, mšəlqa šgīra d-ən-nāfəš, hərrək hād š-ši, hərrku hākka, hərrku w žīb n-nəšma, n-nəšma gīr žəhd lli gādi yšūwwəb lək dīk lli dərti. kūnti ga ddīr bəzzāf, dīr tñāš d-əl-bīd, kūnti ga ddīr gīr šwīyya, dīr sətta d-əl-bīdāt, wālyənni bla l-byəd dyālu, l-byəd gīr ga tšəffīh, ga ddīr gīr l-fəšš w hərrku w srəkha, srəkha hətta təsrək, fhəmti? w nəzzəlha w dīr kwīrāt w bda ddīr lə-mxərrqa. w mnīn tšūwwəbha w tənəzzəlha, fəggədtīni! lə-xmīra, lə-xmīra d-əl-həlwa, nsīt āna lə-xmīra, xdəmha hākkāya b-dīk (...) w nəzzəlha. w dīr z-zīt yətsəxxən, gīr kās, qlīh w žīb lə-šsəl, dūwwəb lə-šsəl, dīr fīh šwīyya d-əz-zhəř w lə-šsəl, dīr fīh kās d-əz-zhəř, dūwwəb w dīr fīh kās d-əz-zhəř w nəzzəlha. mnīn srəmha l-məqla, dīrha f-lə-šsəl, fhəmti? dīrha f-lə-šsəl, mnīn tšūwwəb šwīyya f-lə-šsəl, šād dīr l-kəškās w bda tərfađha mən lə-šsəl w ddīrha f-əl-kəškās təqtəř. ta təqtəř mən lə-šsəl w šād dīrha (...), mnīn təqtəř, šād dīrha f-əř-təbāsi lli ga dīrha fīh, šāfi, hādi hīyya lə-mxərrqa.

21.2. Traducción

š-šəbbākīyya y lə-mxərrqa:

¿šəbbākīyya? la šəbbākīyya no sé hacerla. La compramos ya hecha.

mxərrqa:

Pones seis huevos, ¿entiendes? al huevo le quitas esa agua⁶³ que tiene, pones sólo la yema, sólo la yema de los huevos, no pongas ese (...) pones sólo la yema, seis yemitas de huevo y añades, a lālla, azafrán, canela, una cucharada de canela, un

⁶⁰Pastelería con forma de red o reja, hecha de masa muy fluída que se vierte desde lo alto en finos chorros con la ayuda de un embudo en un baño de aceite hirviendo. Con la pasta que cae en el aceite se hace una red parecida a la reja de una ventana. Una vez frito el pastel, se le sumerge en un baño de miel. (DAF 7/23; DCADM 4/900; DMA 151; Brunot, *Textes* II/399).

⁶¹Pastelería a base de masa de buñuelos que se cortan con una ruedecilla, con las bandas festoneadas y enredadas, frita en aceite, después bañada en miel y decorada con granos de sésamo (DAF 4/64; DCADM 2/435; DMA 93; Dinia, p. 116).

⁶²= žənžlān que en Rabat pronuncian zənžlān.

⁶³Se refiere a la clara.

poco de azafrán y unos poquitos granitos de sal, un poco de sal, como el que pones en el pan, un poco de sal y pon, *a lalla*, eso, (y) un poco de mantequilla, un poco de aceite, un poco de mantequilla fúndela, medio⁶⁴ vaso de aceite, lo mezclas y agítalo, y (también) hinojo, una cucharada de hinojo, no sésamo (sino) hinojo, una cucharada pequeña de hinojo, agítalo, agítalo así, remuévelo y trae la harina, de harina sólo la cantidad que te vaya a dar forma a eso que has hecho. Si vas a hacer mucho, pon doce huevos, si vas a hacer sólo un poco, pon seis huevos, pero sin su clara, la clara sólo la quitarás, pondrás sólo la yema, (después) agítalo y amásalo, amásalo hasta que lo amases (bien), ¿entiendes? ponlo y haz bolitas y empieza a hacer la *mxəřřqa*. Conforme las vayas haciendo, las sirves, ¡me has recordado! la levadura, la levadura de los pasteles, me olvidé de la levadura, trabájala así con ese (...) y ponla. (A continuación) pon aceite a calentar, sólo un vaso, fríelas, y coge la miel, funde la miel, pon en ella un poco de azahar y la miel, pon en ella un vaso de azahar, fúndelo y pon en ella un vaso de azahar y déjalo. Cuando las quites de la sartén, ponlas en la miel, ¿entiendes? ponlas en la miel, cuando (las) pongas un poco en la miel, entonces pones el escurridor⁶⁵ y empiezas a sacarlas de la miel y ponerlas en el escurridor para que goteen. Cuando se hayan escurrido de la miel, entonces las pones (...), cuando se escurran, entonces ponlas en los platos en los que las vayas a poner, y ya está, ésta es la *mxəřřqa*.

22.1. Texto

bṛīwāt⁶⁶:

ǧa dǧīb (...), šri l-wəřqa, kā-nəšrīwha məxdūma, l-wəřqa, w kā-dǧīb l-lūz, kā-təqlīh, kā-dǧīb l-lūz w kā-tsəlqu w kā-təqlīh, kā-təqli f-əz-zīt, w mnīn kā-təqli, kā-tnəzzlu w kā-ttəħnu. mnīn kā-ttəħnu, kā-ddīr l-qəřfa, l-qəřfa w s-sūkkār kā-ddīru mšāh. ȩla dərti žūž kīsān d-əl-lūz, dīr kās d-əs-sūkkār, (...) māši žūž, ȩla dərti tlāta d-əl-kīsān dyāl l-lūz w kās d-əs-sūkkār, tlāta d-əl-kīsān dyāl l-lūz w kās d-əs-sūkkār, tlāta d-əl-lūz w ttəħnu, l-lūz, qlītīh? məslūq w məqli, w mšəffi mən z-zīt, ttəħnu bāš kā-yži bṛīwāt w dīr (...) dīri tlāta d-əl-kīsān d-əl-lūz w kās d-əs-sūkkār w l-qəřfa w šwīyya d-ən-nāfəs, ǧīr šwīyya, ǧīr nšīyyəš mšəlqa šǧīra d-ən-nāfəs, māši bəzzāf. l-wəřqa ǧa təsməħha hākka, wāxa yži šǧīra, ǧa ddīr hākka l-wəřqa w ǧa ddīr hākka (...) l-lūz ǧa ddīri ħna, f-əl-wəřqa, řa l-wəřqa řwītīha, ǧa ddīr l-lūz ħna f-əl-lūwwəl w təsməħ hākka, f-qəlb řīha l-lūz, w kā-təřwa hākka. hādi lə-bṛīwa w šād təqlīha f-əz-zīt, təqlīhūm f-əz-zīt w řfīhūm b-əl-šsəl, bhāl lə-mxəřřqa. (...) w dīr šwīyya d-əz-zəbda w šwīyya d-əz-zħəř w kā-təsməħ hākka bāš kā-tləššəq l-wəřqa w kā-təbqa hākka.

⁶⁴En diminutivo.

⁶⁵La palabra utilizada por la informante es *kaskās* que aunque literalmente es la cuscusera, es decir, el recipiente donde se prepara el cuscús, por sus agujeros en el fondo se puede utilizar como escurridor.

⁶⁶Pequeño pastel triangular, hecho de masa hojaldrada con los bordes vueltos en triángulo y relleno de pasta de almendras con canela y azúcar, frito en aceite, después sumergido en la miel. Dicho pastel también se puede rellenar con carne picada (*kəřfa*), pollo, arroz e incluso con queso (DAF 1/166; DCADM 1/83; DMA 11). Hay que señalar a este respecto que aunque en esta receta nuestra informante nos rellena este pastel con almendras, en Rabat, por lo general, tienen dos acepciones distintas para este pastel: llaman *bṛīwa* al que está relleno con pollo, carne picada y arroz y *məřšūqa* al relleno de almendras.

22.2. Traducción

brīwā:

Vas a traer (...), compra la hoja, la compramos ya hecha, la hoja, y traes las almendras, las frías, traes las almendras, las hierves y las tuestas, (las) tuestas en aceite, y cuando (las) hayas tostado, las pones y las mueles. Cuando las muelas, pones canela, canela y azúcar lo pones con ellas. Si has puesto dos vasos de almendras entonces (pon) un vaso de azúcar, tres vasos de almendras y un vaso de azúcar, tres de almendras y las mueles, las almendras, ¿las has tostado? hervidas, tostadas y escurridas del aceite, muélelas para que queden *brīwāt* y pon (...) pon tres vasos de almendras, un vaso de azúcar, canela y un poco de hinojo, sólo un poco, sólo media⁶⁷ cucharada pequeña de hinojo, no mucho. A la hoja le harás así, aunque quede pequeña, le harás así a la hoja y harás así (...) las almendras las pondrás aquí, en la hoja, la hoja ya la has doblado (y) pondrás las almendras aquí lo primero y haces así, en su interior lleva almendras y (lo) doblas así⁶⁸. Ésta es la *brīwa* y después lo frías en aceite, fríelos en aceite y mételes en la miel, como la *mxarraqa*. (...) Y pon un poco de mantequilla y un poco de azahar y haz así para que se pegue la hoja y quede así.

23.1. Texto

*l-kəħk*⁶⁹:

l-kəħk, kā-džīb l-lüz, kā-tšəlqu, kā-tğəlli l-ma w kā-tšəlqu, kā-ddīru ħətta yīyybəs w kā-džīb z-zlāfa, kā-ddīr žūž z-zlāyəf d-əl-lüz w z-zlāfa d-əs-sükkār, žūž d-əl-lüz (...) žūž w wəħda d-əs-sükkār w kā-nxəlltūhūm, kā-nžību r-rħā dyāl (...), lli kā-nəħnu bīha l-kəfta, r-rħā (...), kā-nəħnūh, kā-nħəttūh f-əl-qəšrīyya. kā-nžību z-zħər, šwīyya d-əz-zħər, ma d-əz-zħər, w kā-ndīru nšərku, nšərku, f-əl-qəšrīyya kā-ytəšrək w dīr lu f-əl-ma d-əz-zħər, gīr hākka, šwīyya d-əl-ma d-əz-zħər w tšərku, ta kā-ywəlli (...), w tnəzzlu, tkūwwrū, tkūwwrū kwārī kbār w tnəzzlu w šād ddīr t̄əbla⁷⁰ w təgləs təbrəšd. hāda l-lüz kā-təbrəšdu w tnəzzlu brəšəd r̄qīq. kā-džīb n-nəšma, fārīna, kā-džībha, ma ddīrš fīha lə-mīħā, ma ddīr fīha la s-sükkār, la məħā, gīr l-ma, kā-txūwwəħha b-əl-ma, dīrha qəšħa, māši xfīfa, qəšħa, bāš kā-təttəq f-əl-wərqā, kā-txūwwəħha qəšħa, nta kā-txūwwəħha ta kā-twəlli zəbda, (...) kā-tğəttīha f-ši ħāza w nəzzəlha, w nəzzəl t-ṭābla w t̄ləq l-wərqā w l-kərrīta, hākka, kā-təbda t̄əššəl, kā-tfəššəl dīk l-wərqā lli dərta, kā-təšməl hākka, kā-tfəššəlha, šād kā-təbda tāxūd w t̄ħəttā w žīb ši ħāza w təbda tsəttəf ʕlīħ hādi lə-wr̄əq lli qəttəšti, səttəfhūm, kā-tsəttəfhūm f-ši t̄əbla wūllā f-ši ħāza, kā-tsəttəfhūm, w kā-ddīr l-lüz, kā-dđūwwəħha w təgləqħa. l-kəħka mđūwwrā.

23.2. Traducción

El *kəħk*:

⁶⁷En diminutivo.

⁶⁸El texto queda un poco incomprendible ya que a la vez que mi informante me relataba cómo preparar los *brīwāt*, con un papel iba enseñándome cómo hacerlo. La forma definitiva es la de un triángulo cuyo interior está relleno de almendras.

⁶⁹Pequeño pastel en forma de anillo.

⁷⁰En otras partes de Marruecos: *t̄əbla*.

El *kəħk*, traes las almendras, las hierves, cueces el agua y las hierves, las dejas hasta que se sequen y traes un cuenco (y) pones dos cuencos de almendras y un cuenco de azúcar, dos de almendras (...) dos y uno de azúcar y los mezclas, traemos el molino de (...), con el que picamos la carne picada, el molino (...) lo picamos (y) lo ponemos en la *qəşřyya*. Traemos azahar, un poco de azahar, agua de azahar y nos ponemos a amasarlo, lo amasamos, en la *qəşřyya* se amasa y ponlo en el agua de azahar, sólo así, un poco de agua de azahar y lo amasas hasta que se vuelva (...) y lo apartas, moldéalo, moldéalo con forma de bolas grandes y ponlas, entonces pon la mesa y ponte a enrollar la masa en un rollo. Esa (pasta de) almendras la enrollas en un rollo y los dejas en rollos finos. Traes la harina, la harina, la traes, (pero) no le pongas ni sal, ni la pongas azúcar, ni sal, sólo agua, la amasas en el agua, que quede dura, no ligera, dura, para que se quede en la hoja, la amasas (para que quede) dura, tú la amasas hasta que se vuelva (como la) mantequilla, (...) la tapas con algo y déjala y ponte en la mesa y deja la hoja y la rueda dentada, así, (y) empieza a cortar, recortas esa hoja que habías puesto, haces así, la cortas, entonces empiezas a coger y ponerla y trae algo y empieza a colocar sobre eso las hojas que habías cortado, colócalas, ponlas en alguna mesa o en algo, las colocas, pones las almendras, le das vueltas y lo cierras. La *kəħka* es redonda.

24.1. Texto

lə-msəmmən⁷¹:

lə-msəmmən, a lälla, kă-třyyəb d-džāž, w kă-ddīr řgāyəf⁷² w kă-tqəttəşhüm. mnīn kă-yřyybu, kă-tqəttəşhüm. kă-třyyəb d-džāž mərqə, mərqə d-əd-džāž: lə-bzār w z-zəşřrān w l-qəzbūr w l-bəşļa, d-džāž hətta kă-yřīb, kă-džīb dīk l-mərqə w tqəttəşhüm hūma ř-řrāf, řrāf w dīrhüm f-əř-řəbşi w tsəqqi b-dīk l-mərqə w dīr řlīhüm d-džāž, bla l-xūbz.

24.2. Traducción

El *msəmmən*:

El *msəmmən*, a *lälla*, cocinas el pollo y haces las tortitas (crepes) y las cortas. Cuando se hagan, las cortas. Preparas el pollo en salsa, salsa de pollo: (con) pimienta, azafrán, cilantro y cebolla, cuando se haga el pollo, coges esa salsa y (las crepes) las cortas trozo a trozo y ponlas en el plato y (las) rocías con esa salsa y pon por encima de ellas el pollo, sin pan.

25.1. Texto

l-bəğrīr⁷³:

īwa, bəğrīr, kūnna kă-ndīru lu lə-xmīra, xmīra w mlīħa, lə-xmīra w l-məlħa w žūž bīdāt hətta kă-yqəřrəb yətqāda, txūwwəđ w kă-nxədmu žūž bīdāt wūlla tlāta w nəřmīhüm bīħ (...). kă-ddīr, a lälla bənt sīdi, nəşş d-əs-smīd, s-smīd ř-řəb, fārīna ġīr šwīyya w s-smīd ktīr, bhāl dāba žūž zləyəf dyāl s-smīd w z-zlīyyfa d-əl-fārīna, w kă-ddīr řřu⁷⁴ d-əl-ħlīb, kă-ddīr lə-ħlīb bəzzāf bāš yətxūwwəđ w kă-ndīr, a lälla,

⁷¹Tortitas hojaldradas, finas e impregnadas con mantequilla (DAF 6/201; DCADM 4/858).

⁷²En Rabat a esta variedad de tortitas las llaman *řgāyəf məřwīyyīn*.

⁷³Variedad de tortita muy espesa en la que una de sus dos caras está cribada de pequeños alveolos (DAF 1/269; DCADM 1/106, DMA 7)

⁷⁴= *līřru*.

kā-nəxdəm l-bīd, kā-nnəzzlu, kā-nnəzzəl lə-ħlīb w kā-nəxdəm l-bīd, kā-nəgləs nīyyəb l-bəgrīr.

25.2. Traducción

El *bəgrīr*:

Bien, el *bəgrīr*, (antes) le poníamos levadura, levadura y un pellizco de sal, levadura y sal y dos huevos (y) cuando casi esté hecho, (lo) mezclamos y batimos dos huevos o tres y los echamos con eso (...). Añades, *a lālla bənt sīdi*, medio (kilo) de sémola, sémola fina, de harina sólo un poco y de sémola mucho, así (pon) dos cuencos de sémola y un cuenquecito de harina y pones un litro de leche, pones mucha leche para que se mezcle y pongo, *a lālla*, bato los huevos, los pongo, añadido la leche y bato los huevos, (después) me pongo a preparar el *bəgrīr*.

26.1. Texto

šfār b-əl-bīd:

kā-tšəffər l-xūbz, l-xūbz məšzūn f-əd-dār, kā-tšəffru w kā-təxdəm l-bīd, yāk? kā-tədmu, kā-tmərməd fīh dīk š-šfīrāt, küllhūm, nəzzəl hūm w dīr šwīyya d-əz-zəbda, māši ġīr z-zīt, šwīyya d-əz-zəbda w šwīyya d-əz-zīt w kā-təqlīhūm. mnīn kā-tħəmmərhūm, kā-tqəlbūhūm w tənəzzəl hūm, hāda hūma šfār b-əl-bīd.

26.2. Traducción

Rebanadas (de pan) con huevos:

Cortas el pan en rebanadas, el pan amasado en casa, lo cortas en rebanadas y bates los huevos, ¿vale? los bates (y) rebozas en ellos esas rebanaditas, todas ellas, ponlas y añade un poco de mantequilla, (que) no sea sólo aceite, un poco de mantequilla y un poco de aceite y las frías. Cuando las frías, les das la vueltas y las sirves, éstas son las rebanadas (de pan) con huevos.

27.1. Texto

lə-ğrīyyba:

lə-ğrīyyba, kā-ddīr, a lālla, tlāta d-z-zlāyəf dyāl l-fārīna, tlāta w zlāfa dyāl-zəbda w z-zīt, kā-txəlləz z-zbīda w z-zīt, z-zīt r-rūmi, dīr nəşş zlīfa d-əz-zəbda w nəşş zlīfa d-əz-zīt, šāfi, w tlāta dyāl l-fārīna w zlāfa d-əs-sükkār *glacé*, s-sükkār *glacé*, zlāfa, w xūwwəq dāk š-ši küllu, xūwwəq w şərkha, şərkha wūlla bğīti təħnha. nžīb r-rħa dyāl l-kəfta dyāl (...) lli kā-ndīr fīha l-kəfta, w kā-nəħnha w nəgləs ngəřəş, kā-džīni hākka, ma kā-nşərkha.

27.2. Traducción

lə-ğrīyyba (pequeños pasteles redondos, polvorones):

lə-ğrīyyba, pones, *a lālla*, tres cuencos de harina, tres y un cuenco de mantequilla y aceite, mezclamos la mantequilla⁷⁵ y el aceite, aceite de girasol, pon medio cuenquecito de mantequilla y medio cuenquecito de aceite, y ya está, y tres de harina y un cuenco de azúcar de lustre, azúcar de lustre, un cuenco y mezcla todo eso, mézclalo y amásalo, amásalo o si quieres tritúralo. (Yo) cojo el molinillo de la carne picada de (...) en el que hago la carne picada y lo trituro y me pongo a cortarlo, me sale así, no lo amaso.

⁷⁵En diminutivo.

28.1. Textofəqqāš⁷⁶:

kā-ddīr fārīna, nāfəs w zənžlān, kā-ddīr lə-xmīra dyālna, l-bəldīyya d-əl-xmīra⁷⁷ w kā-ddīr šwīyya d-əz-zhəṛ w šwīyya d-əl-məska, ma kā-ddīrš lə-xmīra ɾ-rūmīyya, ta hāža, w kā-ddīr, a lālla, s-sūkkār, kā-ddīr tlāta zlāyəf dyāl n-nəṣma w z-zlāfa d-əs-sūkkār, w kā-txūwwəḍ b-əl-ma, mṃ^wiha kā-tsəxxənha, kā-txūwwəḍ mṣa lə-xmīra w l-məlḥa, bhāl l-xūbz, w kā-ddīru xbīzāt w ddīru (...), hākka kā-tgəṛṛḍu w ddīru brāṣəd, nəzzlu ta yxəmmər (...) gədda kā-ygəṛṛḍ ta gədda ṣād kā-yxəmmər.

28.2. Traducción

fəqqāš:

Pones harina, hinojo y sésamo, pones (también) nuestra levadura, la levadura elaborada en casa y añades un poco de azahar y un poco de almizcle, pero no pongas la levadura de la calle, nada, y pones, *a lālla*, azúcar, pones tres cuencos de harina y un cuenco de azúcar y lo mezclas en el agua, un poco de agua la calientas, (y) (la) mezclas con la levadura y la sal, como con el pan, y haces panecitos y haces (...), así lo cortas y haces rollos, déjalos hasta que fermenten (...) al día siguiente se cortan, hasta el día siguiente cuando fermenten.

29.1. Texto

l-xūbz:

kā-ndīr fārīna, bhāl dāba īla kūnti ga ddīr farīna, kā-ndīr žūž zlāyəf d-fārīna w nəṣṣ zlīyyfāt d-əs-smīda ɾ-ɾəb, smīd ɾəb, nəṣṣ zlāfa w žūž d-fārīna, ydīrūk žūž xbīzāt, zlīyyfat d-fārīna w nəṣṣ zlāfa d-əs-smīd, šwīyya d-ən-nāfəs w z-zənžlān, kā-ddīr šwīyya, hbība lli ga yqəddūk, nta ṣārəf, šwīyya, w dīr šwīyya d-əz-zəbda, ṣəndək ɾ-rūmīyya wūlla l-bəldīyya, lli bgīti, xūd šwīyya hākka, qənt l-mṣəlqa lə-kbīra d-əz-zəbda, mṣəlqa kbīra, dīrha fə-mqīla düwwəbha w ɾmīha fīh n-nəṣma w ɾmi n-nāfəs w z-zənžlān w ɾmi šwīyya d-əl-məlḥa, gīr šwīyya, bāš kā-yzi (...). dīr lə-xmīra w lə-mlīḥa w derti z-zbīda w dīr, īla bgīti, mṣəlqa d-əs-sūkkār ṣgīra, w xūwwəḍ, mnīn tṣərku w tqāḍi, gəṛṛṣu w zūwwqu b-əž-žənwi.

29.2. Traducción

El pan:

Pongo harina, así si vas a poner harina, pongo dos cuencos de harina y medio cuenquecito de sémola fina, sémola fina, medio cuenco y dos de harina, te saldrán dos panecitos, (pon) un cuenquecito de harina y medio cuenco de sémola, un poco de hinojo, pon (sólo) un poco, un granito te bastará, tú ya sabes, un poco, y pon un poco de mantequilla, tienes de girasol y de oliva, el que quieras, coge un poco así, la punta de la cuchara grande de mantequilla, una cuchara grande, ponla en una sartén pequeña para que se funda y échale en ella la harina, echa el hinojo y el sésamo y echa (también) un poco de sal, sólo un poco, para que salga (...). Pon levadura y un

⁷⁶Pequeños pasteles secos, muy duros, que se sirven con el té (DAF 10/135; DCADM 6/1480; DMA 37).

⁷⁷Se refiere a la levadura que se elabora en casa, frente a *lə-xmīra ɾ-rūmīyya*, que se compra en las tiendas.

pellizco de sal y (ya) pusiste un poco de mantequilla y pon, si quieres, una cucharada pequeña de azúcar y mézcla(lo), (y) cuando lo amases y acabes, córtalo y decóralo con el cuchillo⁷⁸.

BIBLIOGRAFÍA

- ABU-SHAMS, L.; *El léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*. Tesis inédita, Dpto. Filología Semítica, Universidad de Barcelona, 1999.
- AUBAILE-SALLENAVE, F.; "Alimentación mediterránea y color. La alimentación árabe". En: BARUSI, A. / MEDINA, F. X. / COLESANTI, G. (eds.), *El color de la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Institut Catalá de la Mediterrània d'Etudis i Cooperació, Barcelona, 1998, pp. 69-88.
- BRUNOT, L.; "Noms de récipients à Rabat" En: *Hespéris* 1 (1921), pp. 111-140.
- BRUNOT, L.; *Textes arabes de Rabat. Vol. I: Textes, transcription et traduction annotée, vol II: Glossaire*. PIHEM, Rabat, 1931-1952.
- BUSTAMANTE COSTA, J.; "'Uno muere de atafea y otro la desea'. La génesis de un error lexicográfico". En: *Al-Andalus-Magreb* 2 (1994), pp. 37-53.
- CORRIENTE, F.; *A Dictionary of Andalusí Arabic*. Brill, Leiden, 1997.
- CORRIENTE, F.; *Diccionario de Arabismos y voces afines en iberorromance*. Gredos, Madrid, 1999.
- COLIN, G. S.; *Le Dictionnaire Colin d'Arabe Dialectal Marocain, sous la direction de Z. Iraqui Sinaceur*. Editions Al Manahil, Ministère des Affaires Culturelles, Rabat, vols. 1-8, 1994-98. (DCADM)
- DAF = cf. de Prémare.
- DCADM = cf. Colin, Le Dictionnaire Colin.
- DINIA, H.; *La cuisine marocaine de Rabat. Un art et une tradition*. Ribat el-Fath, Casablanca, 1990.
- DMA = cf. Harrell.
- GRANJA, F. de la; Extracto de su tesis *La cocina arábigoandaluza según un manuscrito inédito*. Madrid, 1960.
- HARRELL, R. S.; *A Dictionary of Moroccan Arabic: Moroccan-English, English-Moroccan*. Georgetown University Press, Washington, 1963. (DMA)
- HUICI MIRANDA, A.; *Kitāb aṭ-ṭabīḥ fī l-Maġrib w al-'Andalus fī 'aṣr al-muwahḥidīn li-mu'allif maġhūl*. Instituto Egipcio de Estudios Islámicos, Madrid, 1965.
- HUICI MIRANDA, A.; *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*. Madrid, 1966.
- LERCHUNDI, J.; *Vocabulario español-arábigo del dialecto de Marruecos, con un gran número de voces usadas en Oriente y en la Argelia*. Tánger, 1916.
- LÉVY, S.; "Ports, parlars portuaires et importation linguistique. Place des hispanismes dans la problematique de l'emprunt". En: *Le Maroc et l'Atlantique*,

⁷⁸Una de las especialidades de Rabat es el *xūbz mẓūwwaq*: pan que, antes de su cocción, ha sido decorado con dibujos hechos con incisiones o impresos en la masa (DAF 5/418; DCADM 3/752; Brunot, *Textes* II/346).

Publications de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Série "Colloques et Séminaires", n° 21, Rabat, 1992, pp. 59-74.

MORAIS SILVA, A. de; *Novo dicionário compacto da língua portuguesa*. Horizonte Confluência, vol. III, 1992.

OMAN, G.; *L'ittionimia nei Paesi Arabi del Mediterraneo*. Leo S. Olschki, Florencia, 1966.

PRÉMARE, A. L. de y colaboradores; *Langue et Culture marocaines: dictionnaire arabe-français*. L'Harmattan, Paris, vol. 1 y ss., 1993 y ss. (DAF)