

**RECETAS MARROQUÍES PARA LA FIESTA  
DEL CORDERO: LA MRUZIYYA**

JORDI AGUADÉ / LAILA BENYAHIA

1. Entre las muchas facetas que caracterizan a nuestro querido amigo Peter Behnstedt destaca la de ser un buen cocinero. El hecho de haber residido en diferentes países le ha permitido acumular una buena cantidad de recetas de muy variada proveniencia que sabe combinar con habilidad, lo que siempre da un toque original a los platos que prepara.

Desde que él y su esposa Angelika residen en Chipiona hemos tenido innumerables ocasiones de intercambiar recetas y probarlas en su acogedora casa. Por esta razón pensamos que sabrá apreciar el que en este homenaje le dediquemos la receta de un guiso que - estamos seguros de ello - todavía no conoce.

2. En Marruecos, al igual que en otras culturas, las diferentes fiestas religiosas requieren la preparación de platos especiales. Así por ejemplo, durante todo el mes de ramadán es tradicional - es casi indispensable - la sopa llamada *ħrīra*<sup>1</sup>. En la fiesta del *mīlūd*, o nacimiento del Profeta, en Casablanca es habitual la preparación de tortitas con mantequilla y miel como los *rgāyaf* y *bəgrīr*<sup>2</sup>. En la fiesta del cordero, o *šīd lə-kbīr*, son tradicionales en todo el país los pinchitos para el desayuno y el cuscús por la noche. En cualquier festividad, o simplemente cuando hay invitados de una cierta categoría, es costumbre ofrecer tres o cuatro platos además del postre<sup>3</sup>.

Los platos en los que se presentan las distintas comidas suelen ser grandes y profusamente decorados, con colores llamativos. Las comidas se suelen presentar formando un decorado y alternando los diferentes colores de cada ingrediente para que así llamen la atención y resulten más apetecibles.

Una de las especialidades típicas en la fiesta del cordero es la *mrūziyya* y de ella vamos a ocuparnos aquí.

La receta que presentamos fue grabada en Casablanca hace algunos años. Nuestra informante fue una mujer mayor que ha pasado toda su vida en esta ciudad. Su

---

<sup>1</sup> Acerca de esta sopa cf. Abu-Shams, "Textos relativos a la cocina", pp. 180 y ss.; Abu-Shams, *Estudio lingüístico y textual*, pp. 337 y ss.

<sup>2</sup> Sobre el *bəgrīr* cf. Abu-Shams, "Textos relativos a la cocina", pp. 203-204; Abu-Shams, *Estudio lingüístico y textual*, p. 389. Acerca de los *rgāyaf* cf. Abu-Shams, op. cit., p. 388.

<sup>3</sup> Es conveniente no olvidar este detalle cuando a uno lo invitan a comer en una casa marroquí, sobre todo porque comer poco se considera de mala educación.

dialecto refleja por lo tanto los rasgos típicos del árabe de Casablanca, que no vamos a describir aquí porque ya han sido descritos en otro lugar<sup>4</sup>.

A continuación damos el texto de la receta y su traducción (que hemos procurado que sea lo más literal posible).

### 3. Texto árabe

*lā-mṛūzīyya*<sup>5</sup>.

*lā-mṛūzīyya māl l-māklāt al-māshūra f-l-ṣīd lā-kbīr māšī f-ḡ-Ḍār al-Bīḍa b-wūḥdha walakīn f-kīr māl lā-mdīnāt dyāl l-Maḡrib.*

*kā-nṣāwbūha f-ʿan-nḥār t-tālāt d-l-ṣīd šla ḥəqqāš kā-tkūn māl lā-ṣḍūma w-l-mlūž lli šāṭu māl l-kəbš. mālī kā-nqəṭṭu l-qəṭḥān u-tā-nāxdū<sup>6</sup> l-lḥəm dyāl l-kəfta tā-yībqāw lā-ṣḍūma hādūk hūma lli kā-nəstʿəmlu f-lā-mṛūzīyya. w-hīyya mākla kā-yīmkən līha təbqa f-ət-təllāža ḥəttā šḥər, ma kā-təxṣər-š ḥīt hīyya ṭāžīn mʿəssəl.*

*w-hadu huma l-maqādīr dyālha:*

*kīlu w-nəṣṣ dyāl l-mlūž u-lā-ṣḍūma (wūlla ṭṛūfa dyāl l-ḡəlmi  
īla bḡīna)*

*žūž bəṣṣāt kbār, məḥkūkīn*

*myātəyn ḡrām dyāl z-zəbda*

*kās zīt*

*mʿəlqa ṣḡīra dyāl rāš əl-ḥānūt<sup>7</sup>*

*mʿəlqa kbīra dyāl s-skənzḥīr*

*nəṣṣ mʿəlqa ṣḡīra dyāl l-qərfa*

*zəṣṣrān ḥūṛṛ u-ṣādī<sup>8</sup>*

*zlāfa dyāl z-zbīb*

*zlāfa dyāl lā-ṣsəl*

*myātəyn ḡrām dyāl l-lūz bla qšūr*

*məlḥ*

*kā-nḡəslu l-lḥəm məzyān kā-nxəlltu t-tawābil kūllha b-kās dyāl l-ma w-kā-nqəsmu hād l-īqāma šla žūž; nəṣṣ kā-nxəlltūh mʿa l-lḥəm u-kā-nxəllīwha mṛəqqda wāḥəd*

<sup>4</sup> Cf. Aguadé, “Notes on the Arabic dialect of Casablanca”; Aguadé, “Textos marroquíes urbanos: Casablanca (1)”; Aguadé, “El dialecto de Casablanca a comienzos del siglo XX”.

<sup>5</sup> La voz proviene del árabe clásico *marwaziyya* (gentilicio de Marw/Merv, actualmente Mary en Turkmenistán) y también se usaba en árabe andalusí cf. Corriente, *Dictionary*, p. 498 (donde se define como “a dish of beef or chicken”). Acerca de este plato cf. Abu-Shams, *Estudio lingüístico y textual*, p. 302 (donde se define como “plato elaborado con ocasión de la fiesta de *l-ṣīd lā-kbīr*, con los huesos más o menos descarnados de la víctima [sic], almendras, pasas, mucho azafrán y otras especias”).

<sup>6</sup> Nuestra informante usa indistintamente los preverbios *kā-* y *tā-*, lo que es habitual entre los casablanqueses.

<sup>7</sup> *rāš əl-ḥānūt*: “mezcla de diferentes especias” (Aguadé / Benyahia, *Diccionario*, p. 69). Cf. asimismo Abu-Shams, *Estudio lingüístico*, pp. 97-98: “mezcla de especias variadas que se emplean como condimento; especias que vende el droguista (...). La composición de *rāš l-ḥānūt* puede ser diferente según los especieros que modifican la mezcla en variedad y dosis de los aromas, y hacen de ello un secreto celosamente guardado”. Normalmente consiste en una mezcla de pimienta, clavo, canela, jengibre, nuez moscada, baya de belladona, pétalos de rosas, cardamomo, cúrcuma, galanga, lirio, malagueta, arañuela y lavanda.

<sup>8</sup> El colorante sintético se llama *zəṣṣrān ṣādi* (literalmente: “azafrán habitual”) ya que, al ser más barato, es el que se suele usar normalmente.

*sāftəyn wūlla tlata w-n-nəṣṣ l-āxūr kâ-nxəlḷtu bih z-zbīb u-kâ-nxəlliwəh bāš yīšrəb w-mən bəʔd tā-ndīru f-ṭ-ṭənḏra l-bəṣṣa w-z-zəbda w-z-zīt u-šwīyya d-əl-məllha, kâ-nxəlliwha tətqəlla šwīyya w-tā-nzīdu ʔliha l-lḥəm u-l-ma l-kāfi bāš ṭṭīb<sup>9</sup> u-kâ-nqəflu ʔliha. məlli tā-ṭṭīb əl-lḥəm kâ-nzīdu ʔliha z-zbīb u-lə-ʔsəl u-kâ-nxəlliwha tətqəlla fūq əl-ʔāfya ḥətta kâ-yṭīb əz-zbīb.*

*mən bəʔd kâ-nəqlīw l-lūz f-z-zīt ḥətta kâ-yṭḥəmməṭ u-tā-ndīrūh fūq əl-lḥəm. šāfi, hādi hiyya ṭ-ṭāriqa bāš kâ-nšāwbu lə-mrūzīyya f-l-ʔīd.*

#### 4. Traducción

La *mrūzīyya*.

La *mrūzīyya* es uno de los platos más conocidos en la fiesta del cordero, no sólo en Casablanca sino también en muchas ciudades de Marruecos.

La preparamos al tercer día de la fiesta porque se hace con los huesos y corvejones que han sobrado del carnero [que se ha sacrificado]. Cuando cortamos [la carne para] los pinchos y sacamos la carne para [preparar] la carne picada, sobran los huesos y son esos los que empleamos para la *mrūzīyya*. Se trata de una comida que puede guardarse hasta un mes en la nevera, no se echa a perder porque es un guiso confitado.

Estos son sus [ingredientes y] cantidades:

- un kilo y medio de corvejones y huesos (o bien trozos de carne de cordero si lo preferimos)
- dos cebollas grandes, ralladas
- doscientos gramos de mantequilla
- un vaso de aceite
- una cucharada pequeña de *ṛāš əl-ḥānūt*
- una cucharada grande de jengibre
- media cucharada pequeña de canela
- azafrán natural y [colorante] sintético
- un tazón de pasas
- un tazón de miel
- doscientos gramos de almendras peladas
- sal.

[A continuación] lavamos bien la carne, mezclamos todas las especias con un vaso de agua y hacemos dos partes de este aderezo; una mitad la mezclamos con la carne y la dejamos macerar unas dos o tres horas, y con la otra mitad mezclamos las pasas y las dejamos [en maceración] para que se empapen. Luego echamos en una olla la cebolla, la mantequilla, el aceite y algo de sal. Dejamos que [todo] se dore un poco y le añadimos la carne, con agua suficiente para que se cueza, y tapamos la olla. Cuando la carne está hecha le añadimos las pasas y la miel, y la dejamos para que se reduzca [el caldo del guiso] sobre el fuego hasta que estén hechas las pasas.

Luego ponemos las almendras en la sartén, con aceite, hasta que se doren y [después] las colocamos encima de la carne.

Y ya está, de esta manera hacemos la *mrūzīyya* en la fiesta del cordero.

---

<sup>9</sup> *ṭṭīb* > *ṭṭīb*.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abu-Shams, Leila; *Estudio lingüístico y textual del léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*. Universidad de Zaragoza. Área de Estudios Árabes e Islámicos, 7. Zaragoza 2002.
- Abu-Shams, Leila; "Textos relativos a la cocina recopilados en Rabat: transcripción, traducción y anotación". En: *EDNA* 4 (1999), pp. 177-207.
- Agudé, Jordi; "El dialecto de Casablanca a comienzos del siglo XX". En: J. Agudé, A. Vicente, L. Abu-Shams (eds.); *Sacrum arabo-semiticum. Homenaje al profesor Federico Corriente en su 65 aniversario*. Instituto de Estudios Islámicos y del Oriente Próximo. Zaragoza 2005, pp. 55-69.
- Agudé, Jordi; "Notes on the Arabic dialect of Casablanca". En: *AIDA 5<sup>th</sup> Conference Proceedings*. Cádiz 2003, pp. 301-308.
- Agudé, Jordi / Benyahia, Laila; *Diccionario árabe marroquí. Árabe marroquí-español/español-árabe marroquí*. Quorum Editores. Cádiz 2005.
- Agudé, Jordi; "Textos marroquíes urbanos: Casablanca (1)". En: *EDNA* 6 (2002), pp. 193-219.
- Corriente, Federico; *A dictionary of Andalusí Arabic*. Brill. Leiden, New Cork, Köln 1997.