

TEXTOS RELATIVOS A LA COCINA EN ÁRABE DIALECTAL DE TĪSĀRGĀT (VALLE DEL DRA, SUR DE MARRUECOS)

LEILA ABU-SHAMS*

1. Introducción.

Los textos que aquí se presentan fueron recogidos en TĪsĀrgāt (escrito Tissergate en la transcripción habitual en Marruecos), *qṣār* situado en el Valle del Dra, a unos siete kms. al norte de Zagora, en el sur de Marruecos¹.

El material que ahora doy a conocer se recopiló en agosto de 1996 mediante grabaciones en cinta magnetofónica.

Mi informante es una mujer joven llamada Sāṣḍīyya que siempre ha vivido en la región y que por tanto utiliza exclusivamente el dialecto del lugar².

Las recetas seleccionadas son principalmente comidas tradicionales de esa zona aunque algunas de ellas son de reciente introducción, como es el caso de la n° 9, donde se nos relata el tipo de pescado que habitualmente pueden consumir y su modo de preparación. Antes el pescado sólo era consumido en conserva por la imposibilidad de obtenerlo fresco pero desde hace pocos años, llega a Zagora en camiones con cámaras frigoríficas, lo que les permite consumirlo congelado e incluso fresco. Esto ha supuesto un cambio importante en los hábitos alimenticios de la población y por esta razón me ha parecido oportuno incluir dicha receta en este trabajo.

Por último, hay que advertir que he señalado mediante la sigla P (entre corchetes) las preguntas realizadas por mí, que se dan en español para evitar confusiones con el texto proporcionado por la informante.

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

¹Acerca de esta zona cf. Ouhajou, *Espace hydraulique*.

²Agradezco a Māṣṣa y sus familiares y, sobre todo a mi informante Sāṣḍīyya, la generosidad y hospitalidad que nos han demostrado en todo momento durante nuestra estancia. Asimismo agradezco a M. Elyāācoubi el tiempo y la ayuda que me ha dedicado en la corrección de los textos que aquí se presentan.

2.1. Texto 1.

[P: ¿Qué ingredientes utilizáis habitualmente en vuestras comidas?]

l-bīāta, l-gərʕa, xīzzu³, l-ləft, ž-žənbāla⁴, l-lūbya, māṭīša, l-gərʕa, xīzzu gəltha, l-həmməš, l-kūnnəb⁵, l-mlūxīyya, l-hūr⁶.

[P: ¿Hacéis vosotros el *kürdās*?]

āh, tā-ndīru⁸ l-kürdās.

[P: ¿Cómo?]

kürdās... tā-nzənnənuh b-əl-mīka, nšāybūh, ndīru līh r-rwāyāh: l-kəmmūna⁹, l-hūr, lə-bzār, āsīr¹⁰, küll ši ta ndīruh. nzənnənuh b-əl-mīka, šāfi, nšəllqūhūm hətta īn¹¹ ynəšfu w ndīrūhūm f-ši səlla, mnīn nbīw¹² ndīru ši wəhda tā-nhəzzūha.

2.2. Traducción.

[P: ¿Qué ingredientes utilizáis habitualmente en vuestras comidas?]

Patatas, calabazas, zanahorias, nabos, guisantes, alubias, tomates, calabazas, zanahorias, ya lo dije, garbanzos, col, quimgombó¹³, y pimentón picante.

[P: ¿Hacéis vosotros *kürdās*?]

Sí, hacemos *kürdās*.

[P: ¿Cómo?]

³Esta voz, de origen bereber, se usa siempre sin artículo. Véase Premare, *DAF*, 4 / 70.

⁴En otros dialectos dicho término es *žənbāna*. La variante *žənbāla* no la he encontrado documentada en ningún diccionario de árabe dialectal marroquí. Aquí se ha producido una metátesis. También en *hassāniyya* encontramos la forma *žəlbān*: véase Taine-Cheikh, *Dictionnaire hassāniyya-français*, vol. 2, p. 323.

⁵Esta voz ha sufrido en este dialecto una asimilación de tipo regresivo ya que el término usado habitualmente en otros dialectos es *kūməb*.

⁶La voz *hūr* designa las especies picantes, principalmente pimienta y pimentón: cf. *DAF* 3/61.

⁷Cf. Harrell, *Dictionary of Moroccan Arabic*, p.64: lo traduce como "tripe (mostly of sheep)". Se trata de un romancismo (< latín *chōrda*). En bereber se denomina *īkürdallas*, tripa (cocida), cf. Ibáñez, *DEB*, p. 297.

⁸El preverbio habitual en este dialecto es /tā-/. Aunque hoy en día se usan indistintamente /tā-/ y /kā-/. Como señala Aguadé, en "Notas acerca de los preverbios del imperfectivo en árabe dialectal magrebi", pp. 200-201: "se encuentra asimismo *tā-* en los dialectos de Marrakech, Tadla, Skūra, el valle del Dṛa (Drāa) así como entre los judíos de Essaouira. Sin embargo, hoy en día se constata en todos estos dialectos (salvo el de los Zsīr para el que no dispongo de una información reciente) la alternancia de *kā-* con *tā-*. Pero *tā-* parece ser el preverbio original de estos dialectos ya que es el que usan preferentemente los informantes de mayor edad."

⁹Mi informante usa indistintamente *kəmmūna* y *kānūn*, La segunda forma es la habitual en marroquí (Harrell, *op. cit.*, p.60).

¹⁰Voz bereber: "romero", se emplea sin artículo. Cf. *DAF* 1 / 45.

¹¹En este dialecto se usa *hətta īn* "hasta", forma hasta ahora no documentada.

¹²*nbīw* = *nəbḡīw*. En *DAF*, 1 / 273 se destaca el uso de *ba*, *ibi* en la zona de Marrakech. Aguadé, en *El dialecto árabe de Skūra (Marruecos)*, p. 86, dice: "/ba/ (= /bḡa/) "querer". Se usa para expresar el futuro"

¹³Quingombó / qimbombó: Como indica el *DRAE* "Planta herbácea originaria de África y cultivada en América, de la familia de las malváceas, de tallo recto y velludo, hojas grandes y flores amarillas, parecidas a las del algodonero y fruto alargado, casi cilíndrico y lleno de semillas que al madurar toman un color oscuro. El fruto tierno se emplea en algunos guisos, dando una especie de gelatina que los espesa, y también en medicina. La planta, que es filamentososa, se emplea como textil."

El *kūrdās* lo atamos con plástico¹⁴, lo preparamos, le ponemos especias: comino, pimentón, pimienta, romero ...todo se lo ponemos, (los rollos) los atamos con plástico. Eso es todo, los colgamos hasta que se sequen y los ponemos en una cesta, cuando queremos hacer alguno lo cogemos.

3.1. Texto 2.

[P: ¿Cómo preparas la carne?]

l-ḥēm hākkāk māṭālān, tā-ndīrūha f-əl-xəll¹⁵, ndīru l-xəll, ndīru fīh kūll šī, tā-ykūn fīh š-šərgīna¹⁶, t-ṭība¹⁷, dāk ...āsmītu, r-rīḥān. kūll šī tā-ndīru fīh, tā-nžəmšūh w nṛəqqdūha fīh, nməllḥūha nməllḥūha w nṛəqqdūha fīh, nšəllqūha tənšəf zāda¹⁸ ḥətta ḥīyya, ndīrūha f-šī ḥāža, mnīn zāda nbīwha, nšāwdu nhəzzu b-šwīyya b-šwīyya ḥətta təqda, šāfi.

l-mlūxīyya ḥətta ḥīyya, l-mlūxīyya ḥətta īn nṭīyybu l-ğda, šāda tā-ndīrūha ḥīyya f-əl-kəskās w nfūwwṛūha, ndīru līha l-kāmūn ndīru līha kūll šī, nfūwwṛūha, w nḥəṭṭūha fūq ... šənd lə-ğda.

[¿Qué es la *mlūxīyya*?]

l-mlūxīyya, ḥīyya ṛəṭba w ḥīt ṛəṭba kə-ṭṭīb dəğya, ma tā-tkūn mša t-ṭšām, tā-təšzəl b-wḥədha w tā-nəšzəlha ḥīyya b-wḥədha.

3.2. Traducción.

La carne, así ...por ejemplo, la ponemos en vinagre, hacemos el vinagre, ponemos en él de todo, lleva telefio (*telephium imperati*), hierbas aromáticas, y eso ...¿cómo se llama? arrayán. Se lo ponemos todo, lo mezclamos y la maceramos (la carne) en él (vinagre), le ponemos sal, la salamos y la maceramos, la colgamos para que se seque ella también (la carne), la ponemos en algún recipiente, cuando de nuevo la queremos (condimentar), la vamos cogiendo trozo a trozo hasta que se acabe, eso es todo.

El quingombó también, el quingombó (lo añadimos) cuando está lista la comida, entonces lo ponemos en la cuscusera y lo cocemos al vapor, le añadimos comino, le ponemos de todo, lo cocemos al vapor y lo salteamos por encima (...) de la comida.

[P: ¿Qué es el quingombó?]

El quingombó es tierno y como es tierno se cocina deprisa, no se prepara con la comida, se hace aparte, y lo preparo aparte.

¹⁴El *kūrdās* se enrolla y ata normalmente con hilo. Curiosamente, mi informante utilizaba para ello tiras que confeccionaba con bolsas de plástico.

¹⁵La voz *xəll* en el valle del Dra no designa el vinagre de vino, sino un aliño hecho a base de agua, cáscara de limón y naranja, tomillo, sal, poleo, nuez moscada, clavo, etc.

¹⁶*šərgīna* / *sərgīna*, cf. DAF 6/79.

¹⁷Cf. DAF 8/388, s.v. *ṭīb*: "perfume, producto perfumado; sustancia vegetal olorosa". Aubaile-Sallenave nos indica en su artículo "Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe medievale" que "*ṭīb*, terme complexe qui du sens de «maturité» est passé à celui de «parfum», propriété d'un fruit mûr par ex., et de tout produit bien odorant".

¹⁸La voz *zāda* "de nuevo, otra vez" es característica de los dialectos del sur de Marruecos.

4.1. Texto 3.

[Manera de preparar fideos]

tā-ykūn l-ma, tā-tkūbbi l-ma f-əl-bəṛma, tkūbbīh, tkūbbi fīh l-ma w ddīri š-šəṛīya f-əl-kəskās, tfūwwṛīha, ddīri līha šwīyya d-əz-zīt w tfūwwṛīha, məlli tfūwwṛīha, ddīrīha f-əl-kəskās tfūwwəṛ, thəzzīha w txəllīha hətta təbrəd šād tkūbbīha f-əl-bəṛma, məlli tkūbbīha, təḃəx žūž təbxāt wūlla tlāta, tā-thəzzīha stīha zāda, tā-təstīha w ddīri šlīha zāda z-zīt w ddīri līha küll ši, tgəddīha tgəddi līha tšəṛmīla¹⁹ zāda ddīrīha fūg mənha w l-bīḏ, šāfi.

4.2. Traducción.

[Manera de preparar los fideos]

Está el agua (preparada), echas el agua en la olla, la echas, le echas el agua y pones los fideos en la cuscusera, los cueces al vapor, les pones un poco de aceite y los cueces al vapor, cuando los hayas cocido al vapor, los pones (de nuevo) en la cuscusera para que se hagan al vapor, los sacas y los dejas hasta que se enfríen, entonces los echas de nuevo en la olla, cuando los has echado, les das dos o tres hervores, los coges, los escurre, los escurre otra vez y les pones nuevamente aceite y les pones de todo, los aliñas con salmuera, los vuelves a aliñar y (añades) huevos, eso es todo.

5.1. Texto 4.

l-kəksu:

l-kəksu tā-nbərksūh , tā-nžību d-dgīg, nbərksūh mnīn nbərksūh tā-nfūwwṛūh tlāta d-əl-məṛṛāt, tā-tṛəšši līh l-ma w tṛəḏḏīh yfūwwəṛ, w tšāwdi thəzzi zāda tṛəšši līh l-ma w tṛəḏḏīh yfūwwəṛ, məlli zāda t-tlānīya tā-thəzzīh tā-ddīri līh l-ma w ddīri z-zīt w ddīri l-məllī, tšāwdi tṛəḏḏīh, šāfi, ha hūwwa təb, w tā-thəṭṭīh, šāfi.

[P: ¿Lo preparas con verdura o con qué?]

āh, tā-ndīrūh b-əl-kūnnəb āw l-gəṛša, xīzzu, l-ləft.

[P: ¿Son siete verduras?]

la, küll wāḥəd f-məṛra, īla dərti xīzzu wəḥdu w l-bəṣla w māṭīša, šāfi, wūlla ddīri l-kūnnəb zāda wəḥdu w l-bəṣla w māṭīša, šāfi.

[P: ¿Qué es el kūnnəb?]

kūnnəb, xḏəṛ hākka mwəṛṛəq.

¹⁹ Acerca de esta voz (de uso muy extendido y que en otros dialectos presenta las variantes *šəṛmīla* y *šəṛmūla*) véase Elyacoubi, no. E- 522. Harrell, p. 157, recoge la voz *šəṛmūla* como "kind of sauce or dressing either stuffed into fish, put on meat preserves, or used to cook chicken (each meat has its own kind of dressing)". En *DAF* y Colin en la voz *tšəṛmīla/tšəṛmīla* remite a *šəṛmūla*. Nos dicen que es el español "salmuera" y lo definen como "marinade en sauce pour le poisson, le poulet ou le foie, composée de jus de citron ou de vinaigre, avec piment, sel, poivre, cumin, ail, coriandre ou persil". Corriente, en su *Dictionary of Andalusí Arabic* s. v. [*SRML*], dice que se trata del hispano-romance **salmúyra*, híbrido del hispano-romance **sal* "sal" y del latín *mūrta*.

5.2. Traducción.

El cuscús:

El cuscús lo mojam²⁰, traemos la harina, lo mojamos, cuando lo hemos mojado lo cocemos al vapor tres veces, lo rocías (con) agua y lo vuelves a cocer al vapor, y lo vuelves a cocer otra vez, lo rocías (con) agua y lo vuelves a cocer al vapor, cuando (sea) la última vez, lo coges, le añades agua y aceite y sal, lo repites, eso es todo, ya se ha cocinado, y lo sirves, eso es todo.

[P: ¿Lo preparas con verdura o con qué?]

Sí, lo hago con col o con calabaza, zanahoria, nabos.

[P: ¿Con siete verduras diferentes?]

No, una cada vez, si pones zanahoria sólo y cebolla y tomate ya está, o pon col sólo y cebolla y tomate, es todo.

[P: ¿Qué es el *künnab* ?]

Col, es verde (así) con hojas.

6.1. Texto 5.

[P: ¿Qué comida hacéis habitualmente?]

nākul l-kəsksu, š-šəʕrīya...

[P: ¿El cuscús siempre con verdura?]

īyyəh, b-əl-xūḍra, w ndīru l-ħrīra.

lə-ħrīra:

lə-ħrīra tā-ndīrūha w nxūwwḍīha hākka, ddīri l-ma f-əl-bəʕma, hūwwa l-lūwwəl, šād hətta īn təgla, hīt təgla txūwwḍi f-əl-ħəllāb d-dgīg, tā-txūwwḍīh f-əl-ħəllāb w tkūbbīh zāda f-əl-bəʕma, tkūbbīh hətta təḃəx, təḃəx, təḃəx, šāfi, w tkūbbi təʕti l-n-nās lə-ħrīra.

6.2 Traducción.

[P: ¿Qué comida hacéis habitualmente?]

Yo como (habitualmente) cuscús, fideos...

[P: ¿El cuscús siempre con verdura?]

Si, con verdura,...y hacemos *ħrīra*²¹.

La *ħrīra*:

La *ħrīra* la hacemos y la mezclamos así... pon el agua en la olla, eso es lo primero, entonces cuando hierva, cuando hierva, mezclas en el cuenco (que se usa para ordeñar) la harina, la mezclas en el cuenco y la echas de nuevo en la olla, la viertes hasta que se haga...eso es todo, y la viertes, le das a la gente la *ħrīra*.

²⁰Se refiere a mojar la sémola con agua para que se hagan bolas.

²¹La *ħrīra* tal como nos indica Harrell en su *Dictionary*, p. 246 es "kind of soup, usually of flour, lentils, chic-peas, and maybe rice".

7.1. Texto 6.

l-xəbz:

l-xəbz zāda tā-nʕəʒnūh, tā-nʕību d-dgīg w nʕəʒnūh w nɔɔɔɔbūh f-ən-nhāsa²².

[P: ¿Cómo se hace?]

nɔɔɔɔbūh f-əɔ-ɔɔɔɔ wūlla gəʕsa, ʕād nhəzzūh ndīrūh f-ən-nhāsa, mnīn ndīrūh f-ən-nhāsa ngəllbūh hətta yʕīb w nəɔmu zāda l-ūɔɔa, hətta ʕīb, həkəkək hətta nləmmūh ʕāfi, nʕāwdu ndīru l-ʕəfya hətta təhima n-nhāsa w nləmmu l-xəbz, ʕafi, ngəllbūha hətta ʕīb, nhəzzūha w nhəɔtūha w ʕāfi.

7.2 Traducción.

El pan:

El pan lo amasamos, traemos la harina y lo amasamos y lo golpeas en la plancha²³.

[P: ¿Cómo lo hacéis?]

Lo golpeamos en la *rūgʕa*²⁴ o en una fuente entonces lo cogemos, lo ponemos en la plancha, cuando lo ponemos en la plancha, le damos la vuelta hasta que se haga (en el horno) y metemos de nuevo otra, hasta que se haga, así hasta que los juntamos (los panes). Eso es todo. Volvemos a encender (el horno) hasta que se caliente la plancha y recogemos el pan, eso es todo. Le damos la vuelta hasta que se haga, lo sacamos y lo guardamos y ya está.

8.1. Texto 7.

l-kīkər:

l-kīkər ɔ-ɔɔɔɔ wūlla l-hīyy?... məlli tɔʕi tɔɔɔɔ, tā-tɔɔɔɔ f-əʒ-ʒnān... tā-tgəllbi l-əɔɔ w təɔɔɔ hətta ynūɔ, hīt məlli yʕi ynūɔ xɔɔɔ tā-ngəɔɔ, hna tā-nāklūh mʕa l-hīɔɔ w l-mləh tā-nāklūh, hīt məlli yəkbər zāda w tā-ydīr z-zərrīsa tā-yʕībūh l-n-nwāɔɔr ta yīyɔs, tā-ydəggūh, məlli ydəggūh tā-ydərūh b-əl-mdərrīyya, ydərūh b-əl-mdərrīyya: lə-mdərrīyya ʕəndha həkka xnāʕəb bhāl ʕ-ʕbəʕ, ʕāyda həkka ...bəʕ r-rīh təddi t-təbən tā-ddīr həkka tʕūd təməʕi, hīt məlli nʕībūh l-ɔ-ɔɔɔ tā-yʕībūh tā-nnəqqīwəh²⁵ tā-nnəggūh w ... hīt məlli nnəggūh tā-nʕəhnuh f-əɔ-ɔɔ, nʕəhnu f-əɔ-ɔɔ w nnəsfūh, nnəsfūh, ʕāfi tā-nxəlltūh mʕa l-hīra, hādək tā-ndīrūh l-əl-hīra, ma tā-ykūn f-hətta ʕi ġīr lə-hīra, mʕa d-dgīg, ddīrīh mʕāh ɔ-ɔɔ, w l-kāmūn w l-ɔɔɔ w l-hīɔɔ w l-wɔɔɔ tā-ngūlu līhūm l-wɔɔɔ w ʕāɔīr, tā-txəlltīhūm mʕāh w tʕəfīhūm, hādīk tā-təmma lə-hīra d-əl-kīkər.

²²La llaman *nhāsa* porque la plancha que usan para su preparación es de bronce o cobre. Cuando es de hierro la llaman *hdīd*.

²³Cf. nota anterior.

²⁴Trozo de cuero que se usa para amasar en él el pan.

²⁵La forma *nnəqqīwəh* es la estándar, pero seguidamente usa la propia de su dialecto.

8.2. Traducción.

La almorta:

La almorta ¿cocinada o fresca?...cuando quieres plantarla la plantas en el huerto... remueves la tierra y la siembras hasta que brota, cuando empieza a crecer, verde, la arrancas, nosotros la comemos con pimentón, picante y sal, la comemos, cuando crece y brotan las semillas, las llevan a las eras, hasta que se sequen, las muelen, cuando las han molido, las aventan con la horca, las aventan con la horca: la horca tiene así dientes como los dedos, es así... para que el viento se lleve la paja haces así... se va, cuando la traemos a casa, la traen, la limpiamos, la limpiamos y ... cuando la hemos limpiado la molemos en el molino (de mano), las molemos en el molino y la aventamos, la aventamos, eso es todo. La mezclamos con la *ħrīra*, se la añadimos a la *ħrīra*, no se echa más que a la *ħrīra*, con harina, pon en ella cereales, comino, cebolla, pimentón picante y laurel, (aquí) lo llamamos laurel y romero, los mezclamos con ella (con la *ħrīra*) y se lo llevas (a quienes la van a comer)..., eso se llama la *ħrīra* de almorta.

9.1. Texto 8.

[P: ¿Cómo hacéis el pollo?]

tā-nʒībūhūm, tā-ndəbħūhūm, ħna l-ṛūṣna, ma tā-nəṣrūhūm mədbūħīn, tā-ndəbħūhūm mən ʕəndna, ndəbħūhūm w nkūbbu ʕlīhūm l-ma... ndīru l-ma ħətta yṯīb w nkūbbūh ʕlīhūm, ta yīthīyyəd līhūm dāk r-rīš l-ṛāṣu, šāfi, tā-yīthīyyəd tā-nšəllxūhūm²⁶, nnəqquhūm f-əl-wəṣṯ w nʕəṣṣūhūm b-əṛ-ṛbīš, tā-nʕəṣṣūhūm b-əl-kāmūn w l-qəzbār²⁷ w...dāk āsmītu, ž-žənzlān, t-tūma, dāk lə-mʕədnūz²⁸ tā-nʕəṣṣūhūm w nħəṣṣūhūm, nħəṣṣūhūm wəṣṯ d-əl-kūkūt²⁹, tā-nħəṣṣūhūm w nsəddu³⁰ ʕlīhūm zāda ħətta īn yṯību, šāfi, w tā-nħīyydūhūm.

9.2 Traducción.

Los traemos, los matamos nosotros mismos, no los compramos ya sacrificados, los matamos en casa, los matamos y les echamos agua... ponemos agua hasta que hierva y la echamos sobre ellos, (hasta que) se les caigan esas plumas por sí mismas, eso es todo, se les caen (las plumas), los cortamos a trozos, los limpiamos por dentro y los rellenamos con hierbas (aromáticas), los rellenamos con comino, cilantro y, eso cómo se llama, sésamo, ajo, y eso...perejil, los rellenamos y los

²⁶šəllax: "fendre en longs fragments: entailler" (Colin, *Dictionnaire*, 4/977; DAF 7/163)

²⁷Realiza qəzbār y no qəzbūr.

²⁸Realiza mʕədnūz y no mʕədnūs.

²⁹Del francés *cocotte*: cazuela de metal.

³⁰Realiza nsəddu en lugar de nšəddu (forma habitual en otros dialectos como p. e. Rabat: cf. Harrell, p.151).

doramos, los doramos en medio de la olla, los doramos y los tapamos hasta que se hagan, es todo, y (luego) los retiramos.

10.1. Texto 9.

[P: ¿Qué clase de pescado coméis vosotros?]

s-sərdīl, š-šrən³¹ wūlla kabayla .

[P: ¿Cómo?]

s-sərdīl, tā-nžībūh... tā-yžībūh b-əl-mīka, tā-yəšrūh f-əs-sūq w yžībūh b-əl-mīka, tā-nğəslūh, tā-nšəddūh nğəslūh, nğəslūh hətta nnəqquh məzyān, nhīyydu līh š-šūk nhīyydu līh küll ši, tā-nxəllūh hākk^{wa} məhlūl, tā-ndīru hākk^{wa} wəhda śla wəhda w nhəttūh tta yīnšəf, məlli yīnšəf tā-nhəzzūh zāda tā-ndəggu r-rbīš: l-qəzbār, t-tūma, l-kəmmūna, küll ši dāk š-ši tā-nxəllūh w nšəmmūh f-əl-wəšt, nšəmmūh f-wəšt, w nlāgu wəhda mša wəhda, tā-təqlīha mən hād ž-žīh hətta təthəmməf w tšāwdi təqlīha mən hād ž-žīh hətta təthəmməf.

[P: ¿Cuál es el otro pescado que tenéis?]

š-šrən hādāk ma tā-yəttəgləš līh š-šūk, tā-džībīh, tğəslīh f-əl-wəšt tta tğəslīh, yəttəgəsl məzyān w ddīrīh yīnšəf, šād ddəggi r-rbīš, ddəggi r-rbīš w ddəxxli līh f-wəšt, tšəfsīh līh f-wəšt, tā-thəmmūh, tā-ndīru mšāh l-hāməđ, māfīša w l-hīrūr mən l-fūg tā-nšəqqfūh bīh, tā-ndīrūh hətta īn yžīb, yəthəmməf məzyān w nhəzzūh b-dāk š-ši.

10.2. Traducción.

[P: ¿Qué clase de pescado coméis vosotros?]

sardina, jurel o caballa.

[P: ¿Cómo?]

la sardina, la traemos...la traen en bolsas (de plástico), se compra en el mercado y se trae en bolsas, la lavamos, la cogemos, la lavamos, la lavamos hasta que la hayamos limpiado bien, le quitamos las espinas, se lo quitamos todo, la dejamos así... abierta, ponemos así una junto a otra y las dejamos hasta que se sequen, cuando estan secas las cogemos otra vez, molemos hierbas (aromáticas): cilantro, ajo, comino, todo eso lo mezclamos y las rellenamos por el medio, las rellenamos por el medio y las juntamos, las frías por este lado hasta que se dore y vuelves a freirla por este (otro) lado hasta que se dore.

[P: ¿Cuál es el otro pescado que tenéis?]

El jurel, a éste no se le quitan las espinas, lo traes, lo lavas por el medio hasta que lo hayas lavado, hasta que se lave bieny lo pones a secar, entonces pica hierbas (aromáticas), pícalas y méteselas por el medio, se lo introduces por el medio, lo

³¹ Sobre esta voz, de origen andalusí, véase Elyâcoubi, *Influencia léxica*, no. A-68. La palabra proviene del bajo latín *saurellus*. En árabe marroquí existen también las variantes *šrəl*, *šrāl*, *šrāl* y *šrəl*. Corriente en su *Dictionary of Andalusí Arabic*, s.v. (*ŠRL*): "horse mackerel", diminutivo hispano-romance que viene del latín *saurus*.

doras, le ponemos limón, tomate y pimentón picante, por arriba, lo cubrimos con eso, lo ponemos hasta que se cocine, se dore bien y lo retiramos con (todo) eso.

11.1 Texto 10.

l-həlwa:

āh, l-həlwa ǝyyəh, tā-ŋəddūha, ddīri kīlu dyāl d-dǧīg, ddīri fīh ārbša dyāl l-bīdāt, dyāl l-fūrš, ddīri fīh ārbša dyāl l-bīdāt, tā-ddīri fīh ž-žənžlān, ddīri š-šūkkār w ddīri, āsmītu... tā-txəl||īhūm mša dūk ārbša d-əl-bīdāt w tšūdi tqəttši b-əl-qəttāša, tqəttši b-əl-qəttāša w thətti, thətti, f-āsmītha... f-ən-nhāsa dyāl l-fərrān, mälli tā-tkəmmlihūm tā-təxšihūm f-əl-fərrān yṯibu, šāfi tā-thīyydīhūm. mälli yži šəndək hədd tā-thəzzi mənnu thətti līh .

11.2 Traducción.

Dulces:

ah, dulces sí, los preparamos, pones un kilo de harina, pones en ella (harina) cuatro huevos, (pones en ellos harina) de trigo de buena calidad, añade cuatro huevos, le pones sésamo, azúcar y ¿cómo se llama?... lo mezclas (todo) con esos cuatro huevos y te pones a cortarlo con la rueda cortadora, cortas con el cortador y (lo) pones, (lo) pones, en...¿cómo se llama?... en la plancha del horno, cuando has terminado, los introduces en el horno (para) que se hagan, eso es todo, los sacas . Cuando venga alguien a tu casa coges algunos de ellos y se los sirves.

12.1 Texto 11.

ž-žrād³²:

³²Las langostas, tal y como se nos relata en la receta, son cogidas libremente por cualquiera: eso hace que, además de ser considerado en ciertas zonas como un verdadero manjar, sea un producto barato y fácil de conseguir. Aguadé, en su artículo "Sobre el consumo de acrididos en Marruecos", pp.239-246, dice que "una manera muy corriente de preparar los saltamontes consiste en hervirlos en agua con sal: se pueden comer acto seguido o bien se dejan escurrir y degustan cuando ya se han secado. Otra receta consiste en hervirlos en agua salada, dejarlos escurrir y secar, y luego tostarlos ligeramente, al fuego lento en una sartén. En ambos casos se les arrancan alas y patas antes de comerlos: algunas personas comen el cuerpo entero del insecto, otras, en cambio, prefieren el abdomen que es mucho más sabroso" (p. 244). Otra de las recetas que cita en este mismo artículo consiste en "hervirlos como en las recetas anteriores: luego se dejan secar y se trituran en un almirez, hasta convertirlos en un fino polvo. Este polvo de saltamontes se mezcla a continuación con mantequilla y harina y se tuesta. La mezcla así obtenida se denomina *sfūf*" (p. 245). Hay que señalar que *sfūf* no sólo es este polvo de saltamontes mezclado con mantequilla y harina sino que, como indica el DAF 6/113, es "tout aliment ou remède pulvérulent". M. Marín, en su artículo "Notas sobre *šarād*", pp. 253-256, cita también varias recetas sobre la preparación de los saltamontes, algunas de ellas sacadas de recetarios de cocina árabes, tanto orientales como occidentales y otras de relatos de viajeros españoles del siglo pasado. A la bibliografía citada por Aguadé y Marín añádase Champault, *Une oasis du Sahara Nord-Occidental: Tabelbala*, p. 429. Esta autora menciona dos modos de prepararlos: hervidos en agua salada o secados al sol y almacenados luego en sacos (se conservan así durante meses) y se consumen acompañados de leche agria. La autora señala asimismo que se trata de un plato sumamente apreciado por la gente de esta zona. Por último, hay que señalar a este respecto que en el tratado dietético de Abū Marwān šAbd al-Malik B. Zuhr (m.557/1162), editado y traducido por E. García Sánchez, p. 61, se nos dice: "La gente prepara los

Ž-žrāḍ kāyna, tā-yəmšu līha f-əl-līl, hīt dži tā-yəmšu līha f-əl-līl w yšəddūha, mōlli yšəddūha tā-džībīha w ddīrīha wəṣṭ l-bərma... hīyya tā-ṭīr, ddīrīha wəṣṭ l-bərma w ddīri ʕəl l-bərma l-həžra, la ṭīr, hīt tā-ṭīr kā-dgūl "ṭāq ṭāq" ddīri mšāha l-mləh w txəllīha, tğəṭṭīha hōtta ṭīb, tta ṭīb məzyān ʕād thəzzīha w thəmmṭīha zāda thəmmṭīha f-əz-zīt, ʕād ddīrīha tənšəf ṭīybəs, šāfi tʕūd tāk^wlīha hākk^wāk thəzzi tāk^wli, kīf tā-yāklū l-həmməṣ.

12.2 Traducción.

Langostas:

(Cuando) hay langostas, van por ellos de noche, cuando vienen, van por ellos de noche y los cogen, cuando los cogen los traes y los metes dentro de la olla. Ellos vuelan, los metes en la olla y colocas sobre la olla una piedra, (por) si (acaso) vuelan, porque vuelan, hacen *ṭāq ṭāq*, les echas sal y los dejas, (la olla) la tapas hasta que se cocinen, hasta que se hagan bien, entonces los retiras y también los doras, los doras en aceite, entonces los pones a secar, eso es todo te pones a comerlos así... coges y comes, tal como se comen los garbanzos.

13.1. Texto 12.

l-himāma l-mʕəmmṭra:

tā-nšəddūha...ma tā-ydəbhūha l-ʕyālāt, tā-ydəbhūha r-ṭəžžāla, ydəbhūha līk w yəʕṭūha līk, tnəfīha, tnəfīha, tnəfīha hōtta tnəqqi līha r-rīš w ddəxxli mən fūmmṭha...w tʕūdi ddəxxli ydīk hōtta džəbdi...džəbdi dāk l-wsəx dyālha, hāšāk, džəbdi dāk l-wsəx...tā-tluḥīh w tʕūdi džəbdi b-əš-šwīyya bāš ma təttqūb džəbdi līha küll ši, džəbdi, džəbdi hōtta džəbdi w tsūsīha w tʕāwdi tšəl^llīha b-əl-məllīha w l-ma txəḍḍīha³³, txəḍḍīha, ʕād tʕəssxīha hākk^wa, tʕūdi ddīri līha hākk^wa, hākk^wa bāš...yədxūlha l-bīḍ tā-nəfīh tā-tgəlṣi līh dāk r-rīš dyālu, mənni tā-nəfī dāk r-rīš tā-džəbdi līh dāk l-wsəx mən fūmmṭu, hīt mənni džəbdi līh tā-tnəfīh, tā-tnəfīh hōtta īn yətzīyyər w tūwtāy, tūwtāy ʕlīh bāš yəttəfsəx bāš yəttənfəx līh žəldu, tā-džībī sətta d-əl-bīḍāt wūlla səbʕa, tā-txūwwḍīhūm mʕa l-kəmmūna, lə-bzār, lə-mləh, lə-hṭūr, z-zīt, š-šəhīma, tā-ddīrīha mʕāhūm tā-txūwwḍi, txūwwḍi w tkūbbīh līh, tā-thəzmi līh fūmmṭu b-əl-xīṭ, həzmi līh fūmmṭu b-əl-xīṭ, w ddīri l-ma ṭāyəb hōtta īn yīb w thəzzīh w thəṭṭīh fīh, ma ddīri līh l-ʕāfyā gīr l-ma ṭ-ṭāyəb, thəṭṭīh fīh w tʕūdi tğəllbīh, tʕūdi tğəllbīh hōtta yrūb, šāfi.

13.2 Traducción.

Paloma rellena:

La cogemos... no la matan las mujeres, la matan los hombres, te la matan y te la dan, la desplumas, la desplumas, la desplumas hasta que la hayas limpiado de

langostas cocidas, fritas o de otras formas. La más común es la de color rojo, que tiene un tamaño grande y movimientos rápidos; la variedad que se encuentra en al-Andalus no hay costumbre de comerla de ninguna forma."

³³Contracción de *txūwwḍīha*.

plumas e introduces por su boca...y te pones a introducir tu mano hasta que quites... quites esa suciedad que tiene, con perdón, retiras esa suciedad... la tiras y te pones a sacarla con cuidado para que no se agujeree, sacas de ella todo, hasta que lo hayas sacado (todo) y la sacudes y te pones a rociarla con sal y agua, la rocías, la rocías (así), luego la pelas así, te pones a hacerle así, así (a abrirla) para... que le entre el huevo (...), la desplumas, le quitas esas plumas que tiene, cuando le has arrancado esas plumas, le sacas esa suciedad por su boca, cuando se la hayas sacado, la inflas, la inflas para que se estire y la aplastas, la aplastas para que se pele, para que se le hinche su piel, traes seis huevos o siete, los mezclas con comino, pimienta, sal, pimentón picante, aceite, manteca, la pones con ellos (los ingredientes), mezclas, mezclas y se los echas, le atas su boca con hilo, le atas su boca con hilo y pones el agua a hervir hasta que hierva y la retiras y la cosas, no la pongas al fuego, sólo con agua hirviente, la pones en ella (en el agua) y le das la vuelta, le das la vuelta hasta que se apelmace, eso es todo.

14.1. Texto 13.

tālaxša³⁴ (=l-bīšāra):

tā-nǧību l-fūl tā-nkəşrūh, tā-nkəşru l-fūl, hətta ngəşrūh w nləmmūh w tā-nǧību l-ma l-hlu māši l-ma l-māləh, l-ma l-hlu, w ndīrūh hətta īn yīb w tā-nǧəžnu l-xūbz, nǧəžnūh, w ndərbūh, ndərbūh rǧīq, mnīn ndərbūh rǧīq tā-nqəʃsu b-əl-māʔəz³⁵ tqəʃsīh tqəʃsīh ʕād tā-trūwwnīh f-əl-bīšāra, ddīri līh l-kāmūn, ddīri māʔīša, ddīri kūll ši...šāfi, tā-tħəʔtīh w tāk^wlīh.

14.2. Traducción.

tālaxša:

Traemos las habas, les quitamos la piel, pelamos las habas, hasta que las hayamos pelado, las juntamos y traemos agua dulce, no agua salada, agua dulce, la ponemos a hervir y amasamos el pan, lo amasamos, y lo golpeamos, lo golpeamos hasta que forme una capa delgada, cuando lo hemos hecho, lo cortamos en mitades (trozos), lo cortas, lo cortas entonces lo revuelves en la bīšāra, le pones comino, tomate, pones de todo...eso es todo, lo pones y te lo comes.

15.1. Texto 14.

xūbz l-īdām, xūbz š-šəhma:

tā-nǧəžnu, hūwwa l-lūwwəl, nǧəžnūh w ngəʔtūh ʕād tšāybi l-bəşla, tšəʔtīri l-bəşla w ddəggīha, ddəggi š-šəhma, mənni ddəggi š-šəhma tā-ddīri fīha xīzzu, tħūkkīh f-əl-həkkāka...xīzzu, w ddīrīh mʕāh...ʕād dǧəʔbi l-xbīzāt ddīrīhūm hākk^wa w

³⁴La *tālaxša*, como muy bien nos aclara nuestra informante, es en cierta manera parecida a la *bīšāra*. Harrell en su *Dictionary*, p.8 define la *bīšāra* como "dish of mashed fava beans or potatoes served with olive oil, cumin, and paprika."

³⁵Puede que venga del portugués *metades* "mitades". Debo esta información a la amabilidad de F. Corriente.

ṭṣəmmṛṭhūm b-əṣ-ṣəhīma, w ṭṣāwḍi ṭləmmīhūm, ṣāfi, ḍḍəṛbīhūm w ṭṭīyybīhūm w ṣāfi.

15.2. Traducción.

El pan con manteca:

Amasamos, eso lo primero, lo amasamos y lo tapamos, entonces preparas la cebolla, alineas la cebolla y la picas, picas la manteca, cuando hayas picado la manteca pones en ella zanahoria, la rallas en el rallador ...la zanahoria, y la pones con ella...entonces aplastas los panes, les haces así y los rellenas con la manteca, y vuelves a juntarlos, eso es todo, los aplastas y los cocinas y ya está

BIBLIOGRAFÍA

- AGUADÉ, J. / ELYAACOUBI, M.; *El dialecto árabe de Skūra (Marruecos)*, CSIC, Madrid, 1995.
- AGUADÉ, J.; "Sobre el consumo de acrididos en Marruecos", *Al-Qanṭara* XI (1990), pp. 239-246.
- AGUADÉ, J.; "Notas acerca de los preverbios del imperfectivo en árabe dialectal magrebí", *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí*, 1 (1996), pp. 197-213.
- CAUBET, D.; *L'arabe marocain*, 2 vols, París-Lovaina, 1993.
- 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, Vol. 1 y ss., 1993 ss.
- CORRIENTE, F.; *A Dictionary of Andalusī Arabic*, Brill, Leiden/New York/Köln, 1997.
- CORRIENTE, F.; *Árabe andalusí y lenguas romances*, Ed. Mapfre, Madrid, 1992.
- CHAMPAULT, F.D.; *Une oasis du Sahara Nord-Occidental: Tabelbala*. CNRS, París, 1969.
- ELYAÂCOUBI, M.; *La influencia léxica del árabe andalusí y del español moderno en el árabe dialectal marroquí*, Dpto. de Estudios Árabes e Islámicos, Universidad Autónoma de Madrid, 1996. (Tesis inédita)
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.; *Kitāb al-Agḍiya (Tratado de los alimentos)*, CSIC-AECI, Madrid, 1992.
- HARRELL, R. S.; *A Short Reference Grammar of Moroccan Arabic*, Georgetown University Press, Washington, 1962.
- HARRELL, R. S.; *A Dictionary of Moroccan Arabic: Moroccan-English, English-Moroccan*, Georgetown University Press, Washington, 1963.
- IBÁÑEZ, E.; *Diccionario español-baamarani* CSIC, Madrid, 1954.

- MARÇAIS, Ph.; *Esquisse grammaticale de l'arabe maghrébin*, París, 1977.
- MARÍN, M.; "Nota sobre *ŷarād*", *Al-Qanṭara* XV (1994), pp.253-256.
- MARÍN, M. / WAINES; D. (eds), *La alimentación en las culturas islámicas*, A.E.C.I., Madrid, 1994.
- OUHAJOU, L.; *Espace hydraulique et société au Maroc, cas des systems d'irrigation das la vallee du Dra*, Publications de la Faculté des lettres et des Sciences Humaines, Agadir, 1996.
- PRÉMARE, A.L. de; *Langue et Culture marocaines: dictionnaire arabe-français*, L' Harmattan, París, Vol .1 y ss./1993 y ss.
- RENAUD, H.P.J. / COLIN, G.S.; *Tuhfat al-Aḥbāb, Glossaire de la Matière Médicale Marocaine*. Texte publié pour la première fois avec traduction, notes critiques et index, Librairie Orientaliste Paul Geuthner, París, 1934.
- TAINE-CHEIKH, C.; *Dictionnaire ḥassāniyya-français* . Vol. 1 y ss., París, 1988.