

## DOS EJEMPLOS SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN EL MARRUECOS RURAL: APROXIMACIÓN LINGÜÍSTICA Y ETNOGRÁFICA

ÁNGELES VICENTE / AMALIA ZOMEÑO\*

1. El objetivo de este trabajo es aportar dos ejemplos sobre la manera en que se distribuyen las labores cotidianas dentro de la familia en dos zonas diferentes del Marruecos rural: l-Xmīs d-Ānğra y el oasis de Skūra<sup>1</sup>. Puesto que el sexo es un factor determinante en esta distribución, prestaremos especial atención a este aspecto concreto. La consideración del sexo como elemento fundamental a la hora de repartir el trabajo ya ha sido puesta de manifiesto en varios estudios sobre Marruecos<sup>2</sup>. Otros factores, como veremos, son la edad y las condiciones sociales y económicas de cada familia.

A pesar de la cercanía de España con el norte de África, y especialmente con Marruecos, son muy pocos los especialistas que en nuestro país se interesan por las formas de vida en el Marruecos rural<sup>3</sup>. Sin embargo, creemos que el campo marroquí ofrece muchas posibilidades de estudio. La etnografía es fundamental para el conocimiento de las distintas formas de vida; por otro lado, en el campo de la lingüística, nos parece especialmente interesante recoger un vocabulario que nos

---

\*Á. Vicente: Becaria predoctoral. Área de Estudios Árabes. Universidad de Zaragoza. 50009 Zaragoza. E-mail: mavicen@posta.unizar.es

A. Zomeño: Becaria postdoctoral del CSIC, Madrid.

<sup>1</sup>Una primera versión de este trabajo fue expuesta en el *Primer encuentro hispano-marroquí de organizaciones de mujeres rurales: la mujer rural mediterránea ante los retos del siglo XXI*, que tuvo lugar en El Espinar (Segovia), en junio de 1997.

<sup>2</sup>Kasriel, *Libres femmes du Haut Atlas?*, pp. 54-73; Hajjarabi, "Sauver la forêt ou sauver les femmes: la corvée de bois chez les Ghmara", 373-394; El-Harras, "Evaluation critique de quelques études récentes sur la famille rurale au Maroc", pp. 125-43.

<sup>3</sup>Constituyen una excepción los trabajos de Aguadé/ Elyaâcoubi, "Sīdī Mḥemmed ū-Yəṣqūb y sus descendientes. Estudio preliminar de la tradición oral relativa a una familia marabútica en el Sur de Marruecos", pp. 537-72; Aguadé, Elyaâcoubi y Rodríguez Mañas, "Recherches sur une *ḥettāra* dans la palmeraie de Skūra. Contribution à l'étude des techniques traditionnelles d'irrigation au Maroc", pp. 87-103, entre otros.

muestre la riqueza del árabe dialectal en Marruecos y su especificidad regional<sup>4</sup>. A través de nuestras estancias en este país para recopilar datos lingüísticos, hemos podido comprobar que detrás de la información dialectal también aparecía una inmensa cantidad de descripciones etnográficas de la mayor utilidad.

El método seguido para recoger la información ha consistido en la realización de encuestas (preguntas concretas hechas a distintos miembros de una familia acerca de su trabajo diario), la recopilación de grabaciones de conversaciones y la observación directa de los medios materiales. Creemos importante hacer hincapié en la descripción pormenorizada de las labores desempeñadas por cada uno de los miembros de la familia, para lo que hemos seguido el curso de las mismas, intentando reflejar cuándo, cómo y, sobre todo, por quién se realizan. Nuestras descripciones reflejan también los términos utilizados para definir estas actividades y los utensilios necesarios para desempeñarlas.

Del análisis de estas descripciones, podemos aportar algunos datos referentes a la organización familiar y al aporte femenino a la economía doméstica, así como la relación existente entre lo público y lo privado, y la importancia de la tradición en la distribución sexual del trabajo. Desde el punto de vista lingüístico, señalaremos la riqueza y diversidad del vocabulario que se utiliza en cada zona.

Las dos zonas objeto de este estudio son el oasis de Skūra, situado a unos 34 kms. al este de Ouarzazate, y l-Xmī's d-Āngra, en el norte de Jbala, a 23 kms. de Tetuán. Ambas regiones son radicalmente distintas, aunque comparten algunos factores comunes. Skūra es una zona esencialmente agrícola, que vive del cultivo de las numerosas parcelas del oasis y también de la ganadería. Āngra, en cambio, es una zona que está ubicada en la región con la tasa de urbanización más alta de Marruecos y subsiste gracias a las relaciones comerciales entre los zocos locales y las ciudades cercanas como Ceuta, Tánger y Tetuán. El diferente modo de subsistencia viene dado, obviamente, por el diverso entorno geográfico, pero como veremos no es suficiente para modificar totalmente la vida cotidiana de la población. De hecho, en lo que se refiere al ámbito doméstico, la distribución del trabajo es muy parecida en ambas zonas, estando todas las tareas en manos de las mujeres, ya que el trabajo dentro de casa es considerado como una obligación inherente a la condición de la mujer, es asumido como tradicionalmente impuesto, cualquiera que sea el nivel económico de la familia. Ésta precisamente es una de las características que se puede extender al resto del ámbito rural marroquí.

---

<sup>4</sup>Para la transcripción de las voces que hemos recopilado, hemos usado la transcripción convencional, incorporando los signos necesarios para reflejar los fonemas o alófonos característicos de cada zona. Así para el dialecto de Āngra: /ʕ/ africada linguopalatal sorda; /g̃/ africada linguopalatal sonora, /k̃/ fricativa pospalatal sorda y /t̃/ oclusiva-africada dental sorda. Para el dialecto de Skūra: /r̃/ vibrante alveolar faringalizada y /l̃/ lateral linguoalveolar faringalizada. Para ambos: /h̃/ fricativa faringal sorda; /x̃/ fricativa velar sorda; /ʒ̃/ chicheante sonora y /ʒ̃/ oclusiva glotal.

## 2. Norte de Jbala<sup>5</sup>.

2.1. El norte de la región de Jbala, región situada en la parte noroeste de Marruecos, fue arabizado muy pronto ya que, como el corredor de Taza, supuso una zona de paso obligado para aquéllos que viajaban entre al-Andalus y Fez<sup>6</sup>. Además cuenta con una islamización sólida y antigua que se debe a la existencia de los centros religiosos de Wazzan y de Šafšāwān, los cuales han ejercido una gran influencia en la población de la zona hasta fechas muy recientes

Dentro de esta amplia región, nos hemos centrado en l-Xmīs d-Āngra y el *dšār* llamado Bni Hlu<sup>7</sup>. l-Xmīs d-Āngra está situado a 23 kms. de Tetuán. Debe su nombre, como cabe suponer, a la celebración de un zoco semanal que tiene lugar todos los jueves. A éste acude la población de varias aldeas (*dšūr*) diseminadas por las montañas colindantes<sup>8</sup>. Bni Hlu es el *dšār* más cercano a l-Xmīs<sup>9</sup>. Situado a unos 2 kms., su población como la de l-Xmīs (suelen ser miembros de las mismas familias) vive mayoritariamente del comercio, ya que se dedica a la venta de productos en el zoco de su localidad y a la venta ambulante en los zocos de otros pueblos de la zona el resto de los días de la semana<sup>10</sup>. También hay algunas familias que viven de la agricultura y la ganadería, siendo los principales cultivos los árboles

<sup>5</sup>La información para hacer este trabajo se ha recopilado mediante la realización de trabajo de campo a lo largo de varias estancias entre 1994 y 1997. Esta investigación se engloba dentro de un proyecto más amplio dedicado al estudio del dialecto árabe hablado en la zona y que constituirá mi tesis doctoral titulada *Estudio lingüístico del dialecto árabe de Āngra (norte de Marruecos)*, actualmente en curso de realización. Las diversas estancias realizadas en esta población han sido financiadas por la Universidad Complutense de Madrid, la Universidad de Zaragoza y el proyecto de investigación PS95-0126 titulado "Fuentes documentales del árabe andalusí en relación con los dialectos occidentales" y dirigido por el Dr. Federico Corriente. Me gustaría agradecer la amabilidad y generosidad de los miembros de la familia l-Fūh, en cuya casa me han acogido calurosamente en cada una de mis estancias en l-Xmīs d-Āngra.

<sup>6</sup>Cf. Vignet-Zunz, "Treize questions sur une identité", p. 140, cf. también "Djebala (Jbala)", *Encyclopedie Berbère*, p. 2402.

<sup>7</sup>Estas dos aldeas, si no son las más pobladas de la zona, sí serán probablemente las que cuentan con una densidad de población de las más altas. Véase Zougari, *L'école en milieu rural*, pp. 99-130, donde el autor realiza un estudio de esta zona y recoge datos interesantes sobre la misma.

<sup>8</sup>Todos estos pueblos, junto con los que se extienden hasta los alrededores de la ciudad de Ceuta, formaron antiguamente la confederación tribal de Āngra. Una de los rasgos más sobresalientes en la geografía de la zona es la dispersión de su hábitat, por lo que en muchas ocasiones algunas personas tienen que recorrer grandes distancias para poder abastecerse de productos de primera necesidad. Esta dispersión responde a necesidades defensivas que provocaron las invasiones portuguesas y luego españolas de enclaves marítimos en la costa marroquí, sobre todo la de Ceuta en 1415. La ocupación de esta ciudad influyó especialmente en la población de Āngra, ya que era su capital política y económica. Cf. Mechbal, "El noroeste de Marruecos ante la ocupación peninsular: reacción regional y dimensión nacional", p. 140 y Mezzine, "Jihad au pays Jbala", p. 71.

<sup>9</sup>Según hemos podido constatar la situación económica en las dos aldeas es distinta, ya que la población de Bni Hlu vive generalmente en una situación mucho más precaria. En l-Xmīs hay luz eléctrica en casi todas las casas, mientras que en Bni Hlu no hay en ninguna, por lo que utilizan baterías. No hay agua corriente en ninguna de las dos.

<sup>10</sup>Los zocos más cercanos a estas localidades, y a los que suelen ir los habitantes de las mismas son: en t-Ťlāta Ťāğrāmī los martes, en l-Qšār š-šğīr los sábados, y en Castillejos (Fmīdca) los domingos.

frutales -especialmente las higueras- y los olivos, así como las plantaciones de sorgo, trigo y cebada<sup>11</sup>.

El entorno geográfico siempre es determinante en la economía de cualquier región, y la zona de Jbala no constituye una excepción. La geografía de la parte septentrional de la Península Tingitana se caracteriza por tener un relieve abrupto con escasas posibilidades para la existencia de grandes terrenos agrícolas<sup>12</sup>. Otro factor importante es la irregularidad de las precipitaciones, ya que según la zona se produce un exceso o defecto de las mismas, situación ante la cual el agricultor está desprotegido, debido a que las infraestructuras están ínfimamente desarrolladas. Esto provoca una escasa pero precaria actividad agrícola que es insuficiente para alimentar a una zona con una densidad de población de las más altas del país<sup>13</sup>. Esto ha provocado que la actividad económica, por tanto, se haya centrado en los mercados locales, por lo que se han convertido en el eje de la economía regional y en la base de las relaciones campo-ciudad que caracterizan a esta parte de Marruecos<sup>14</sup>.

Teniendo en cuenta este entorno geográfico, que define y caracteriza el trabajo, vamos a exponer las actividades realizadas tanto en el ámbito doméstico como en el ámbito público, y cómo se distribuyen entre ambos sexos.

**2.2. En el ámbito doméstico todas las tareas recaen, sin excepción, sobre los miembros femeninos de la familia.**

**2.2.1.** La limpieza diaria de la casa es un trabajo que se realiza desde la primera hora de la mañana hasta poco antes de la puesta del sol. El horario del trabajo doméstico está condicionado a las horas de sol, debido a la falta de luz eléctrica en la mayoría de los hogares y de agua corriente en todos ellos. Para barrer, se usan tres clases de escobas, cuyo uso depende del tipo de suelo. La *š-šəttāba d-lā-ŷzəf* está hecha de hojas trenzadas de palmera enana y se utiliza para barrer dentro de las habitaciones que tienen esteras o alfombras; la *š-šəttāba d-l-xlənġ* fabricada de brezo, sirve para barrer fuera de la vivienda, por ejemplo, el patio o la entrada de la casa, y la *š-šəttāba d-lā-ŷša* compuesta de un palo largo y un cepillo, más moderna y de reciente utilización, se usa normalmente para barrer estancias con baldosas.

Dentro de los trabajos de mantenimiento de la casa debe incluirse el encalado de las viviendas. Ésta es una característica del norte de Jbala, cuyo habitat se diferencia

<sup>11</sup>Véase Zouggarí, *L'école en milieu rural*, p. 99 y Vignet-Zunz, "Treize questions sur une identité", p. 139.

<sup>12</sup>Cf. Naciri, "Le litoral méditerranéen et son arrière-pays", p. 48.

<sup>13</sup>Según el artículo "Djebala (Jbala)" en *Encyclopedie Berbère*, p. 2404; esta zona es una de las más pobladas de Marruecos, más incluso que el Rif oriental.

<sup>14</sup>Diversos estudios sobre la zona han hecho hincapié en la intensa relación campo-ciudad que caracteriza a la misma, véase Troin, "Montagnes et tribus dans le Nord-ouest du maroc", pp. 209-215, y Mechbal, "El noroeste de Marruecos: ante la ocupación peninsular reacción regional y dimensión nacional", p. 140. Véase también "Djebala (Jbala)", *Encyclopedie Berbère*, p. 2402.

del de la zona meridional del país, donde las casas son de adobe. Con motivo de cualquier fiesta, ya sea religiosa o familiar, suelen dar varias capas de cal a cada una de las estancias de la casa. Esto tiene varios objetivos: decorativo, higiénico y térmico.

**2.2.2.** La fabricación casera de productos de consumo diario es otra de las actividades realizadas por la mujer. El producto más importante es el pan. La harina para su realización es de tres tipos: *prīmīla*, comprada en la ciudad, da un color blanco al pan y es la más cara; *t-tħīn d-z-zrāṣ*, que elaboran las mujeres de la familia cribando el trigo con un tamiz o *ḡārbāl* y moliéndolo, del que se obtiene un pan de color más oscuro, y *t-tħīn d-d-dra*, también fabricada por ellas, pero en este caso con sorgo; el pan resultante es mucho más oscuro que el anterior. La masa para realizar el pan se hace mezclando estos tres tipos de harina, usando una u otra según el poder adquisitivo de la familia o el tipo de pan que se quiera hacer.

También hay unas clases diferentes de levadura; *l-xmīra lā-ṣṣīna* o bien *l-xmīra r-rūmīyya*, que se compra en las tiendas, y *l-xmīra l-bīldīyya*, que se elabora en casa. En verano, el pan se hace mezclando ambos tipos de levadura con la intención de quitarle el olor que adquiere con las altas temperaturas al fermentar.

Existe también una distinción entre los tipos de pan resultante. Así tenemos el *l-xūbz d-l-fārrān* "pan del horno" y *l-xūbz d-l-māqla* "pan de la sartén". El primero es el pan que se cuece en el horno eléctrico y que está destinado al consumo diario de la familia; el segundo se hace en una sartén muy grande sobre un brasero y se consume en fechas especiales o cuando hay invitados en la casa.

Otros productos de elaboración casera son *r-rḡāyaf* "tortitas de harina" y *š-šfanḡ* "buñuelos". Ambos llevan los mismos ingredientes, pero los buñuelos tienen más cantidad de levadura, un tiempo de fermentación mayor y una masa menos compacta. Para dar la vuelta a los buñuelos en la sartén utilizan el *mānčēk* que es una pala alargada y curva en uno de sus extremos.

Los derivados lácteos realizados en casa son *l-lbān* "leche agria" y *s-smān* "mantequilla casera". Debido a la escasez de ganado vacuno, la mayor parte de la leche consumida procede de la ciudad, por lo que la elaboración de estos productos no es tan frecuente como en otras zonas de Marruecos. Para la elaboración de la mantequilla casera, dejan fermentar la leche un tiempo en una tinaja de barro o *t-tbāyra* después se bate enérgicamente (*lā-ymōxdu*). Cuando se abre el odre la grasa de la leche se ha depositado arriba; esto es lo que se llama *s-smān* y suele conservarse con sal. El resto de la leche que queda en el odre es el *l-lbān*, parecido a la cuajada.

La mantequilla comprada en los zocos es llamada *z-zabda r-rūmīyya*, diferenciada así de la anterior.

**2.3.** Las actividades realizadas en el exterior de la casa deben ser divididas en dos clases: en primer lugar las relacionadas con el abastecimiento de la casa, y en

segundo lugar, las que suponen una ganancia con la que se contribuye a la economía familiar.

**2.3.1.** Las infraestructuras en el campo marroquí son insuficientes, hay una falta total de agua corriente, y casi total de luz eléctrica, aunque este problema se está intentando paliar poco a poco. Debido a esto, la mujer rural marroquí tiene que afrontar un trabajo doméstico evidentemente más duro que el que se realiza en las zonas urbanas.

Cada casa tiene que autoproversearse diariamente del agua destinada a su consumo (*sqi*). El agua empleada en las tareas de la casa es sacada del pozo, que algunas familias han podido excavar en sus patios, aunque la gran mayoría de los hogares carecen de él, por lo que es imprescindible andar muchos metros hasta el más próximo. El agua para beber se encuentra en una fuente donde es más limpia, si bien no tenemos datos acerca de la salubridad de la misma. La más cercana a I-Xmīs d-Āng̃ra y a la que van todos los habitantes de la aldea, se llama Āgsār. Esta tarea es realizada por las mujeres y los niños, siendo habitual ver niños de corta edad cargados con varias garrafas de cinco litros<sup>15</sup>, aunque en muchas ocasiones se ayudan con carretillas o burros.

La leña empleada en la cocina, sobre todo en las casas que no disponen de horno eléctrico, también es acarreada por la mujer hasta su hogar. Debido a que actualmente muchas casas tienen cocina de gas, que funciona con bombonas que se adquieren en el zoco, esta tarea ya no es tan frecuente como lo fue antiguamente. Hoy siguen almacenando ramas pequeñas (*lā-ḡwād*) para encender el brasero con el que cocinan en algunas ocasiones.

El abastecimiento de los alimentos y demás productos de primera necesidad es la única tarea de este apartado compartida por el hombre y la mujer. Los jueves hay mercado en I-Xmīs y es el día en el que las mujeres de ésta y de las aldeas vecinas salen a comprar. El resto de la semana es el hombre el que tiene que comprar lo que haga falta en la casa, gracias a su mayor movilidad.

Por último, la colada (*ṭaṣbīn*) supone uno de los trabajos más duros. Las mujeres tienen que bajar al río a lavar la ropa, ya que no hay acequias cerca de sus casas. Para ello se llevan el barreño (*bānyo*), la tabla (*fārrāka*) y los detergentes (*tīdi* y *līxīya*). El permanecer diariamente mucho tiempo dentro del agua, además de la postura mantenida, provoca grandes molestias con el paso del tiempo. De esta manera, muchas de ellas tienen achaques en la espalda y en los huesos.

**2.3.2.** Las actividades realizadas para aportar un beneficio económico a la familia son realizadas tanto por hombres como por mujeres y son las siguientes:

<sup>15</sup>Estas garrafas son los envases vacíos del aceite "Kristal" y "Oleor", marcas comerciales extendidas por todo Marruecos. En la zona de Āng̃ra se llaman *bōḡīxa*, pl. *bwāḡāx*.

**2.3.2.1.** Los productos de alfarería, es decir, los hechos de barro (*trāb*) en todas las regiones rurales de Jbala son realizados y vendidos en los zocos por las mujeres<sup>16</sup>. Actualmente estos productos están desapareciendo en beneficio del plástico y del acero inoxidable.

**2.3.2.2.** Las actividades agrícola y ganadera son escasas en el norte de Jbala, ya que, como hemos indicado en la introducción, su entorno geográfico determina la escasez de terrenos propicios para la agricultura. Sólo el 28,8% del suelo es cultivable, ya que muchos terrenos están en pendiente y, por lo tanto, son muy sensibles a la erosión. El viento del este (*š-šārqi*) causa serios daños en la zona, llegando a ser uno de los principales problemas. El resto del suelo está ocupado por bosques (56%) o por senderos y zonas incultivables (15%)<sup>17</sup>.

Sin embargo, algunas familias se dedican a cultivar las tierras, y en ellas vemos la misma división del trabajo que en otras zonas rurales del país: las mujeres escardan y cosechan, y los hombres aran, siembran y riegan. Es muy común la existencia de pequeñas huertas en los patios interiores de las casas, en éstos se planta hierbabuena (*nāṣnāṣ*), apio (*krāfāṣ*), perejil (*mṣādnūs*) y cilantro (*qāzbūr*). Estas hierbas aromáticas son muy usadas en la cocina marroquí, la primera en la preparación del té, y las restantes en un gran número de platos. El fin de esta huerta es generalmente el consumo familiar, aunque algunas mujeres venden estas especias en los zocos, y otras incluso pasan a Ceuta para venderlas, especialmente a la población musulmana de esta ciudad.

Aunque se puede decir que la economía de la parte septentrional de Marruecos es más pastoral que agrícola, no podemos afirmar que la ganadería esté excesivamente desarrollada. En los hogares en los que hay animales domésticos, corresponde a las mujeres el cuidado y alimento de los mismos.

**2.3.2.3.** El comercio es la principal actividad económica del norte de Marruecos y está desarrollado en varias direcciones. La cercanía de la ciudad de Ceuta, que en su calidad de puerto franco tiene una variedad de productos y unos precios que no pueden competir con el país vecino, provoca que los zocos estén saturados de productos de contrabando procedentes de esta ciudad. Las mujeres son generalmente las que se encargan de introducirlos, por lo que sus idas y venidas, cargadas con grandes fardos, son constantes<sup>18</sup>. Por otra parte, la necesidad de alimentar a una población que está en continuo aumento les obliga a depender del

---

<sup>16</sup>Este rasgo coincide con las zonas rurales de Túnez y Argelia, donde la alfarería es también una actividad femenina. Sin embargo en el centro y sur de Marruecos es casi exclusivamente masculina, cf. Amahan, "La poterie des Jbala", p. 434.

<sup>17</sup>Zouggari, *L'école en milieu rural*, p. 104 y Naciri, "Le littoral méditerranéen et son arrière-pays", p. 48.

<sup>18</sup>Cf. Troin, "Montagnes et villes dans le nord-ouest du Maroc", pp. 212-3, donde el autor hace hincapié en la venta de estos productos en toda la zona septentrional del país. Cf. también Evers Rosander, *Women in a Borderland*, p. 35.

sur del país, por lo que las relaciones comerciales establecidas entre norte y sur de Marruecos son necesarias e imprescindibles<sup>19</sup>.

Esta actividad comercial está repartida entre los dos sexos, y cada uno realiza su propia tarea. Los hombres ejercen una labor de compra y venta, y establecen puestos itinerantes entre los diversos zocos de la zona. Los días que no hay zoco realizan la compra de la mercancía en Tetuán, para después venderla en los distintos zocos a los que acuden.

La presencia de la mujer en los zocos de la zona es habitual. La veremos como vendedora y compradora, con lo que además tiene parte activa y participa en la economía familiar. Este rasgo caracteriza a esta zona de Jbala frente a otras regiones rurales de Marruecos, en las que la presencia de la mujer en el zoco no es tan habitual y es el hombre quien va a hacer las compras<sup>20</sup>.

Con la venta y manufactura de tejidos las mujeres participan en el desarrollo comercial de esta zona norte y aportan un beneficio a la economía familiar. Por tanto, el manejo del telar es la actividad a la que vamos a hacer referencia en este trabajo, ya que es por tradición la tarea que aprenden y practican casi todas las mujeres de Jbala desde tiempos remotos<sup>21</sup>.

El telar o *mramma* está presente en casi todas las casas que hemos visitado en I-Xmīs y en Bni Hfu. Las madres enseñan a sus hijas a tejer y éstas enseñarán a las suyas. Por lo tanto, para aprender su manejo no es necesario salir de casa, ni pagar a una *mšāllma*, como sí hacen aquellas chicas que aprenden también a coser, *l-xyāta* o *l-fšāla*.

El telar está compuesto de la viadera o *mīnšəž* y de la urdimbre o *sdāwa*. La viadera se puede comprar en el zoco, mientras que para preparar la urdimbre hay que acudir a una mujer especializada en ello, llamada *msāffha*, después ésta se enrolla en el enjullo o *məṭwa*. El *nəzq* es la lanzadera de madera ancha en el centro y más estrecha en los extremos. Dentro de la lanzadera está la canilla o *žāšba*, que en este caso es de junco y no metálica como en otros telares. Además se sujeta a la lanzadera mediante *l-fərs d-lā-šāwd*, que como su nombre indica es de madera. Por último, tenemos el peine, llamado *dāff*, que es una barra con púas entre las que pasan los hilos de la urdimbre, la cárcola o *šīārī*, que son los pedales de madera que suben y bajan el *mīnšəž* para mudar los hilos y el *qāšda*, asiento alargado donde descansa la persona que teje.

Otros utensilios relacionados con el telar son la *nāšūra*, "rucca" y la *šbarqa* "devanadera". Las madejas (*mdəḍḡa*) de hilo de algodón de varios colores (*xāyī*) se compran en el zoco y se introducen en la devanadera para hacer las *qnānət* o

<sup>19</sup>Cf. Zouggari, *L'école en milieu rural*, p. 104.

<sup>20</sup>En la mayor parte de las zonas rurales de Marruecos hay una estricta separación de sexos en la vida pública, por lo que la aparición de la mujer en los zocos es poco habitual, hasta tal punto que en el Rif existen seis zocos exclusivos para mujeres, cf. Troin, *Les Souks Marocaines*, pp. 111-123.

<sup>21</sup>Ya León el Africano alabó la habilidad como tejedores que poseía la gente de Ānġra, cf. León l'Africain, *Description de l'Afrique*, p. 272.

bobinas, posteriormente se utiliza la rueca para preparar la *žāšba* que se introduce en la lanzadera.

Las prendas que se realizan en los telares pertenecen generalmente a la indumentaria de las mujeres, aunque la prenda reina que es el *məndīl* es polivalente como veremos. Éste **está** hecho con algodón de varios colores, ya que suele tener rayas rojas, blancas y **negras**. A veces también se tejen en ellos algunos adornos (*zwāq*) bordados. Estos *mnādəl* serán utilizados entonces para lucirlos en fechas especiales. Los distintos bordados se llaman: *s-snān d-lā-šzūl*, *l-xōšša*, *r-rbīb* y *d-dūd*.

Los *mnādəl* tienen muchos usos, pero se utilizan especialmente como prenda de vestir, y como tal, se lleva atado a la cintura, cubriendo la falda o el vestido. Junto a la *šāšyya*, sombrero de paja con borlas de lana que protege del sol, es el atuendo que identifica a la mujer *žībīyya*. Puede usarse también para transportar cualquier carga en la espalda de la mujer, desde la **compra** (*s-sōxra*), la leña (*lā-šwād*), el niño pequeño (*lā-šāyəl*), etc. y se emplea **también en las tareas domésticas**, por ejemplo, cubrir la masa del pan mientras fermenta.

De esta manera, de sábado a miércoles, **las mujeres tejen** (*lā-ynāšžu* o *lā-ydərzu*) en sus casas, y el jueves llevan sus *mnādəl* al zoco para venderlos, después de haber abastecido su casa primero<sup>22</sup>. Se trata pues de una industria familiar en la que la mujer produce en función de sus propias necesidades. Otras prendas tejidas en el *mrəmma* son el *məmpēč*, paño pequeño y rectangular que tiene varios usos, y el *kūržyya*, cinturón muy ancho que llevan **la mujeres encima del məndīl**.

La costura o *l-xyāta* es una tarea que **también aprenden** las chicas para aportar un beneficio económico a la familia, aunque éste **se debe al ahorro** que supone no tener que comprar muchas prendas que realizan ellas a mano, **más que al ingreso** de dinero propiamente dicho como ocurre con **las prendas del telar**. Para aprender tienen que ir a casa de un *mšāllma* o maestra, **quien les enseñará a coser** (*lā-yxāyyū*), a bordar (*lā-yfərzu*) y a diseñar (*lā-yfəšslu*) **los patrones** (*pātrōnēs*) para confeccionar la ropa que necesiten. También hacen **ropa de casa como** *šōmīyya*, cojín redondo y bordado, almohadas (*mxūyā*) **y manteles** (*māntēlāt*).

Hemos de añadir que el aprendizaje de estas actividades supone el abandono de la escuela para la mayoría de las chicas. En algunas ocasiones la niña analfabeta es llevada a casa de la maestra o empieza a tejer en la suya. Otras veces es sacada de la escuela primaria con las mismas intenciones, y, en el mejor de los casos, les dejan acabarla. En escasísimas ocasiones continúan sus estudios en la escuela secundaria.

**2.4.** La segregación de sexos que caracteriza todas y cada una de las facetas de la vida rural en Marruecos está también presente en el norte de Jbala. Sin embargo, en los zocos no existe tal separación, ya que la aparición de la mujer en los mercados

<sup>22</sup>Como podemos observar ésta es una actividad que abarca los dos ámbitos a los que anteriormente hemos hecho alusión el privado y el público.

locales es habitual, con lo que se refleja la importantísima función social que tienen los zocos en esta región.

El resto de las esferas de la sociedad sigue generalmente el modo de vida rural marroquí, pero además con unas tradiciones locales muy arraigadas. Esta perdurabilidad de las costumbres conduce a la conservación de un vocabulario muy interesante, ya que refleja las características de un dialecto montañoso y de tipo prehilalí de la zona septentrional de Jbala, los cuales según Colin<sup>23</sup>, son al parecer los dialectos árabes más antiguos de esta región montañosa del noroeste de Marruecos.

## 2.5. Glosario.

**bānyo** "barreño", Prémare I/135.

**bōṭīxa** [< esp.] "garrafa" pl. *bwāṭāx*.

**dāff** "peine del telar", Prémare IV/298.

**drəz, yīdrəz** "tejer", Prémare V/255.

**dšār** "aldea", pl. *dšūr*, Prémare IV/279.

**dūd** "gusanos" (aquí adornos alargados bordados en el *məndīl*), Prémare IV/369.

**fərrāka** "tabla de lavar la ropa".

**l-fərs d-lā-šāwd** "palo de madera que sujeta la canilla en la lanzadera".

**fšāla** "diseño (de ropa)", Colin VI/1468.

**fəṣṣəl, yfəṣṣəl** "cortar, confeccionar un patrón", Colin VI/1467.

**ḡārbāl** "tamiz, cedazo", Prémare IX/350.

**krāfəṣ** "apio", Harrell, 64.

**kūrziyya** "cinturón ancho y muy largo que llevan las mujeres encima del *məndīl*", Colin VII/1659.

**lbən** "suero de leche, leche agria", Harrell, 69.

**līxiya** [< esp.] "lejía"

**māntēlāt** [< esp.] "manteles"

**mdədḡa** "madeja", Prémare IV/226.

**məmpēč** "pañó tejido en el telar que tiene muchos usos", Colin VII/1861.

**mənčēk** "pala usada para dar la vuelta a los buñuelos".

**məndīl** "prenda de algodón, realizada artesanalmente en el telar, que tiene muchos usos", pl. *mnādāl*, Colin VII/1862.

**mīnšəḡ** "viadera del telar", Harrell, 84.

**mrəmma** "telar", Prémare V/214.

**msāffīha** "mujer que se dedica a preparar la urdimbre para el telar", Prémare VI/107.

**məṭwa** "enjullo del telar", Prémare VIII/384.

**mṣāyəd** "almohadas", Prémare IV/25.

**mṣəḡ, yīmṣəḡ** "batir la leche para hacer mantequilla", Harrell, 93.

<sup>23</sup>Colin, *Initiation au Maroc*, pp. 226-227

- mšādnūs** "perejil", Harrell, 96.
- mšāllma** "maestra, mujer encargada de enseñar a coser, bordar, etc.", Prémare IX/213.
- nāšūra** "rueca", Colin VIII/1967.
- nšāž, yīnšāž** "tejer", Harrell, 104.
- nəzq** "lanzadera", Colin VIII/1896.
- nāšnāš** "hierbabuena", Harrell, 107.
- pātrōnēs** [< esp.] "patrones".
- přīmīla** [< esp. primera] "harina blanca".
- qānnūṭa** "bobina de hilo", pl. *qnānəṭ*, Colin VI/1616.
- qāzbūr** "cilantro", Harrell, 120.
- qāšda** [< ác.] "asiento del telar".
- rbīb** "adornos trenzados del *məndīl*", Prémare V/25.
- rġāyāf** "crepes, tortas de harina", Prémare V/151.
- sdāwa** "conjunto de hilos que forman la urdimbre del telar", Prémare VI/62.
- smən** "mantequilla casera salada", Prémare VI/200.
- s-snān d-lā-šzūl** "festón del *məndīl*", Prémare VI/213.
- sqi** "acción de coger agua de pozos, fuentes, etc.", Prémare VI/128.
- sōxra** "compra", Prémare VI/49.
- šāšīyya** "gorro de mujer de paja, adornado con borlas de lana", Prémare VII/224.
- šbərqa** "devanadera hecha de palos de junco".
- šfəng** "buñuelo", Harrell, 152 y Prémare VII/130.
- šārqi** "viento que procede del este", Harrell, 157.
- š-šəṭṭāba d-l-xləng** "escoba hecha de brezo", Prémare IV/139.
- š-šəṭṭāba d-lā-šša** "escoba con mango de madera y cepillo", Prémare VII/98.
- š-šəṭṭāba d-lā-šzəf** "escoba hecha de hojas trenzadas de palmera enana", Prémare IX/100.
- štōrmīyya** "cojín redondo y bordado", Prémare VIII/127.
- ṭrāb** "barro moldeable", Prémare II/38.
- ṭəšbīn** "colada", Prémare VIII/23.
- ṭürkīyya** "maíz", Prémare II/48.
- ṭhāyra** "tinaja de barro donde se conserva la leche o cualquier otro alimento graso", Prémare VIII/251.
- ṭ-ṭhīn d-d-dra** "harina de sorgo", Prémare IV/271 y V/304<sup>24</sup>.
- ṭ-ṭhīn d-z-zrāš** "harina de trigo", Prémare VIII/267 y Prémare V/304.
- ṭīdi** "detergente" (marca comercial).
- ṭrəz, yəṭrəz** "bordar", Prémare VIII/282.
- xūbz d-d-dra** "pan de harina de sorgo", Prémare IV/271 y Prémare IV/9.
- xūbz d-l-fārrān** "pan hecho en el horno", Prémare IV/9 y Harrell, 38.

<sup>24</sup>La voz empleada para el maíz es este dialecto *ṭürkīyya*.

**xūbz d-l-māqla** "pan hecho en una sartén sobre un brasero", Prémare IV/9 y Harrell, 84.

**l-xmīra l-bīldīyya** "levadura casera", Prémare IV/149 y Harrell, 9.

**l-xmīra r-rūmīyya** "levadura comprada", Prémare IV/149 y Harrell, 128.

**l-xmīra lā-šžīna** "levadura de la masa", Prémare IV/149 y Harrell, 268.

**xōšša** "tipo de ornamento en el *māndīl*", Prémare IV/89.

**xyāta** "costura", Prémare IV/196.

**xāyṭ** "hilo de algodón, con el que se hace el *māndīl*", Prémare IV/194.

**xāyyāṭ, yxāyyāṭ** "coser", Prémare IV/194.

**z-zābda r-rūmīyya** "mantequilla comprada", Prémare V/279 y Harrell, 9.

**zwāq** "adorno que tejen en el *māndīl*", Prémare V/ 417.

**žīblīyya** "mujer de la región de Jbala", Prémare II/145.

**žāšba** "canilla, en este caso de junco", Prémare II/191.

**šāyəl** "niño", Harrell, 254.

**šāri** "cárcola".

**šwād** "palos pequeños que se usan como leña", Harrell, 265.

### 3. El oasis de Skūra<sup>25</sup>.

**3.1.** Skūra es un oasis situado en la vertiente sur del Alto Atlas al este de Ouarzazate. Tiene unos 12 km. de largo y está dividido de este a oeste por el río Wād əl-İləžžāž. La parte sur del oasis, donde tiene lugar el mercado semanal, está constituida fundamentalmente por el centro administrativo y comercial de la zona, muy cerca de la carretera que une la población con Ouarzazate. La parte norte, mucho más aislada, está formada por un conjunto de pequeñas parcelas de unos 400 metros cuadrados y aparece salpicada de caseríos construidos con adobe. Las parcelas se delimitan a través de estrechos caminos y a veces por las propias acequias que van ramificándose por todo el oasis para poder regar los cultivos.

**3.1.1.** La actividad económica de Skūra está dedicada principalmente al cultivo y venta de dátiles, aunque también se plantan algunos cereales. Se desarrolla igualmente la agricultura de regadío<sup>26</sup> y el mantenimiento de árboles frutales, actividad que sólo es posible gracias a la construcción de las *xūttāras* que traen el

<sup>25</sup>Este trabajo se ha realizado durante varias estancias en Skūra en septiembre-octubre de 1992, octubre de 1993 y noviembre de 1994. Todas ellas han sido financiadas por el departamento de Postgrado y Especialización del CSIC, así como por el proyecto de investigación dirigido por la dra. Mercedes García-Arenal con el título "Marruecos: poder sagrado y establecimiento dinástico". Quiero agradecer especialmente la ayuda de M. Elyaaçoubi, quien ha leído atentamente el primer borrador de este artículo.

<sup>26</sup>En Skūra se desarrolla una rotación de cultivos de 16 años de forma que en las parcelas se planta un producto diferente cada cuatro años.

agua de manera subterránea aprovechando la vertiente de la montaña<sup>27</sup>. La ganadería es también uno de los pilares fundamentales de la economía de la zona. Desde el punto de vista lingüístico, el dialecto árabe de Skūra es interesante ya que se trata de un islote arabófono en una zona de habla bereber<sup>28</sup>, lo que podría influir en el léxico utilizado en las actividades agrícolas y ganaderas. Este estudio se ha realizado concretamente en un barrio situado en el extremo noroeste del oasis, llamado ūlād Brāhīm, una de las zonas más alejadas del centro administrativo, donde todavía no ha llegado el tendido eléctrico (aunque se han instalado algunas placas solares) y donde las viviendas carecen de agua corriente. Estas son algunas de las razones por las que se ha conservado, en cierta medida, el modo de vida tradicional, así como el dialecto particular de la zona.

**3.1.2.** El sistema de distribución del trabajo que voy a describir a continuación debe situarse en el marco de la *zāwya* de la familia I-Yəṣqūbi, en Wlād Brāhīm. La *zāwya* es un conjunto de construcciones de adobe distribuidas alrededor de un pequeño mausoleo que alberga la tumba de Sīdi ṣ-Ṣālīh, padre de Sīdi Yəṣqūb, y de otros miembros de su familia<sup>29</sup>. Los Yəṣqūbi son propietarios de numerosas tierras en Skūra y en varias zonas del valle del Dṛa y estas tierras son cultivadas por varias familias de arrendatarios que las trabajan a cambio de un cuarto o un quinto de la cosecha<sup>30</sup>. De esta forma, la familia Yəṣqūbi recibe periódicamente los productos obtenidos en sus tierras que luego se venden en el zoco; estos productos constituyen una parte importante de los ingresos familiares. Por otro lado, algunos de sus miembros masculinos han ido saliendo de Skūra para trabajar como funcionarios y los salarios que ellos aportan constituyen otra parte, cada vez más importante, de los ingresos. Es evidente que el trabajo desempeñado fuera de la organización familiar rural ha ido cambiando notablemente el reparto sexual del trabajo alrededor de la *zāwya*. Sin embargo, he podido comprobar que la distribución de las tareas cotidianas entre hombres y mujeres es clara y mantiene su carácter netamente "tradicional" marroquí.

<sup>27</sup>Sobre las *xūffāras* en Skūra, v. Aguadé, Elyaâcoubi y Rodríguez Mañas, "Recherches sur une *heffāra* dans la palmeraie de Skūra. Contribution à l'étude des techniques traditionnelles d'irrigation au Maroc", 87-103.

<sup>28</sup>Sobre el dialecto árabe de Skūra, v. Aguadé y Elyaâcoubi, *El dialecto árabe de Skūra (Marruecos)*.

<sup>29</sup>Sobre esta familia y los orígenes del asentamiento de Skūra, v. Aguadé y Elyaâcoubi, "Sīdi Mḥammed ū-Yəṣqūb y sus descendientes. Estudio preliminar de la tradición oral relativa a una familia marabútica en el Sur de Marruecos", pp. 537-572. Este trabajo sólo ha podido llevarse a cabo gracias a la generosidad de la familia Yəṣqūbi quienes me han acogido en su seno durante varias estancias. Debo agradecer especialmente la ayuda y paciencia de Hjalima Elyaâcoubi quien siempre ha estado dispuesta a explicar las que eran sus numerosísimas tareas diarias.

<sup>30</sup>Un estudio sobre los términos concretos de estos contratos de arrendamiento, así como las cláusulas que aparecen en ellos constituiría, en sí mismo, un trabajo mucho más ambicioso que el que nos proponemos elaborar aquí. Baste decir, por el momento, que en Skūra, en general, se trata de contratos de *xmāmas*. Sobre este tipo de contratos, v. Guerraoui, "Aspects de la contribution de l'agriculture familiale à la production agricole", p. 19.

**3.1.3.** Los miembros de la familia Yəsqūbi, por su condición de propietarios de tierras y como miembros de una familia aún respetada como descendientes de los jefes idrisíes, no desempeñan ni deben desempeñar determinados trabajos que se realizan en sus tierras, trabajos que desde siempre y por tradición suelen ser realizados por los miembros de las familias de arrendatarios de Skūra o del Dṛa<sup>31</sup>. A través de estos contratos de arrendamiento tiene lugar una primera forma de distribución del trabajo, teniendo en cuenta la propiedad de la tierra. Sin embargo, el criterio más importante y que determina esta distribución, tanto en los aspectos agrícolas, como en lo doméstico, es el criterio sexual, el reparto del trabajo entre hombres y mujeres dentro de la propia familia, como hemos apuntado en la introducción.

**3.2.** Las actividades domésticas en Skūra son casi todas femeninas<sup>32</sup>; la lejanía o cercanía de la vivienda, según algunas mujeres, es un hecho que determina la distribución del trabajo entre ambos sexos, de forma que, en general, se trata de evitar que la mujer tenga que salir a trabajar lejos de su vivienda.

**3.2.1.** La limpieza y el mantenimiento diario de la casa, que constituye una de las primeras obligaciones de la mujer en Skūra, significa acomodar las habitaciones que rodean el patio, en las que se desarrolla la vida familiar. El escaso mobiliario suele ser limpiado y las alfombras sacudidas y barridas con pequeñas escobas hechas, frecuentemente, con ramas secas de palmera. El patio suele barrerse cada dos o tres días con otra escoba de las mismas características, y a veces, para evitar que se levante polvo, se riega con el agua de la acequia.

**3.2.2.** Se denomina *sābūn* a toda tarea destinada a lavar la ropa mientras que el hecho de fregar las vajillas y los utensilios de cocina recibe el nombre de *ḡsīl*. Normalmente la ropa se lava en una acequia cercana a la vivienda o bien en la acequia que en algunas casas cruza por el patio interior. Cuando hay que salir fuera a lavar, las mujeres suelen ir en grupos, lo que constituye una magnífica oportunidad para reunirse y hablar durante varias horas. Las vajillas suelen lavarse en el patio de las viviendas, con el agua sacada de los pozos, aunque también puede realizarse en la propia acequia. Para ello suelen utilizarse detergentes o bien arenillas tomadas del fondo de la acequia, con las que se frota las piezas y algunas veces se utilizan los granos y pequeños trozos de alguna fruta ácida. Actualmente se

<sup>31</sup>Sobre las estructuras sociales en Skūra y en las zonas circundantes, v. Jacques-Meunie, "Hiérarchie sociale au Maroc présaharien", 239-268; Aguadé y Elyācoubi, *El dialecto árabe de Skūra*, p. 11-2.

<sup>32</sup>Este hecho tiene importantes repercusiones en la distribución del trabajo entre sexos como es evidente, pero también en el problema de la alfabetización de la mujer en Marruecos, ya que en muchos casos, las jóvenes estudiantes tienen que aplazar sus deberes y trabajos del colegio para breves momentos de la noche o bien para un pequeño descanso después de comer; siempre en un segundo plano después de haber hecho las tareas domésticas que les son tradicionalmente impuestas.

utilizan detergentes para lavar la ropa y las vajillas lo que ensucia considerablemente el agua de la acequia. Es interesante mencionar que si bien la limpieza de las vajillas y las ropas es una tarea de las criadas de la casa, el acondicionamiento de las habitaciones es una actividad desarrollada por la dueña de la casa o por sus hijas.

**3.2.3.** Igualmente en el ámbito doméstico, una de las tareas femeninas que más tiempo necesita es la elaboración de productos de uso y consumo doméstico. En general, se trata de un conjunto de tareas que no se realizan de manera diaria sino que deben realizarse en una estación del año, con intención de elaborar lo que se ha cosechado o recolectado en un momento determinado. Suelen ser tareas que realizan todas las mujeres de la familia.

**3.2.3.1.** Así por ejemplo, las almendras, después de haberse recogido en el campo y haberse secado al sol, deben abrirse una tras otra para ser consumidas con el café o el té o para elaborar algunos dulces. La gran mayoría de esta cosecha, sin embargo, es vendida en el zoco. Normalmente las mujeres se reúnen en casa de una de ellas, quien invita a un té, para ir las abriendo entre todas. Las almendras se parten con una piedra grande plana que se utiliza como base y otra más pequeña para darles el golpe. Algunas mujeres de escasos recursos suelen acudir a estas reuniones para obtener una parte proporcional de las almendras como "salario" por su ayuda en el momento de la recolección y de la tarea de partirlas.

**3.2.3.2.** Una parte de la cosecha de aceitunas suele ser elaborada para el consumo familiar, especialmente en los platos cocinados. Las aceitunas verdes (*māšqūq*), como es bien sabido, tienen que ser preparadas para ser consumidas, intentando quitar el gusto fuerte y amargo. Esta elaboración consiste en hacer, en primer lugar, un pequeño corte en cada aceituna para que pueda entrar fácilmente el líquido agrio, limón o vinagre con sal, en el que se dejan macerar durante un tiempo. Otro tipo de aceituna para el consumo doméstico es el llamado *mṣṣṣṣ* y se elabora con aceitunas negras de las que sale, tras esta elaboración, un líquido negro y amargo llamado *māzān*. De este tipo de aceituna se saca el aceite, utilizando una almazara de madera (*mṣṣṣṣ*), que hemos encontrado en muchas casas de Skūra. La elaboración del aceite es un trabajo específico de mujeres y se lleva a cabo introduciendo estas aceitunas en una cesta de hojas de palmera (*qabbās*) que se va prensando en la almazara. El aceite va cayendo en un recipiente, mientras que en la cesta queda el poso (*fīṭūr*)<sup>33</sup>.

<sup>33</sup>El *fīṭūr* se utiliza como combustible, fácilmente inflamable, para encender los hornos, especialmente en el *kānān* en invierno. Las cáscaras de las almendras cumplen también esta función.

**3.2.3.3.** Algunas harinas suelen ser elaboradas en casa. Esta labor consiste en limpiar el grano, ya sea de trigo o de cebada, sacándolo de la espiga (*sbūla*) y posteriormente aventarlo para que quede limpio de cualquier hoja o tallo: esta labor se denomina *tnəgya*. Para ello se toman varios tallos en pequeños fardos y se golpean sobre una fuente donde van siendo recogidos los granos. Para moler los cereales en casa solía utilizarse un pequeño molino (*rħa*), muy simple, que consistía en dos piedras planas superpuestas que giran alrededor de un pequeño tubo de madera (*tərbīqa*) que las une. La piedra superior tiene un pequeño agujero por el que se va depositando el grano que va cayendo entre ambas piedras y así se muele. Por este pequeño agujero se introduce también el *šdād*, un palo de madera que permite hacer girar la piedra superior<sup>34</sup>. A la tarea de desgranar las espigas de cebada, a su limpieza y a la cocción en la cuscusera se llama *bəndəg*. A través de esta tarea, se obtiene la llamada *dəgīg l-bəndəg*, con la cual se elabora la *zəmmīfa*, que no es más que una mezcla de esta harina con azúcar, canela y otras especias.

**3.2.3.4.** Se entiende que la mujer no debe comprar el pan, sino hacerlo en su propia casa; por otro lado, es imposible comprar pan en Wlād Brāhīm, por lo que su elaboración diaria es una tarea cotidiana de la mujer y una de las que más tiempo ocupa. Hemos visto en Skūra, al menos cuatro tipos de pan: *xūbz l-ma*, *tānnūrt*, *mgərrəs* y *l-fīr*. La diferencia entre ellos está en la cantidad de agua y de levadura que contiene su masa, así como el tiempo que necesita para fermentar. El *mgərrəs* suele ser el que se consume a diario y que, aunque tradicionalmente se hacía en un horno de leña (*kānūn*), actualmente se cuece en hornos de gas (*fərrān*). La masa (*šzīna*) suele prepararse en un enorme plato, llamado *žafna* o bien *gəšfa*, a primera hora de la mañana y se deja fermentar durante una hora. Transcurrido este tiempo, se amasa con harina, haciendo pequeñas bolas que finalmente se convierten en tortas. El *xūbz l-ma*, en cambio, sólo se prepara en ocasiones especiales, como por ejemplo cuando se reciben numerosos invitados, en fiestas, bodas o funerales. Como su nombre indica la masa contiene gran cantidad de agua. Para su cocción se utiliza un horno especial (*fərrān l-hīžər* o *fərrān əš-šəgfa*) hecho de arcilla en el suelo de la cocina y apoyado en el muro interior. Este horno tiene dos cavidades; una de ellas, la más alta, se llena de pequeños guijarros, mientras que en la otra se prepara el fuego; el pan se cuece sobre las piedras. Para poder dar la vuelta al pan dentro del horno es imprescindible el uso de una pala de madera de mango largo (*tāfāla*)<sup>35</sup>. Para poder conservar el pan una vez cocido, se utiliza normalmente una gran cesta (*tḃīga*), fabricada con hojas de palmera, con una tapa en forma de cono (*mkəbb*); dentro de esta cesta el pan queda envuelto en un paño (*məndīl*).

<sup>34</sup>Es el mismo tipo de molino bereber descrito por Laoust, v. *Mots et choses berbères*, 43-4 (v. esp. la fig. 18), aunque en Skūra recibe el nombre árabe.

<sup>35</sup>V. Elyaïcoubi, *La influencia léxica del árabe andalusí y el español moderno en el dialecto árabe marroquí*, bajo la voz /bāla/

**3.2.3.5.** En Skūra, se consumen dos tipos de mantequilla (*zabda*), la llamada *zabda baldīyya* y la *zabda rūmīyya*<sup>36</sup>. La *baldīyya* es la que se fabrica en casa aprovechando la leche que ha ido sobrando y que se ha guardado durante varios días en unas vasijas de barro<sup>37</sup>. Esta leche algo fermentada (el *rāyb*), puede beberse en las comidas añadiéndole algo de azúcar. Cuando esta leche no llega a consumirse, suele aprovecharse para preparar la mantequilla. Para ello se introduce en una piel de cordero o de cabra (*šakwa*), o en unas vasijas especiales de barro (*bārma*); entonces, colgada de un clavo dispuesto en la pared o de un *maxxād*, que no es más que una madera en forma de "y griega" apoyada en el muro, se bate durante una hora con unos golpes secos, lo que normalmente produce que se separe la materia grasa del *rāyb*, obteniendo así la mantequilla.

**3.2.4.** En general, la preparación diaria de los alimentos es también una tarea exclusivamente realizada por mujeres. Sin embargo, es curioso mencionar que tanto el menú como las porciones y cantidades de carne que se deben comer cada día son, en algunas ocasiones especiales, repartidas y escogidas por el cabeza de familia, quien a su vez, se ha encargado de comprarlas y traerlas del mercado.

**3.2.5.** Como he indicado anteriormente, en Skūra encontramos ganado ovino (*gnam*) y vacuno (*bgər*)<sup>38</sup>. La cría de ovejas y corderos tiene como objetivo, en general, su venta para carne en el zoco semanal. Las labores de pastoreo no son un trabajo específico de las mujeres, pero es de destacar que hemos visto frecuentemente niños o niñas que llevan pequeños rebaños a pastar en los alrededores del palmeral. El cuidado del ganado vacuno es, en cambio, una actividad que entra dentro de las responsabilidades femeninas, tanto en lo relativo a su alimento diario (*šəlf*) unas cuatro veces al día, como a la tarea de ordeñar (*hīlb*) dos veces al día. En el caso de Skūra, es completamente desproporcionado el coste en trabajo y horas que requiere el mantener el ganado vacuno teniendo en cuenta el escaso rendimiento que se obtiene de él, ya que únicamente produce unos tres litros de leche al día. La limpieza y el cuidado de los establos es igualmente una tarea femenina.

**3.2.6.** Como en casi todas las sociedades humanas, el cuidado de los hijos así como de los miembros más ancianos de la familia que no puedan valerse por sí mismos es una tarea y una responsabilidad enteramente femenina.

<sup>36</sup>En la *zāvyā* se consume normalmente leche de vaca, aunque las familias que no poseen ganado vacuno consumen leche de oveja aunque muy esporádicamente.

<sup>37</sup>La *zabda baldīyya* se utiliza también para algunos ungüentos que curan el reumatismo siempre que se haya dejado durante un largo periodo de tiempo madurando.

<sup>38</sup>Se utiliza también el término *bhīma*, que designa tanto a los animales de carga, como a los animales estabulados de gran tamaño.

**3.2.3.5.** En Skūra, se consumen dos tipos de mantequilla (*zabda*), la llamada *zabda baldīyya* y la *zabda rūmīyya*<sup>36</sup>. La *baldīyya* es la que se fabrica en casa aprovechando la leche que ha ido sobrando y que se ha guardado durante varios días en unas vasijas de barro<sup>37</sup>. Esta leche algo fermentada (el *rāyb*), puede beberse en las comidas añadiéndole algo de azúcar. Cuando esta leche no llega a consumirse, suele aprovecharse para preparar la mantequilla. Para ello se introduce en una piel de cordero o de cabra (*šakwa*), o en unas vasijas especiales de barro (*bārma*); entonces, colgada de un clavo dispuesto en la pared o de un *māxxād*, que no es más que una madera en forma de "y griega" apoyada en el muro, se bate durante una hora con unos golpes secos, lo que normalmente produce que se separe la materia grasa del *rāyb*, obteniendo así la mantequilla.

**3.2.4.** En general, la preparación diaria de los alimentos es también una tarea exclusivamente realizada por mujeres. Sin embargo, es curioso mencionar que tanto el menú como las porciones y cantidades de carne que se deben comer cada día son, en algunas ocasiones especiales, repartidas y escogidas por el cabeza de familia, quien a su vez, se ha encargado de comprarlas y traerlas del mercado.

**3.2.5.** Como he indicado anteriormente, en Skūra encontramos ganado ovino (*ḡnām*) y vacuno (*bgəf*)<sup>38</sup>. La cría de ovejas y corderos tiene como objetivo, en general, su venta para carne en el zoco semanal. Las labores de pastoreo no son un trabajo específico de las mujeres, pero es de destacar que hemos visto frecuentemente niños o niñas que llevan pequeños rebaños a pastar en los alrededores del palmeral. El cuidado del ganado vacuno es, en cambio, una actividad que entra dentro de las responsabilidades femeninas, tanto en lo relativo a su alimento diario (*ṣəlf*) unas cuatro veces al día, como a la tarea de ordeñar (*hlīb*) dos veces al día. En el caso de Skūra, es completamente desproporcionado el coste en trabajo y horas que requiere el mantener el ganado vacuno teniendo en cuenta el escaso rendimiento que se obtiene de él, ya que únicamente produce unos tres litros de leche al día. La limpieza y el cuidado de los establos es igualmente una tarea femenina.

**3.2.6.** Como en casi todas las sociedades humanas, el cuidado de los hijos así como de los miembros más ancianos de la familia que no puedan valerse por sí mismos es una tarea y una responsabilidad enteramente femenina.

<sup>36</sup>En la *zāwya* se consume normalmente leche de vaca, aunque las familias que no poseen ganado vacuno consumen leche de oveja aunque muy esporádicamente.

<sup>37</sup>La *zabda baldīyya* se utiliza también para algunos ungüentos que curan el reumatismo siempre que se haya dejado durante un largo periodo de tiempo madurando.

<sup>38</sup>Se utiliza también el término *bhīma*, que designa tanto a los animales de carga, como a los animales estabulados de gran tamaño.

**3.2.7. Algunas mujeres en Skūra, intentan** sanear la economía de su familia estableciendo **pequeños negocios domésticos**. Por ejemplo, **una mujer** del entorno de la *zāwya* **cría y vende** gallinas y huevos, negocio que realiza en casa y que le reporta algunos beneficios. **En otro caso, varias mujeres** han acondicionado un baño público (*ḥammām*) en una de **las habitaciones exteriores** de su casa, para cuyo uso y mantenimiento cobran unos dos dirhams y medio.

**3.3. Entran dentro de lo que consideramos el ámbito público, todas aquellas** tareas destinadas al abastecimiento de la casa de **las materias primas necesarias** para su funcionamiento como son **la compra, el abastecimiento de la leña y el agua**. Asimismo, **en el ámbito público se sitúan todas las actividades agrícolas**, en las que trabajan tanto **hombres como mujeres**.

**3.3.1. Normalmente, en Skūra los hombres son los encargados de hacer la compra.** En *Wlād Brāhīm* **no hay muchas tiendas, por lo que la mayoría** de los productos de primera necesidad sólo se obtienen desplazándose hasta el centro administrativo, al mercado semanal de los lunes, que como he indicado está situado a unos seis kilómetros del barrio, atravesando el oasis y **cruzando el lecho del río Wād al-Ḥažžāž, que divide el palmeral**<sup>39</sup>. Normalmente se utilizan mulas o motocicletas para llegar al centro y traer la compra. **Como es lógico, el mercado es el momento de vender las cosechas, así como los animales domésticos.**

**3.3.2. En Skūra los hombres se encargan de traer la leña pesada (*ḥṭab / ṣwād*),** la necesaria para la calefacción de la casa y para la cocina. Ellos se encargan de talar (*taflāg*) y acarrearla hasta las viviendas para todo el invierno.

**3.3.3. Por otro lado, es muy frecuente ver a las mujeres cargadas con pesados** fardos de ramitas y leña menuda utilizada especialmente para la cocina. No se trata, sin embargo, de un trabajo diario y que requiera mucho tiempo<sup>40</sup>. En Skūra, estas ramitas pueden encontrarse en abundancia por todo el oasis, e incluso, muy frecuentemente **en los patios interiores** de la casa. Se trata en realidad de limpiar de ramas **los árboles frutales, las hojas secas de palmera y de otros pequeños arbustos**. En general, se van almacenando en un rincón de la cocina para **tener siempre una pequeña reserva de madera para cocinar.**

---

<sup>39</sup>En el curso de nuestros viajes a Skūra (realizados siempre entre los meses de agosto y noviembre), el cauce del río nunca ha estado lleno; su anchura no ha sobrepasado los dos metros con muy poca profundidad. En 1993 se construyó una carretera asfaltada que rodea la parte este de Skūra, lo que facilita, indudablemente, el acceso a las zonas más alejadas. Aun quedan algo aisladas las zonas oeste y noroeste del palmeral.

<sup>40</sup>V. *supra* (apartado 2.3.1.).

**3.3.4.** El abastecimiento de agua para beber en Skūra, es una actividad igualmente femenina, como en otras zonas de Marruecos; es responsabilidad de las mujeres que siempre haya en casa agua fresca. Ésta no es tampoco una labor pesada, ni requiere una gran fuerza ya que en todo el palmeral hay gran abundancia de agua en las acequias que normalmente corre muy cerca de las viviendas. En algunas de ellas existen pozos de agua potable, con lo que esta tarea se simplifica infinitamente. En Sīdi Flāh, por ejemplo, población muy cercana a Skūra, las mujeres tienen que andar diariamente unos tres kilómetros para poder acceder a las fuentes de agua más cercanas, lo que constituye uno de los trabajos más duros que las mujeres desempeñan. El agua se recoge en grandes tinajas (*gūlāl*) que una vez llenas, son dispuestas a la sombra de una de las habitaciones más frescas de la casa y siempre hay una de ellas en la cocina. Estas tinajas suelen limpiarse frecuentemente y es imprescindible que después de haber sido llenadas de agua se dejen reposar, para que los posos que pueda traer la acequia bajen al fondo y esté más limpia. Prácticamente no existe ningún control respecto a la salubridad del agua de la acequia, que circula a cielo abierto y sin ninguna protección. Sin embargo, la utilización del agua de las acequias está sujeta a unas ciertas reglas conocidas por todos de forma que sólo durante la noche se recoge el agua para beber, porque está más limpia y fresca y sólo durante el día se puede fregar y hacer la colada.

**3.3.5.** En general, en Skūra, el hecho de pertenecer a una familia de una condición social determinada hace que los trabajos que la mujer realiza fuera del ámbito doméstico estén especialmente restringidos. Este es el caso de la familia Yəṣqūbi, cuyos miembros femeninos no suelen acudir a los campos y a las parcelas para trabajar en ellos, sino que todos estos trabajos quedan en manos de las mujeres de los arrendatarios<sup>41</sup>. En general, por tanto, la contribución a la agricultura de todas aquellas mujeres que pertenecen a familias propietarias de tierras suele ser escasa. De igual forma, los hombres pertenecientes a estas familias no realizan las tareas que describiré a continuación sino que corresponden a los cabezas de familias de los arrendatarios de tierras, a sus mujeres y a sus hijos<sup>42</sup>.

**3.3.6.** El mantenimiento y la limpieza de los conductos de riego es una tarea exclusivamente masculina; se trata de mantener limpias las *xūṭṭāras* y las acequias. La limpieza de las *xūṭṭāras* es una tarea que requiere especialización y profesionalización, por lo que no es desempeñada por los particulares, sino que sus

<sup>41</sup>Esta división social del trabajo no sigue conservándose del todo en Skūra ya que he podido comprobar que algunas de las mujeres que pertenecen a la familia Yəṣqūbi trabajan sus campos a causa de la imposibilidad de encontrar arrendatarios.

<sup>42</sup>El cumplimiento de las obligaciones que adquiere el cabeza de familia en un contrato de arrendamiento suele implicar a su familia completa, de forma que la contribución de su mujer y de sus hijos a ese cumplimiento suele ser fundamental. Sobre el reparto sexual del trabajo en la agricultura, v. Ferchiou, *Les femmes dans l'agriculture*, p. 67.

dueños suelen contratar a estos especialistas (*īmarrūgga*)<sup>43</sup>. Por otro lado, los hombres tienen la responsabilidad de limpiar y sacar el lodo y las hierbas que se acumulan en el fondo de las acequias y que podrían impedir el paso del agua; es también una responsabilidad enteramente masculina el abrir o cerrar las entradas de agua de las parcelas de su propiedad. El término general que se utiliza para designar a la persona que realiza estas labores de limpieza de las acequias es *īmi*.

**3.3.7.** El regadío (*sgi*) de la tierra es responsabilidad de los miembros masculinos de la familia, quienes utilizan normalmente una azada (*ṣatla*)<sup>44</sup> para abrir o cerrar las compuertas que comunican la acequia y la parcela. Esto permite, en el turno de riego, anegar la tierra. Esta debe ser roturada previamente de manera que el agua vaya corriendo de un surco a otro. Es normal, el regar unos días antes de sembrar, para que la tierra se ablande. El término que en Skūra se utiliza para este primer regado es bereber, *īdāmkīl*<sup>45</sup> o *ādūmkāl*.

**3.3.8.** Una vez regada la tierra suele procederse al abono (*tāgbār*), esparciendo el estiércol (*gbār*) en la tierra antes de ser labrada y movida (*glīb*). Cuando se trata únicamente de mover o airear la tierra se utiliza una azada cóncava llamada *gādūm*. Para la labranza (*hārt* o *zrīṣ*) se utiliza en cambio el arado romano (*māhrāt*), que normalmente tiene una reja (*sakka*) de hierro y es tirado por dos animales de carga. La esteva del arado se denomina en árabe *īd*, aunque en Skūra se utiliza también su equivalente bereber *āfūs*<sup>46</sup>. Estas tareas son exclusivamente responsabilidad de hombres.

**3.3.9.** En Skūra se siembra (*zārrīṣa*) al voleo y es una tarea realizada tradicionalmente por hombres. Sin embargo, en general, se puede decir que son las mujeres las que se encargan de las cosechas (*ḡalla* o *hṣād*)<sup>47</sup> aunque en algunos casos son ayudadas por los hombres, cuando la cosecha requiere cierta urgencia, como es en particular, el caso de los cereales. También se encargan las mujeres de limpiar los sembrados de las malas hierbas, antes de proceder a la siembra y después de una primera labranza.

**3.3.10.** En Skūra se siembran dos tipos de alfalfa (*fāṣṣa*). En primer lugar encontramos la llamada *fāṣṣa bāldīyya*, más rica como forraje y que da al menos

<sup>43</sup>Aguadé, Elyaâcoubi y Rodríguez Mañas, "Recherches sur une *heṭṭāra*", p. 101.

<sup>44</sup>Aguadé, Elyaâcoubi y Rodríguez Mañas, *op.cit.*, p. 101.

<sup>45</sup>Es el infinitivo del verbo bereber *dāmkāl* que designa a la tarea de regar la tierra para ablandarla, pocos días antes de sembrar.

<sup>46</sup>El arado del que hablamos es igual al descrito por Laoust en *Mots et choses berbères*, 275-90.

<sup>47</sup>En los ciclos de producción agrícola, en las zonas estudiadas por Kasriel, las mujeres trabajan especialmente en lo que ella denomina "fases simples", es decir, cosechas, recolección y transporte. Esta situación es la misma que encontramos en Skūra, así como en otras zonas del Mediterráneo. Cf. Kasriel, *Libres femmes du Haut Atlas?*, p. 57.

cuatro cosechas al año, además de una última cosecha invernal, denominada con el término bereber *ābbūrdū*. Otro tipo de alfalfa es la llamada *fəṣṣa rūmīyya*, cosechada durante todo el año siempre que la tierra esté bien regada y abonada y cuya semilla es mucho más barata. En general, la acción de cortar la alfalfa para forraje recibe en Skūra el nombre de *təgrāṭ* o *gərraṭ*. Las mujeres suelen ir a segar la alfalfa, unas veces solas y otras en grupo. Si el terreno que se debe segar está lejos de casa, lo que ocurre frecuentemente, o para transportar mayor cantidad de alfalfa, las mujeres se desplazan con un mulo con alforjas (*šwāri*)<sup>48</sup>, aunque lo más frecuente es que vayan únicamente con una gran cesta de mimbre (*gūffa*) a la espalda. Estas cestas suelen tener dos pequeñas asas que se atan con una cuerda (*šrīṭa*) por la que se sujeta la alfalfa y posibilita su transporte. Las mujeres siegan la alfalfa con una pequeña hoz de mango muy corto, llamada *mḥəšša*<sup>49</sup>, que tiene una hoja curva de unos nueve centímetros de diámetro que sólo permite cortar la alfalfa en pequeños manojos, lo que hace que el trabajo sea lento y pesado. La pequeñez y manejabilidad de esta hoz permite cortar la alfalfa a ras de suelo de forma que se aprovechan otras hierbas que crecen alrededor de lo sembrado con el fin de recoger la mayor cantidad de forraje. Por otro lado, los surcos de la tierra, hechos de forma que se pueda inundar, y los numerosos árboles que se plantan frecuentemente en las parcelas, no permitirían utilizar una hoz mucho más grande. A veces, las mujeres salen dos veces al día para segar e ir almacenando la alfalfa para el invierno, normalmente por falta de transporte que les ayude a llevar grandes cantidades de alfalfa de una vez. Cuando la alfalfa se ha cortado, suele dejarse extendida en las azoteas de las casas o bien en los patios para que se seque y posteriormente organizarse en pequeños fardos (*gūrṭa*) y ser almacenada en un lugar cubierto (*ḥānūt l-gūrṭ*). La labor del almacenaje de la alfalfa, así como otros cereales es un trabajo compartido entre hombres y mujeres.

**3.3.11.** La cosecha del trigo (*gəmh*) se lleva a cabo entre hombres y mujeres durante el mes de julio; en marzo, en cambio se cosecha la cebada (*šṣīr*)<sup>50</sup> y para ello se utilizan unas guadañas (*mənžəl*). La mies ya segada suele amontonarse en una gran estera colocada en el suelo (*šlīf* o *šəbka*) que posteriormente se cierra y se ata para llevar la mies a la era (*nādər*). Ante la posibilidad de las lluvias, la trilla (*drās*) es un trabajo que requiere cierta urgencia. Ésta es la razón por la que varias familias de arrendatarios se ponen normalmente de acuerdo para realizar esta labor conjuntamente. Esta reunión de varias familias no sólo hace posible el que el trabajo

<sup>48</sup>Sobre esta voz, v. Elyāācoubi, *La influencia*, s.v. No existe en Skūra lo que podemos llamar una "concentración parcelaria", así que las propiedades de una sola persona pueden estar diseminadas por todo el palmeral (como es el caso de la familia Yəṣqūbi), de forma que los que la trabajan pueden verse obligados a recorrer grandes distancias con los aperos y utensilios de trabajo con animales de carga.

<sup>49</sup>La misma hoz se utiliza para limpiar de malas hierbas los sembrados.

<sup>50</sup>Algunas mujeres pobres, después de la siega se dedican a buscar entre lo que ya se ha segado algunas semillas o pajas que queden en el campo para poder elaborar algo de harina o para conseguir forraje.

se lleve a cabo más rápidamente sino que, además, posibilita la utilización conjunta de los utensilios de trabajo, especialmente las mulas y los animales de carga. Cuando varias familias se han puesto de acuerdo, y han llevado sus cosechas a la era, se organiza la operación de la trilla alrededor de un palo fijo en el centro de la era, llamado *rkīza*, donde son atados los animales que irán girando. El mulo que da vueltas más cerca del palo central, que suele ser el más débil, es llamado *būgəždi*, mientras que al más alejado y por tanto más fuerte suele ser llamado *tařfāni*. Una vez terminada la operación de la trilla, se organizan grandes montones de espigas del cereal (*twāf* o *tāffāt*) que posteriormente se aventan (*tdərya*), separando así el grano (*ħbūb*) de la paja (*tbən*). En ese momento, las mujeres organizan las gavillas (*ħzāmi*) que transportan hasta las viviendas y las guardan en un lugar llamado *ħānūt t-tbən*, un lugar cubierto cerca de la vivienda. La operación de la trilla puede considerarse como una responsabilidad especialmente masculina, comandada y dirigida por los hombres<sup>51</sup>, aunque la presencia de las mujeres en la era es fundamental a la hora de organizar los haces de paja así como el transporte posterior a los graneros o las viviendas.

**3.3.12.** En Skūra se cultiva muy poco el maíz (*bəšna*), cuyos tallos (*āgəddu*) se utilizan normalmente como alimento del ganado y se almacenan en un lugar llamado *ħānūt āgəddu*. Entre los sembrados del maíz suele crecer el sorgo o zahína, llamado *āfsu* o *tāfsūt* cuyo grano también se utiliza para hacer un tipo de sopa (*ħrīra*).

**3.3.13.** Entre finales de noviembre y principios de diciembre son especialmente las mujeres y los niños los que se encargan de la recolección de aceitunas (*zīlūn*). Por su poco peso, los niños o las niñas suelen encaramarse a las ramas más altas de los olivos para poder coger las aceitunas que van dejando caer sobre una loneta dispuesta alrededor del árbol. Otras desde el suelo van haciendo caer las aceitunas ayudadas de una vara y lo hacen desde el suelo. Un tercer grupo suele coger las aceitunas de las ramas más bajas. Dos mujeres trabajando de sol a sol puede llegar a recoger las aceitunas de hasta cuatro olivos al día.

**3.3.14.** La recolección de los dátiles se lleva a cabo normalmente por profesionales, hombres que trepan a la palmera para cortar sus grandes racimos. Estos especialistas reciben como salario un racimo de cada palmera que hayan trabajado.

**3.3.15.** En Skūra, se aprovechan los anchos muros de adobe de algunas viviendas para insertar en ellos colmenas (*žbāħ, žbūħ, žbūħa*), cuya única salida recibe el

<sup>51</sup>Ocurre lo mismo en el caso descrito por Kasriel, *Libres femmes du Haut Atlas?*, p. 59.

nombre de *tāṣamīrāṭ*. De ellas se obtiene la miel (*ṣṣal*) y cuyo mantenimiento y explotación es una tarea únicamente masculina.

**3.4.** La distribución del trabajo en Skūra se realiza a través de dos criterios fundamentales. En primer lugar, se tienen en cuenta los factores sociales y de pertenencia a una familia determinada ya que el hecho de pertenecer a la familia de propietarios de tierras que mantengan contratos de arrendamiento con otras familias, hace que tanto hombres como mujeres no deban realizar determinados trabajos que quedan en manos de sus contratados, tanto en el ámbito público como en el privado. El sexo es otro criterio aplicado en Skūra para el reparto del trabajo, y es un criterio fundamental a la hora de definir las actividades desarrolladas en la agricultura.

Como ya se ha mencionado anteriormente y teniendo en cuenta el entorno bereber de la zona, existen numerosos términos bereberes en este dialecto<sup>52</sup>. Sería arriesgado suponer que los préstamos del bereber se ciñen a un campo o ámbito concreto de las actividades de los habitantes del oasis, aunque podría aventurarse esta hipótesis en lo referente a todos aquellos términos que definen las tareas agrícolas realizadas especialmente por los hombres, quienes trabajan más extensamente en el ámbito público.

### 3.5. Glosario.

**ābbūrdū** (ber.): "última cosecha invernal de alfalfa".

**ādūmkāl** (ber.): "acción de regar la tierra".

**āṣu o tāṣūt** (ber.): "sorgo, zahína". Laoust, 267-8; Prémare, I/241.

**āfūs** (ber.): "mano, esteva del arado". Laoust, 270.

**āḡaddū** (ber.): "tallo del maíz". Laoust, 267.

**āzāglu o tāzāglūt** (ber.): "yugo". Laoust, 271 y 278.

**bgəṛ** (fem. *bəḡra*, pl. *bgāṛi*): "vaca". Harrell, 7; Prémare, I/276.

**bhīma** (pl. *bhāyəm*): "animales de carga (mulos, asnos, caballos); ganado vacuno". Harrell, 7; Prémare, I/330.

**bəndəḡ**: "tarea mediante la que se obtiene la harina de cebada".

**bəṛma** (pl. *bəṛm*): "tinaja de barro utilizada especialmente para hacer la mantequilla". Prémare, I/208<sup>53</sup>.

**bəṣna**: "maíz". Prémare, I/241.

**būḡəḡdī** (ber.): "el mulo que da vueltas en la parte más cercana al palo central de la era". Laoust, 359.

**dgīg**: "harina". Harrell, 20; Prémare, IV/306.

**dgīg l-bəndəḡ**: "harina de cebada".

**dəmkəl** (ber.): "regar la tierra para que se ablande antes de sembrar".

<sup>52</sup>V. Aguadé y Elyaïcoubi, "The Arabic Dialect of Skura (Southern Morocco)", p. 20.

<sup>53</sup>Prémare recoge esta voz con un significado diferente, designando a una olla de cobre.

**drās:** "trilla". Harrell, 23; Prémare, IV/256.

**fīṭūṛ:** "combustible obtenido con la pasta que queda tras prensar las aceitunas en la almazara".

**fəṛṛān:** "horno". Harrell, 38. En Skūra designa especialmente al horno de gas. Sobre el *fəṛṛān lə-ḥžəṛ* o *fəṛṛān əš-šəgfa*, v. *supra* (apartado 3.2.3.4.).

**fəšša:** "alfalfa". Harrell, 40.

**fīṛ:** "tipo de pan".

**gādūm:** "azada cóncava con la que se airea y labra la tierra". Harrell, 42.

**glīb:** "acción de mover y airear la tierra antes de sembrar".

**gəmh:** "trigo". Harrell, 44.

**gərrəṭ:** "acción de cortar la alfalfa".

**gəšša:** "plato grande sobre el que se amasa el pan".

**gūffa:** "cesta de mimbre utilizada especialmente para transportar la alfalfa en la espalda".

**gūlāl:** "tinajas para el agua".

**gūrṭa:** "fardo de alfalfa".

**ḡbā:** "estiércol". Harrell, 46; Prémare, IX/331.

**ḡalla** (pl. **ḡallāt** y **ḡlūl**): "recolección". Harrell, 48; Prémare, IX/409.

**ḡnəm:** "ganado ovino". Harrell, 49; Prémare, IX/429.

**ḡsīl:** "acción de fregar los utensilios de cocina". Prémare, IX/380.

**ḥānūt:** "tienda, almacén". Prémare, III/246. En Skūra designa al lugar cubierto donde se almacena el forraje, tanto de maíz (*ḥānūt aḡəddu*), de alfalfa (*ḥānūt l-gūrṭ*) o de trigo (*ḥānūt t-tbən*).

**ḥābba** (pl. **ḥbūb**): "grano". Harrell, 239; Prémare, III/7-9.

**ḥlīb:** "acción de ordeñar". Harrell, 243; Prémare, III/189.

**ḥərt:** "labranza". Harrell, 247; Prémare, IV/53.

**ḥšād:** "cosecha". Harrell, 248; Prémare, III/133..

**ḥṭəb:** "leña". Harrell, 249; Prémare, III/151.

**ḥəzma** (pl. **ḥzāmi**): "fardos o montones". Harrell, 251; Prémare, III/97. Designa en Skūra a los montones de paja que quedan en la era después de la trilla.

**īd:** "mano". Designa en Skūra a la esteva del arado o mango.

**īmərrugga** (ber.): "profesionales que trabajan en la limpieza de las *xūṭṭāra*".

**kānūn** (pl. **kwānən**): "horno". Harrell, 60.

**mgəṛṛəṣ:** "tipo de pan, que se consume diariamente".

**məḥṛāt** (pl. **mḥəreṭ**): "arado". Harrell, 95.

**mḥəšša:** "hoz". Harrell, 95. En Skūra designa a la pequeña hoz de mango muy corto utilizada especialmente para la cosecha de la alfalfa y para cortar el sorgo entre el maíz.

**mkəbb** (pl. **mkabb**): "tapa en forma de cono que cierra la cesta en la que se guarda el pan". Harrell, 81.

**məndīl** (pl. **mnādəl**): "pañó". Harrell, 83.

**mənṣəl:** "hoz". Harrell, 84. Se utiliza en Skūra para designar a la guadaña.

**mṛəqqəḍ:** "aceitunas negras".

**məṛṣān:** "líquido negro y amargo que resulta de la maceración de las aceitunas negras".

**məšqūq:** "aceitunas verdes". Laoust, 441.

**məxxād:** "palo en el que se cuelga la piel de cordero para elaborar la mantequilla".

**mṣəṣra:** "almazara de madera para elaborar el aceite de forma manual".

**nādər** (pl. **nwāder**): "era, espacio ancho en el que se trilla".

**qəbbāš:** "cesta de hojas de palmera en la que se depositan las aceitunas para hacer aceite".

**rkīza** (pl. **rkāyəz**): "soporte, polo". Harrell, 126; Prémare, V/199. En *Skūra* designa al palo fijo situado en el centro de la era.

**ṛāmi:** "encargado de la limpieza de las acequias".

**ṛāyb:** "leche fermentada".

**ṛḥa** (pl. **ṛḥī**): "molino". Harrell, 131.

**sbūla** (pl. **sbāyəl**): "espiga de trigo". Harrell, 134.

**sgī:** "regadío".

**səkka** (ber.): "reja del arado". Laoust, 285.

**šābūn:** "acción de lavar la ropa".

**šəbka** (sin. de *šlīf*): "estera de mimbre que se coloca en el suelo en el momento de la cosecha de los cereales y utilizada especialmente para llevar la mies a la era".

**šḍād:** "mango de madera que sirve para hacer girar el molino casero".

**šəkwa** (pl. **škāwi**): "piel de cabra o de cordero". Harrell, 154.

**šlīf** (sin. de *šəbka*): "gran estera de mimbre que se coloca en el suelo en el momento de la cosecha de los cereales y utilizada especialmente para llevar la mies a la era".

**šṛīṭ** (pl. **šerṭān**): "cuerda hecha con hojas de palmera". Harrell, 156.

**šwāri:** "alforjas". Harrell, 159.

**šṣīr:** "cebada". Harrell, 160.

**tāfāla:** "pala de madera de mango largo utilizada especialmente para dar la vuelta al pan en el horno".

**tāffa** (pl. **twāf, tāffāt**): "grandes montones de gavillas de cereal". Laoust, 358.

**tānnūrt:** "tipo de pan bereber".

**tāšəmṛāṛət** (ber.): "única salida de las colmenas".

**tbən:** "paja". Harrell, 164.

**tdəmkīl:** "acción de regar la tierra".

**tdərya:** "acción de aventar el grano".

**təflāg:** "tala".

**təḡbār:** "abono".

**təgrāṭ:** "acción de cortar la alfalfa".

**tnəgya:** "acción de desgranar y limpiar el grano de los cereales".

**ṭbīga:** "gran cesta redonda y con tapa cónica en la que se guarda el pan".

**ṭərbīqa:** "pequeño tubo de madera que permite unir las dos piezas del molino de mano".

**ṭarṭāni:** "mulo que gira alrededor de la cra y que suele situarse lo más alejado del palo central".

**xūbz l-ma:** "tipo de pan cuya masa contiene mucha agua".

**xūṭṭāra:** "conducto subterráneo de riego".

**zabda (pl. zbūd):** "mantequilla". Harrell, 225.

**zītūn:** "aceitunas".

**zəmmīṭa:** "comida preparada con maíz cocido, aceite y a veces azúcar". Harrell, 228.

**zrīṣ:** "labranza".

**zərrīṣa:** "siembra, grano". Harrell, 229.

**žbāh, žbūh, žbūha:** "colmena".

**žəfna:** "plato grande donde se prepara y amasa el pan".

**ṣəlf:** "acción de dar de comer al ganado vacuno".

**ṣrūs, ṣrūsa:** "especie de aguja ancha de madera mediante la cual se une el yugo al arado".

**ṣsəl:** "miel". Harrell, 263.

**ṣətla (pl. ṣətālī):** "azada". Harrell, 264.

**ṣūd (pl. ṣwād):** "madera, leña". Harrell, 265.

**ṣžīna:** "masa de pan". Harrell, 268.

#### 4. Bibliografía.

Aguadé, J., Elyaâcoubi, M. y Rodríguez Mañas, F., "Recherches sur une *heṭṭāra* dans la palmeraie de Skūra. Contribution à l'étude des techniques traditionnelles d'irrigation au Maroc", *Die Welt des Orients*, 27, 1996, 87-103.

Aguadé, J. / Elyaâcoubi, M., *El dialecto árabe de Skūra (Marruecos)*, Madrid, 1995.

Aguadé, J. / Elyaâcoubi, M., "Sīdī Mīemmed ū-Yeṣqūb y sus descendientes. Estudio preliminar de la tradición oral relativa a una familia marabútica en el Sur de Marruecos", *Al-Qanṭara*, 12, 1991, 537-572.

Aguadé, J. / Elyaâcoubi, M., "The Arabic Dialect of Skura (Southern Morocco)", *Actas del congreso internacional sobre interferencias lingüísticas arabo-romances y paralelos extra-iberos (Madrid, 10-14 Diciembre 1990, Zaragoza)*, 1994.

Amahan, A., "La poterie des Jbala", en Zouggarī, A. y Vignet-Zunz, J. (eds.), *Jbala-Histoire et Société*, París-Casablanca, 1991, pp. 431-445.

Colin, G.S., *Le Dictionnaire Colin d'Arabe Dialectal Marocain*, bajo la dirección de Zakia Iraqui-Sinaccour, Rabat, tomo I 1993 y ss.

Colin, G.S., *Initiation au Maroc*, P.I.I.E.M., París, 1945.

El Harras, M., "Evaluation critique de quelques études recentes sur la famille rurale au Maroc", en *Portraits de femmes*, Casablanca, 1987, pp. 125-143.

- Elyâqoubi, M., *La influencia léxica del árabe andalusí y el español moderno en el dialecto árabe marroquí*, (tesis doctoral inédita), Universidad Autónoma, Madrid, 1996.
- Evers Rosander, E., *Women in a Borderland. Managing Muslim Identity where Morocco meets Spain*, Estocolmo, 1991.
- Ferchiou, S., *Les femmes dans l'agriculture tunisienne*, Aix-en-Provence, 1985.
- Guerraoui, D., "Aspects de la contribution de l'agriculture familiale à la production agricole" en *Femmes partagées famille-travail*, Casablanca, 1988.
- Hajjarabi, F., "Sauver la forêt ou sauver les femmes: la corvée de bois chez les Ghmara", en *Jbala. Histoire et société. Etudes dur le Maroc du Nord-Ouest*, Casablanca-Paris, 1991.
- Harrell, R. S., *A Dictionary of Moroccan Arabic*, Washington, 1966.
- Jacques-Meunie, J., "Hiérarchie sociale au Maroc présaharien", *Hespéris*, 45, 1958, 239-268.
- Kasriel, M., *Libres femmes du Haut Atlas?. Dynamique d'une microsociété au Maroc*, Paris, 1989.
- L'Africain, J.L., *Description de l'Afrique*, Paris, 1956.
- Laoust, E., *Mots et choses berbères*, Rabat, 1920.
- Mechbal, A., "El noroeste de Marruecos: ante la ocupación peninsular reacción regional y dimensión nacional", en *Awraq*, 12, 1991, pp. 135-159.
- Mezzine, M., "Jihad au pays Jbala (XVIème-XVIIème siècle) Effervescence et regulation", en Zouggar, A. y Vignet-Zunz, J. (eds.), *Jbala-Histoire et Société*, Paris-Casablanca, 1991, pp. 61-90.
- Naciri, M., "Le littoral Méditerranéen et son arrière-pays: l'environnement complexe d'un espace périphérique", en Zouggar, A. y Vignet-Zunz, J. (eds.), *Jbala-Histoire et Société*, Paris-Casablanca, 1991, pp. 27-60.
- Prémare, A.-L. de, *Dictionnaire Arabe-Français*, Paris, tomo I 1993 y ss.
- Troin, J.F., *Les Souks Marocaines. Marchés ruraux et organisation de l'espace dans la moitié nord du Maroc*. Aix-en-Provence, 1975, Tomo I.
- Troin, J.F., "Montagnes et villes dans le nord-ouest du Maroc", en *Revue de l'Occident Musulman et la Méditerranée*, 41-42, 1986, pp. 209-215.
- Vignet-Zunz, J., "Djebala (Jbala)", en *Encyclopédie Berbère*, XVI, pp. 2398-2408.
- Vignet-Zunz, J., "Treize questions sur une identité", en Zouggar, A. y Vignet-Zunz, J. (eds.), *Jbala-Histoire et Société*, Paris-Casablanca, 1991, pp. 133-99.
- Zouggar, A., *L'école en milieu rural*, Rabat, 1996.