El Patrimonio vivo de la región de Chauen

Inventario sobre el Patrimonio Inmaterial vinculado a la Dieta Mediterránea de Chefchauen

Tania Merlo

Hikmate Alami

El presente libro ha sido editado en el marco del Proyecto **"Investigación participativa y divulgación por medio del arte del patrimonio intangible ligado a la Dieta Mediterránea de Chefchaouen".**

Proyecto implementado por:

Socios de proyecto:

Proyecto financiado por:

Socios de Southmed CV :

Proyecto cofinanciado por la Unión Europea a través del programa regional Med Culture:

Índice:

Introducción

1.- Metodología de la investigación. 14

a) Actores principales de la investigación.
b) Localización de la investigación.
c) Organización de las entrevistas.
d) Los cuestionarios.
e) El análisis de la información.
f) Calendario de la investigación.
g) El clima de la investigación.

2.- Información general sobre la región de Chauen. 23

a) Contexto histórico de la medina de Chauen.
b) Las aldeas (duares) participantes

3.- Nuestro Patrimonio Agrícola. 29
3.1.- La agricultura en la región de Chefchaouen y alrededores. 30

a) Orígenes de la agricultura en el Rif.
b) Características del sistema agrícola de la región de Chauen.
c) Nuestra diversidad.
d) Prácticas de cuidado de los cultivos.
e) El 'demna' y el 'guersa'.
f) Las semillas.
g) Datos agrícolas por regiones.
h) La propiedad de las tierras.
i) Distribución de cultivos en las tierras.
j) El clima.
k) El 'Jammass'.
l) 'Tauaza' o 'tuiza'.
m) Labrado/preparación de la tierra.
n) Herramientas agrícolas.
o) Sistemas de riego.
p)'Dokkar', un saber ancestral.

3.2.- La agricultura en la ciudad de Chauen. 50

a) Orígenes agrícolas de Chefchauen.
b) Diversidad de cultivos en Chauen.
c) Sistemas de regadío.
d) El 'azab'.

4.- La riqueza patrimonial en torno a nuestros alimentos básicos. 57
4.1.- Los cereales. 58

a) Tipos de cereales presentes en nuestro territorio.
b) La cosecha del cereal.
c) Formas de almacenar los granos.
d) Formas de procesar y moler los granos.
e) La preparación de cereales.
f) El pan en tiempos de hambre.
g) Los molinos de

4.2.- Aceitunas y aceite de oliva. 82

a Variedades de olivos. 'El zeitun'.
b) La colecta de aceitunas, 'tlik'.
c) Moliendo las aceitunas.
d) Reservas de aceite en la casa.
e) Aceite de 'aluana'.
f) La conservación de las aceitunas.
g) La preparación de aceitunas de mesa.
h) Olivos y aceite en la ciudad de Chauen.

5.- Ganadería 91

a) La ganadería caprina de la región.
b) El cuidado de otros animales domésticos.
c) La curación de animales domésticos.
d) 'Luziaa', el aprovechamiento comunitario de la carne.
e) Ganadería en la medina de Chauen.
f) Unas notas sobre los saberes de los apicultores de la montaña.

6.- Leche y productos derivados 104

a) La leche.
b) El Raïb.
c) El Leben.
d) El 'jben' (queso).

7.- La pesca tradicional 108

a) El oficio de la pesca, ¿una herencia?
b) Técnicas tradicionales de pesca.
c) ¿Qué se pescaba?
d) ¿Qué hacíamos para anticipar la meteorología y el estado de la mar?
e) ¿Dónde se vendía el pescado?
f) No había hielo, ¿Cómo se conservaba el pescado?
g) ¿Cómo se cocinaba el pescado?

8.- El bosque. 115

a) La recogida de leña: un trabajo patrimonial de las mujeres Yebala.
b) Frutos del bosque que nos alimentaban.
c) Setas
d) Plantas aromáticas y medicinales.
e) Remedios naturales utilizados en Chauen.
f) Destilación de plantas aromáticas y aceites.
g) Jabón casero.
h) Consumo de plantas silvestres. El bkol.

9.- El Zoco, 'Souk'. 139

a) Zocos regionales.
b) El zoco de Chauen.
c) Los F'ndaqs.
d) Medidas de peso y volumen antiguas.
f) Monedas antiguas utilizadas en el zoco.
g) Otros establecimientos de venta de productos en Chauen.

10.- En las cocinas de antes. 151

a) Los objetos de cocina de nuestras abuelas.
b) Utensilios para preparar los cereales.
c) ¿Dónde se cocinaba en las casas de Chaouen?
d) ¿Dónde se cocinaba en el campo?
e) Conservación de frutas y legumbres.

11.- El menú de nuestras abuelas. 159

a) ¿Qué comíamos antes?
b) Nuestras recetas en extinción.
c) Recetas y productos que vinieron de fuera.
d) Legumbres.
e) Las verduras más habituales.
f) Las frutas, indispensables en nuestra dieta.
g) Azúcar y té.
h) Aceites y grasas.
i) Una alimentación sana para la familia.

12.- Comidas especiales. 169

a) Comidas campestres.
b) Comida para probar el aceite nuevo.
c) Comidas de fiesta.
c) Comidas de fiesta.

13.- Artesanía utilitaria vinculada a la alimentación. 175

a) Cerámica.
b) Cestería.
c) Otras artesanías.

14.- Sistemas de iluminación tradicional. 185

15.- Dichos, canciones, cuentos y proverbios de nuestros abuelos. 189

a) El calendario agrícola.
b) Dichos, consejos y hábitos en la mesa.

La presente publicación representa el primer **Inventario sobre el Patrimonio Inmaterial ligado a la Dieta Mediterránea de la región de Chefchaouen** realizado a nivel local. Se trata de un Inventario vivo y abierto para continuar enriqueciendose con el tiempo y para profundizar en la investigación de cada uno de los eventos patrimoniales que plantea.

La región de Chefchauen, enclavada en las montañas de la zona Yebala del Rif Occidental, guarda un patrimonio cultural milenario y **una sabiduría local ('savoir-faire')** que ha ido transmitiéndose de generación en generación durante siglos. Todos estos conocimientos y prácticas específicas están relacionados con la necesidad de sobrevivir y de adaptarse a un entorno montañoso, que sustenta a la población gracias a la agricultura, la ganadería y la diversidad culinaria. **Nuestra región tiene la peculiaridad de conservar aún vivas muchas de estas tradiciones agroalimentarias,** pero, como otras, se enfrenta a numerosos cambios en el estilo de vida de sus habitantes. Esos cambios podrían hacer desaparecer este 'sabiduría local' milenaria en pocas generaciones, salvo que tomemos medidas para protegerla.

Es por ello que Chefchaouen, junto a otras tres regiones del Mediterráneo, Soria (España), Koroni (Grecia) y Cilento (Italia), se movilizaron en 2009 para presentar su candidatura a la UNESCO, que en noviembre de 2010 declaró **la Dieta Mediterránea como "Patrimonio Cultural Inmaterial"** creando al mismo tiempo el grupo de **Comunidades Emblemáticas de la Dieta Mediterránea.** En 2014 se unieron a este grupo las ciudades de Brač y Hvar (Croacia), Tavira (Portugal) y Agros (Chipre).

Según la **Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003)**, entre las medidas de salvaguarda mencionadas en el párrafo 3 del Artículo 2, está *"identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación*

de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes" y según su artículo 12, *"para asegurar la identificación con fines de salvaguardia,* **cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio**. *Dichos inventarios se actualizarán regularmente".*

Así, el presente trabajo quiere contribuir al Inventario del Patrimonio Inmaterial ligado a la Dieta Mediterránea y servir de base para continuar enriqueciéndose a través de los diferentes actores nacionales e internacionales implicados. Sin ambición de ser exhaustivos, dejamos numerosos campos abiertos a estudiantes e investigadores que quieran retomar el trabajo en alguna de sus líneas y descubrir los tesoros que aún se esconden entre las personas mayores de nuestra región.

¿Quién participa en este trabajo?

El Ayuntamiento de Chefchauen ha liderado desde el principio todo el trabajo creado alrededor de la Dieta Mediterránea de Chefchaouen. Participó en la presentación de la candidatura, participa en la red creada con las Comunidades Emblemáticas, ha creado un Plan de Acción Dieta Mediterránea, ha realizado diversas actividades de difusión y sensibilización y está promoviendo la creación del futuro Museo de la Dieta Mediterránea de Chefchaouen, financiado por la APDN (Agencia por el Desarrollo de las Provincias del Norte) así como una Marca de Calidad Territorial denominada "Dieta Mediterránea".

Valiosos colaboradores de la sociedad civil han apoyado el proceso de la candidatura de Chauen como Comunidad Emblemática desde sus inicios, entre ellos, aportando su enorme experiencia y sus recursos técnicos, el gabinete de consultorías **Diversidad & Desarrollo (D&D),** que creó los documentos y las estrategias necesarias para el desarrollo de todas las líneas de trabajo. D&D se ha encargado también de diseñar y supervisar toda la investigación ligada al proyecto del que nace la presente obra, así como de la redacción de la misma.

En paralelo, la **Asociación Talassemtane por el Medio Ambiente y el Desarrollo (ATED)**, responsable de este proyecto, lleva años trabajando en la valorización de productos locales, 'terroir', en la creación y apoyo a cooperativas que producen dichos productos, tanto agroalimentarios como artesanales, y en la capacitación de actores locales.

Conscientes de la riqueza que guarda su territorio, estos tres actores decidieron preparar un proyecto que permitiese recopilar el Patrimonio existente en la región, y propiciar al mismo tiempo la transmisión intergeneracional de dicho Patrimonio.

Fue en ese momento cuando entró en juego la convocatoria de subvenciones del proyecto Southmed CV, financiado por la Unión Europea y ejecutado por la Fundación Interarts, apoyada por sus socios BAC-Art Center, Khayal arts & Education, Gudran for Art and Development, y la Comisión Alemana de la UNESCO. Esta convocatoria financió el proyecto "Investigación participativa y difusión artística del Patrimonio Cultural Inmaterial vinculado a la Dieta Mediterránea de Chefchaouen", presentado por ATED, D&D y la Comuna de Chefchauen, que cuenta entre otras actividades con la puesta en marcha de la investigación y la publicación del presente trabajo.

1.- Metodología de la investigación

Antes de describir el desarrollo de nuestro trabajo, queremos aclarar que el objetivo de la presente investigación no es científico, y por tanto no está sujeto a los rigores que imponen las metodologías académicas. Se trata de una investigación participativa, limitada en el tiempo y cuyo objetivo principal es el de permitir **el intercambio entre generaciones, así como la transmisión oral de las tradiciones y saberes que guardan las personas ancianas de nuestra región.**

a) Actores principales de la investigación:

- **Grupo de Jóvenes entrevistadores**: Se trata de 7 jóvenes de la región, estudiantes o licenciados en Sociología, o carreras afines, con edades comprendidas entre los 18 y los 32 años. Estos jóvenes fueron seleccionados tras recibir una formación en "Metodología de investigación participativa sobre historias de vida y Patrimonio Inmaterial Dieta Mediterránea" que se complementó con formación específica en métodos de comunicación y realización de entrevistas. No son por tanto expertos investigadores, sin embargo, la mayoría de ellos han aprendido mucho de la experiencia y han aportado su motivación y sus ganas de descubrir la cultura de su región.

Grupo de jóvenes investigadores: Hanae Amhine, Aalae Boukhajou, Btissam El Khoumsi, Imad El Ghallal, Mariam El Abdi, Sara Ibn Horra et Tariq El Hauri.

- **Personas mayores:** 58 personas residentes en la ciudad de Chefchauen (37 mujeres y 21 hombres) y 121 personas residentes en la región de Chefchaouen y alrededores (63 hombres y 58 mujeres). La media de edad de las personas entrevistadas es de 72 años, todos ellos superaban los 60 y en su mayor parte se trata de personas casadas.

El nivel de estudios de las personas entrevistadas **varía mucho entre géneros**. Observamos que el 100% de las mujeres rurales entrevistadas se reconocen como analfabetas, frente a un 54% en el caso de los hombres. En la ciudad sólo un 20% de mujeres accedió a la escuela coránica o a la educación primaria, en cambio el 80% de los hombres de la ciudad cuentan con estudios, la mayoría de primaria o superiores.
En cuanto al trabajo remunerado, de las mujeres entrevistadas sólo un 24% afirman realizar trabajos extra domésticos. Sin embargo, a la hora de describir los trabajos comunitarios, muchas mujeres citan ciertas actividades remuneradas, como el trabajo de preparación de la lana (lavado, cardado e hilado), trabajos como tejedoras o costureras y otras tareas como limpieza en establecimientos públicos. Entre las profesiones de los hombres entrevistados encontramos algo de diversidad, especialmente entre los hombres de la ciudad. Había agricultores, ganaderos (especialmente cabreros), herreros, tejedores, cocineros, carniceros, profesores, carpinteros, artesanos, pescadores, apicultores y comerciantes.

- **Coordinadoras de la investigación**: Hikmate Alami (ATED) y Tania Merlo (D&D) se han encargado de la creación de los cuestionarios, la identificación de las aldeas participantes y de las personas colaboradoras, de la solicitud de permisos para la realización de la investigación, del acompañamiento de los/as entrevistadores/as a terreno, de la realización de entrevistas y del análisis e interpretación de resultados.

Entrevista en Fran Ali.

Hikmate Alami y Tania Merlo

b) Localización y tiempo histórico de la investigación:

La investigación se ha realizado en la ciudad de Chauen, incluidos sus barrios periféricos más rurales, y en 10 aldeas (duares) de la provincia de Chauen y alrededores. La elección de los duares se ha establecido con un criterio de diversidad, buscando la representación de todas las 'kabilas' o tribus de la región, así como la diversidad de tareas (agricultura, pesca, artesanía) y ciertas especificidades. *Ver información sobre las diferentes aldeas en el punto 2.b.*

La época histórica que hemos tratado de investigar se encuentra entre principios del siglo XX, cuando los abuelos de las personas entrevistadas eran jóvenes, y los años 60, cuando los propios informantes eran jóvenes o adolescentes.

c) Organización de las entrevistas:

El criterio principal para seleccionar a las personas a entrevistar, tanto en la ciudad como en el campo, era que fuesen mayores de 60 años, buscando a las personas más mayores, siempre y cuando fueran personas motivadas para participar y no tuvieran problemas cognitivos o faltas graves de memoria.

Las entrevistas de la ciudad de Chauen fueron realizadas por los entrevistadores de manera libre, en cuanto a horarios y selección de las personas a entrevistar. En la mayoría de los casos las chicas han entrevistado a mujeres y los chicos a hombres.

Las visitas a las aldeas (duares) eran programadas y se realizaron en grupos. Cada aldea recibió una visita y en cada una se realizaron un mínimo de 12 entrevistas y un máximo de 18.
La mayoría de las entrevistas fueron registradas en formato audio, con grabadoras digitales y en formato escrito

d) Los cuestionarios:

Se crearon 4 cuestionarios específicos: para las mujeres de la ciudad, las mujeres del campo, los hombres de la ciudad y los hombres del campo. En ellos se proponían ciertas cuestiones comunes (para poder realizar análisis comparativos) y otras cuestiones específicas. Se crearon además dos anexos especiales, uno para las mujeres ceramistas de Fran Alí y otro sobre pesca para los hombres de Kaasras, Targa y Jebha.

e) El análisis de la información:

Para sintetizar la información recopilada se creó una tabla de análisis adaptada a cada tipo de cuestionario. Cada uno de los entrevistadores se encargó de transcribir los datos obtenidos en sus entrevistas a las tablas correspondientes.

Una vez realizado ese primer trabajo de transcripción, se realizaron las traducciones del 'dariya' (dialecto marroquí), al francés. Dichas traducciones han sido realizadas por Adil Azouzi y Hikmate Alami y han resultado complicadas, debido al carácter oral de la lengua 'dariya'.

Para el cruce de datos y el análisis de la información se creó un grupo de trabajo formado por las coordinadoras del proyecto y dos de los/as jóvenes entrevistadores/as. Hanae Amhine y Aalae Boukhajjou fueron escogidos por su enorme implicación en el proyecto.

Hanae en Bni Ahmed
Aalae en Targa

f) Calendario de la investigación:

Esta investigación participativa ha sido realizada en un tiempo record, ya que se enmarcaba en un proyecto de cooperación muy limitado en recursos y calendario. Ha sido necesario poner en marcha todos los recursos disponibles, trabajar de manera sistemática y eficiente, y superar en equipo los obstáculos encontrados en el camino. De este modo hemos conseguido los resultados que se muestran en esta publicación y que ponen en evidencia la enorme riqueza de la región, dejando aún por descubrir otros tesoros.
Las entrevistas fueron desarrolladas durante los meses de abril y mayo de 2016, el análisis y traducción de la información en los meses de junio y julio y la interpretación y la redacción de la información durante los meses de julio y agosto del mismo año.

g) El clima de la investigación

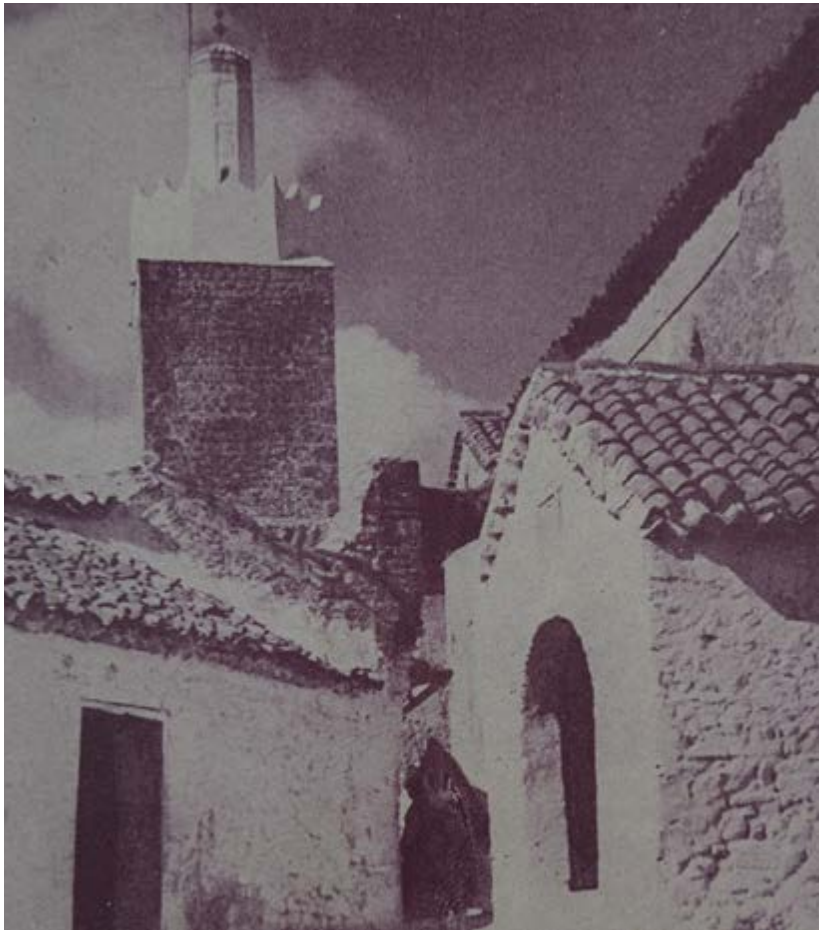
Uno de los factores que ha influido en el éxito de esta investigación es el buen clima que se creó entre todas las personas participantes en el proyecto. Por un lado, el buen clima del equipo de trabajo formado por las coordinadoras y los jóvenes entrevistadores y por otro el clima de implicación de todas las personas que rodeaban a este equipo. Tanto personal de la asociación (ATED), como amigos y familiares, se han visto implicados de manera activa en la búsqueda del Patrimonio de su propia región.

Más especial aún ha sido la relación, que durante una o dos horas, en ocasiones más, se establecía entre las personas mayores entrevistadas y los/las jóvenes entrevistadores/as. Los "abuelitos/as" se sentían alagados/as por el interés que sus historias y relatos despertaban en los jóvenes, y al mismo tiempo se transportaban a la época de su infancia o juventud, lo que les traía agradables recuerdos. La mayoría respondieron a nuestras preguntas con mucha motivación y aportando todo lujo de detalles. Por otra parte los jóvenes, se fueron implicando cada vez más, inspirados por la curiosidad de descubrir cada vez más y más detalles sobre su cultura y admirados por la riqueza de conocimientos de sus mayores.

Espero que disfruten con este manantial de sabiduría tanto como lo hemos disfrutado nosotros. Tania Merlo

NOTAS SOBRE LA ORGANIZACIÓN DEL INVENTARIO:

- Las palabras, objetos, conceptos, saberes, canciones, etc, que consideramos como elementos del Inventario de Patrimonio, están señalados en todo el texto con comillas, subrrayado y cursiva. Ej: '***karmusa***'.
- Los proverbios, canciones, etc., están escritos con alfabeto 'árabe' pero utilizando dentro de lo posible el vocabulario original 'dariya'.



Información general sobre la región de Chauen.

2.- Información general sobre la región de Chauen.

a) Contexto histórico de la medina de Chaouen:

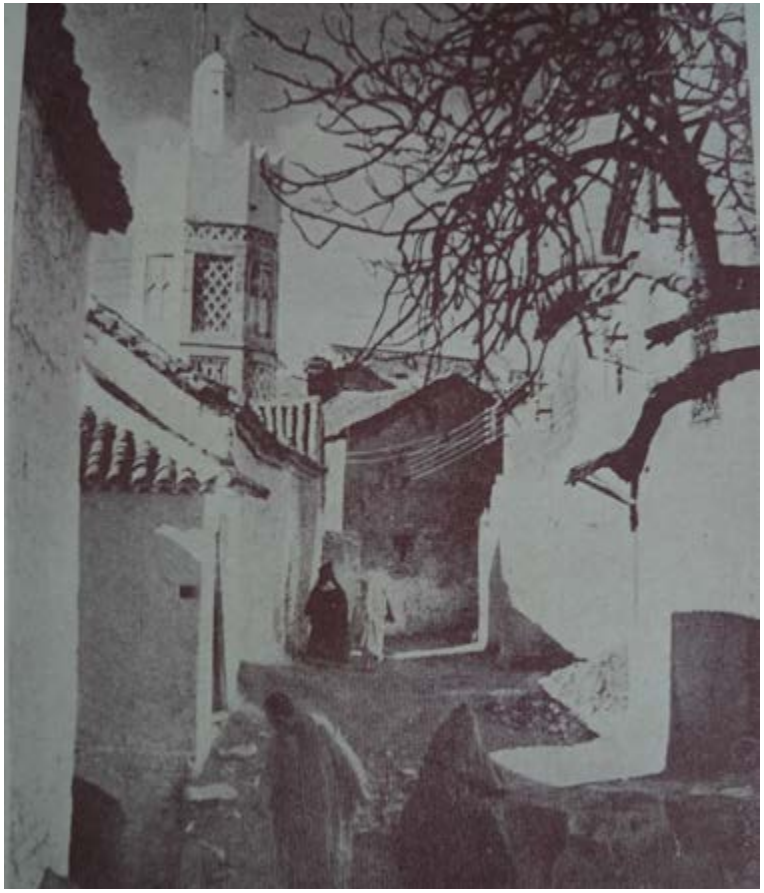
La formación de la ciudad y sus barrios:

La ciudad de Chauen fue fundada el año 876 de la Hégira, 1471 de la era cristiana, por Mulay Ali ben Rachid, quien construyó la '***Kasbah***' para proteger a la población local, perteneciente a la tribu de los '***Lajmás***', de los conquistadores portugueses. Eligió este emplazamiento por su nacimiento de agua, '***Ras al Maa***' y su situación protegida entre montañas. Antes de Mulay Ali ben Rachid, solo existían pequeñas aldeas medianamente concentradas en la zona de '***Gharouzim***'.

1471-1492, Primer barrio de la 'medina' [1] **:** Unidas a la 'Kasbah' crecieron otras construcciones como la Gran Mezquita, una muralla y algunas casas para la corte del príncipe. Tras la llegada de la primera oleada de 'moriscos [2]' , comenzó la construcción del barrio de '***Suika***', que pronto se convirtió en el principal núcleo comercial de la ciudad, acogiendo a la clase más prestigiosa, los '***chorfas***' (familias descendientes de alguno de los linajes del Profeta), y a los artesanos. Se creó la plaza '***Utah Hamman***', el baño público que le dio su nombre y el primer '***f'ndaq***'. Más adelante se instalaría en esta zona el '***Mellah',*** gueto judío de la ciudad.

1492-1540, barrios de '***Rif Al-Andalus',*** '***l'Onsar***', '***Sbanin***' y '***Jarrazin***': El primero, 'Rif Al-Andalus', fue creado con la segunda oleada de andaluces expulsados tras la toma cristiana de Granada. Este barrio se extendió a lo largo de la acequia principal que atravesaba la ciudad, '***Saqia Saïda Al-horra***'. El

[1] Ciudad antigua.
[2] Musulmanes expulsados de Andalucía.



rápido crecimiento de la ciudad llevó a la creación de dos nuevos barrios al este, 'l'Onsar', que debe su nombre a la cercanía del nacimiento de agua de 'Ras al Maa' y 'Sbanin', barrio cercano al río llamado así en referencia a las actividades de lavado ('sben'), sobretodo de lana, que se hacían en el río y las acequias que cruzan el barrio, en el que había instalados numerosos talleres de tejidos. También apareció el barrio de extramuros llamado 'Jarrazin', barrio donde florecía el comercio y la industria del cuero.

1540-1560, barrio de '*Souk*': En esta época llega una tercera oleada de andaluces que crean un nuevo barrio en el muro oeste de la ciudad, en ***'Bab Souk',*** la "puerta del Zoco", donde se situaba el zoco de los lunes. En este barrio se instalaron también muchos agricultores que emigraron a la ciudad.

Evolución de Chauen:

Después la vida continuó, Chauen se convirtió con el tiempo en una ciudad prácticamente autónoma, que contaba con numerosos recursos agro-silvo-pastorales, los cuales le permitían subsistir incluso cuando las rutas comerciales con Tetuán- Ceuta o Ouazzane-Fez quedaban cortadas.

El número de sus habitantes crecía progresivamente, gracias a diferentes tipos de migraciones, procedentes del sur del país o de las zonas rurales de la región. En 1930, según las informaciones de S. *Otero* [3] , en Chauen había 7.715 habitantes (6555 musulmanes, 200 judíos y 960 europeos). En 1945 [4] la población se había duplicado, 15.314 habitantes y ha continuado creciendo hasta las casi 40.000 personas que viven hoy en día en la ciudad de Chauen.

[3] En el corazón del Rif. Santiago S. Otero. 1930.

[4] Según la obra Datos estadísticos del territorio de Chaouen. 1946

Los ciudadanos de Chaouen se dedicaron durante mucho tiempo a actividades agrícolas o ganaderas, de ahí la presencia, muy reducida en la actualidad, de huertos en todos los alrededores de la medina y de recintos dedicados a albergar el ganado, así como los numerosos molinos que se repartían por la ciudad. Así mismo, muchos de los habitantes de Chauen han mantenido ciertas propiedades en sus aldeas de origen, que son explotadas especialmente para la cosecha de aceitunas y aceite. Estas actividades se combinaban con otras más urbanas como la artesanía, la producción de tejidos, los estudios religiosos y el comercio a pequeña escala.

Podemos seguir las pistas del ***Patrimonio Agroalimentario*** dejado por la historia de los habitantes de Chaouen a lo largo de las páginas de esta publicación.

2.b.- Las aldeas (duares) participantes.

Duares	Comuna Rural / circunscripción	Kabila
Fifi y Agram	C. Bab Taza	Ghzaua
Kaasras y Targa	C. Bouahmed	Ghomara
Jebha y Titula	C. Jebha	Sanhaja
Hlula	C. Bni Ahmed	Lajmás l'oulia
Sahel	C.R Tamorot	Ghomara
El Hommar y Aghbalu	C.R. Tanakoub (mesbara)	Lajmás (sufla-de abajo)
Tamtelt	C.R. Al hamra (Tetuán)	Beni Hassan
Talambote Akuben y El Kalaa	C.R. Talambote	Ghomara
Fran Ali	C.R. Bni saaid (Tetuán)	Beni Said

"Recogemos las uvas que nosotros plantamos, los higos que plantaron nuestros padres y las aceitunas de nuestros abuelos" [1]

3.- Nuestro Patrimonio Agrícola:

3.1.- La agricultura en la región de Chefchaouen y alrededores.

a) Orígenes de la agricultura en el Rif:

La agricultura del Neolítico: Se han encontrado indicios de las primeras prácticas de agricultura en el Rif Oriental en Ifri Ouabour, Ifri Oudaden y Hassi Ouenzga. En estos emplazamientos se descubrieron granos de cereal, concretamente sorgo domesticado, situado encima de objetos de molienda (Nekkal, 2010 [2]). Sin embargo, algunos restos de animales, muestran como la base de la alimentación reposaba aún en la caza.

Edad Media: Hay vestigios que nos indican que la agricultura de la región estaba ya desarrollada en la Edad Media. Una de las ciudades más florecientes de la época era Tagsa [3] , cerca de Targa, que abastecía a Tetuán de nueces, almendras y jalea de uva (samet), y enviaba al Rif Oriental cargamentos de habas.

b) Características del sistema agrícola de la región de Chauen:

Como nos describe Y. Hminsa [4] , experto en la región Yebala, la agricultura ha

[1] Proverbio local.

[2] Extracto de Rif. Les traces de l'histoire: actes du colloque Patrimoine culturel du Rif : quelle muséographie. El Yazami, Driss et Siraj, Ahmed. Maroc, 2012.

[3] Transformaciones agrarias en Andalucía oriental y norte de Marruecos. Artículo de M. A. Carbonero, P. Cressier y L. Erbati.

[4] Trabajo fin de estudios realizado por Younes Hminsa y dirigido por Mohammed Ater: Importancia de los agrosistemas tradicionales de montaña en la dimensión humana y cultural del proyecto de Reserva Transfronteriza de la Biosfera Marruecos-Andalucía. 2006.

sido siempre la actividad principal de la región de Chauen.

Se trata de una agricultura tradicional, que incluso hoy en día continúa sin mecanizarse. Su rendimiento ha sido siempre muy dependiente de las variaciones climáticas, especialmente del viento del este ('sarqui') y del régimen de lluvias de cada año. La agricultura en esta zona siempre ha estado vinculada a la ganadería y a los recursos del bosque, con lo que podemos hablar de un sistema agro-silvo-pastoral con las siguientes características:

- Agricultura de subsistencia.
- Diversidad de cultivos y presencia de variedades locales con endemismos.
- Pequeñas parcelas (la mayoría entre 1 y 2 ha).
- Cultivos de bajo rendimiento.
- Cultura del cereal complementaria. Cuentan con cereales de invierno (trigo y cebada) y de primavera (sorgo o maíz), lo que amortigua las pérdidas de cosechas por irregularidad de lluvias.
- Rotación entre cereales y leguminosas (estas últimas aportan nitrógeno al suelo).
- Alta presencia de arboricultura, donde destacan como especies más emblemáticas ***el olivo, la higuera y la vid.***
- Participación activa de las mujeres en las tareas agrícolas. Las mujeres se encargan principalmente de realizar las tareas relacionadas con la cosecha de verduras, frutas, aceitunas y cereales, realizan el mantenimiento de la huerta con escardas y eliminado de hierbas y participan eventualmente en la siembra. El labrado de la tierra es el único trabajo exclusivo de los hombres y se considera como un trabajo 'prohibido' para las mujeres: *"Si las mujeres usan el arado, se va la bendición de la cosecha".*

c) Nuestra biodiversidad:

La región Jbala cuenta con una gran diversidad que procede de variedades locales no seleccionadas y de prácticas agrícolas ancestrales.

- Variedades de Higuera:

Y. Hminsa, M. Ater y T. Aumeeruddy, realizaron una Taxonomía de los higos del Rif , en la que encontraron más de 80 variedades de higuera en la zona Yebala y 130 variedades en toda la región del Rif [5]. León el Africano [6] ya nos hablaba de la zona norte de Marruecos como una tierra de higueras.

En nuestro estudio hemos podido constatar que todas estas variedades no forman parte del conocimiento de unos cuantos, sino que es una cultura viva aún, aunque tiende a desaparecer entre la población joven. Los agricultores de edad acostumbran a conocer muy bien las variedades de '***karmusa***' (higuera) que se encuentran en su zona, así como las cualidades de cada

Higuera.

[5] Hmimsa, Younes, Aumeeruddy, Thomas et Ater, Mohammed. Vernacular Taxonomy, Classification and Varietal Diversity of fig (Ficuscarica L.)Among Jbala cultivators in Northern Morocco. UniversitéAbdelmalekEssaadi, Tétouan, Maroc. 2012.

[6] León el Africano. Della descrittione dell'Africa et delle cose notabli che ivi sono (Descripción de África y de las cosas notables que ahí hay). 1521.

variedad, el tiempo de cosecha de cada higo, sus cualidades comestibles o de secado y su necesidad de realizar '***dokkar***' (polinización artificial) o no. Así, en nuestras encuestas, sin mucho insistir, los hombres de las zonas rurales a los que hemos entrevistado han identificado un total de 65 nombres de variedades que aún tenían frescas en la memoria. Es probable que algunos de ellos sean diferentes formas de denominar la misma variedad, ya que hay mucho vocabulario que varía de kabila en kabila:

"Mesari, lembdar, harchi, godan, fasi, byat, asal, kuti, homret bgal, ferzaui, onk hmam o onki, sbiki, tazart, beret aicha, hafer, bgal, debaghi o baghi, saadet, hazut, mehduk, gauzi, jraza, lauzi, lasun, dorika, zrirak (o zrirak-zrirka), tabuz, zerki, rkud, mrigli, miri, hafer ymel, siidi, kaitun, lembdar, asal, chtabar, bayda, bezemian, hamri, bu awied, harchi, marstuf, tahadak, taasalt, jaraza, beuta, slilaj, buhlib, lechhab, mkjouak, baiti, hamzi, zrirak, mergui, bakor, fajfuj, uernaksi, siidi, kuti, aan gahamam, tebli, kouzi y sebaauaqud".

- **Variedades de viña:**

M. Ater, tiene identificadas en sus estudios 14 variedades de viña, 13 de las cuales considera como 'raras', es decir prácticamente endémicas de nuestra región. Los abuelitos que hemos entrevistado han mencionado 25 variedades (en realidad diferentes denominaciones) diferentes de '***dalia***' (viña):

"Dibi (uva roja), taferialt (uva negra), bujanzir (moscatel), chwiji (uva blanca), bezul awda (uva blanca), bukuba, arbi o arbia, harchi, arbia, hmar bu amar (también llamada babu hmara o buhmara, o ba mar), chebla, rmadi, quanes, lechhab, hamri, botrisa, bumezwd, bumezras (blanca), fakas (practicamante en extinción), bublenen, boknisa, kouness, airane, kiki y taalak".

Hace no más de 30 años aún había mayor número de vides que de higueras, sin embargo muchas han desaparecido.

- ***Otros árboles:***

Ciruelos ('***barqoq***'), con diez variedades identificadas por M. Ater, algarrobos ('***kharub***'), moreras ('***tut***'), almendros ('***lauz***'), siete variedades de perales ('***lingas***'), tres variedades de granados ('***roman***'), albaricoques ('***mechmech***'), chumberas (***'hindi zaalu' e 'hindi harcha***') , naranjos ('***lichina***'), manzanos ('***tfah***'), nogales ('***gauz***') , limoneros ('***sitron***') y membrillos ('***sfrayel***').

También encontramos variedades excepcionales entre los cereales y las leguminosas *(Ver capítulos 4.1 y 11)*.

En todos los casos, las variedades locales son apreciadas por los paisanos de Chauen sobre todo por su gusto. Al preguntar, pocos en las zonas rurales daban importancia a su productividad o a su resistencia contra adversidades climáticas o parásitos. Los agricultores de la ciudad sí reconocen la importancia de las variedades locales en cuanto a su resistencia a los parásitos.

d) Prácticas de cuidado de los cultivos:

Las prácticas de cuidado de los frutales más utilizadas en nuestra región son: '***zbir***', poda, que realizan de manera bastante superficial en los olivos, de ahí su altura habitual, y con mucho tino en las higueras; '***tazri***', cortar los arboles desde abajo; '***ansra***', "fumigar" con humo de adelfa; y labrado y estercolado de la tierra alrededor de los árboles.

En cuanto a ***la prevención de plagas*** en los cultivos, la mayoría no utilizaba ningún tipo de prevención, al menos no de manera consciente, aunque la rotación de tierras, medianamente practicada, es en sí misma un sistema de prevención de parásitos. En Talambote nos contaron una práctica ancestral muy interesante, y que hoy en día podríamos considerar una práctica de permacultura: se trata de la utilización de una planta llamada 'otaisa', la cual se cultivaba junto con la cebada, con el objetivo de evitar el crecimiento de otra planta que favorecía la aparición de ciertos parásitos llamados 'teilet', perjudiciales para la cebada. La '***otaisa***' fue mencionada también en Bni Ahmed, donde la colocaban junto con los cereales, en el momento de almacenarlos.

e) El 'demna' y el 'guersa':

"Los cultivos principales del año eran los cereales y las habas".

Normalmente nos referimos al '***guersa***', como aquella tierra que se localiza cerca de la casa y en la que se cultivan las verduras, hortalizas y los árboles de regadío, lo que se conoce como el huerto de regadío.

'***Demna***' es el término que se utiliza para referirse a las tierras que están lejos de la casa y en las que encontramos los árboles de secano, los cereales, ciertas leguminosas y cultivos poco exigentes como la cebolla.

La mayoría de los hombres entrevistados tenían huerto y muchos de ellos lo siguen manteniendo hoy en día. Cebollas, patata blanca, algunas variedades locales de patatas pequeñas y semidulces (titambo) y ajos eran las verduras que se cultivaban más frecuentemente, además de los más escasos pimientos, nabos, coles y calabazas. El tomate se introdujo más tarde, pero rápidamente se convirtió en una de las estrellas de los huertos de la región. Así mismo, allí donde había posibilidades de regadío, el maíz fue sustituyendo al sorgo como cereal de primavera. El cilantro, el perejil y la menta eran y son aún bastante frecuentes y en ciertos llanos se cultivaban melones.

Los frutales más presentes en los huertos cercanos a las casas eran las higueras, las parras, las chumberas, los granados y los ciruelos, seguidos de algarrobos y cerezos, estos últimos especialmente en Lajmás bajo.

Existían en menos cantidad de ejemplares, almendros, perales, albaricoques, manzanos, nogales, limoneros, naranjos y melocotoneros.

Poco a poco, se han ido introduciendo ciertas variedades de pimiento, calabacín, zanahorias, remolachas, alubias blancas, patata roja y algunas variedades de perales, manzanos y naranjos.

La producción se utilizaba en su mayoría para consumo propio, pocas personas, apenas un 14%, tenían excedentes para vender en el zoco.

f) Las semillas:

El 70% de las personas encuestadas afirman conocer las técnicas de reproducción de semillas, práctica heredada de sus antepasados, aunque hay una parte de las semillas consumidas que se acostumbraba a comprar en el zoco. Actualmente la mayoría de las semillas se compran.

Las **técnicas de reproducción de semillas** más citadas son:

- '***Tahrif***', método de reproducción de semillas de cebolla, cuyo sistema de generación de semillas es de los más elaborados entre las hortalizas. Las cebollas seleccionadas se cortan en dos partes y se colocan en ceniza para que se sequen y puedan conservarse hasta la temporada siguiente. Se suelen

Semillas de cebolla.

sembrar en marzo, y en esta ocasión se deja que salga la flor, que producirá las semillas llamadas '***hamala del bsal***'.

- ***Semilla de patata:*** se conservan en un lugar seco hasta la siguiente temporada, algunas personas las cubrían de ceniza, otras las dejaban en paja. Si son pequeñas se cultivan enteras, práctica muy habitual, si son grandes, se cortan en dos, dejando los brotes en cada una de las partes.
- ***Secado*** de semillas de tomate, melón, pepino, etc. Algunas personas las conservaban en ceniza.
- "Cada maestro tiene su truco": Una mujer de la aldea Sahel, en Tamorot, nos contaba su original sistema: Tras espachurrar el tomate y obtener las semillas aún rodeadas de pulpa, cogía un poco de ceniza y de tierra y hacía una bola que lanzaba a la pared del granero, dejándolas allí pegadas. Cuando llegaba la temporada de siembra, recogía del muro las semillas secas y perfectamente conservadas y las ponía en su huerto. En Talambote se acostumbraba a poner el tomate en una tela, escurrirlo y dejarlo secar dentro, hasta que las semillas y la pulpa resultaban fácilmente separables.

g) Datos agrícolas por regiones, 1945 [7] *:*

En quintales métricos (1 Qms=100kg)

Productos agrícolas	Tanakob	El Kalaa (kabila de Bni Zey-Zel)	Bni Ahmed	Kabila Ghzaua	Bou Ahmed
trigo	9504	1800	11500	4100	poco
cebada	5460	10200	12800	4000	mucha
centeno	2355	1600	poco	-	poco
sorgo	3616	4600	poco	672	poco
maíz	2090	3900	poco	-	mucho
escalia	2300	-	661	1500	-
habas	2696	1100	poco	819	poco
yeros (vicia ervilia)	888		7630	-	-
garbanzos	Poco	poco	poco	-	-
lentejas	Muy poco	Muy poco	-	-	-
alubias	Poco	poco	-	-	-
guisantes	Muy poco	Muy poco	-	-	-
lino	5	-	-	-	poco

[7] Datos obtenidos de la publicación "Datos estadísticos del territorio de Chauen. 1946".

Los productos de la huerta no eran contabilizados ya que la cantidad producida no era significativa.

Productos agrícolas	Tanakob	El Kalaa (kabila de Bni Zey-Zel)	Bni Ahmed	Kabila Ghzaua
vides	65000	muchas	500000	71000
higueras	13000	muchas	75000	26000
olivos	1600	pocos	50000	27000

h) La propiedad de las tierras:

Cada pueblo utiliza diferentes tipos de tierras que podemos dividir en 'Majzen', tierras pertenecientes al estado; 'Habous', bienes religiosos no enajenables, pero si arrendables y permutables; tierras del 'Yemaa', pertenecientes a la comunidad; y 'melk', tierras privadas.

i) Distribución de cultivos en las tierras:

El 85% de los agricultores entrevistados dividen sus tierras en en '***mazouzi***' y '***bekri***', a veces se distingue también entre las tierras '***barda***' y '***sjona***'. Normalmente todos los agricultores de cada 'duar' llevan el mismo ritmo de cultivos y las tierras comunales se dividen también en 'mazouzi' y 'bekri'.

- **Cultivos '*bekri*':**

'***Bekri***' son los primeros cultivos del año agrícola que comienzan a mediados de octubre. Estas plantas dependerán de las precipitaciones de invierno. Las variedades más frecuentes en este tipo de tierra son cereales (cebada, trigo y centeno), legumbres (habas, guisantes y '***kerssana***' [8]) y cebollas de invierno.

- **Cultivos '*mazouzi*':**

Se trata de los cultivos tardíos o de regadío, que se cultivan tres meses después de 'bekri', a partir de marzo, y necesitan aportes de agua. Las variedades más frecuentes en este tipo de tierra son el maíz, la alubia roja, el tomate, la patata, el ajo, la cebolla, calabazas…. En Talambote al 'mazouzi' le llaman '***aaudi***' y al 'bekri' le llaman '***kodnía***'.

- ***'Blad barda'*** **(tierras frías):**

Así denominan algunos agricultores a las tierras más altas de las montañas. En ellas se cultivan cereales como el centeno, el trigo o la cebada y se utiliza mucho para cultivar el sorgo. En Targa al 'ard barda' se le llama '***aalu***' y al '***ard sjona'***, '***asmar***'

- ***'Blad sjona'*** **(tierras calientes):**

Son las primeras tierras que se trabajan, ya que en ellas el clima es más suave, se reservan generalmente para las legumbres (habas, guisantes y kerssana), menos resistentes que los cereales.

j) El clima

El clima es importante en la agricultura y de ahí los numerosos proverbios que hablan de él (ver capítulo 15).
Es importante también para los agricultores conocer los vientos, que en la

[8] Ver capítulo 11: "El menú de nuestras abuelas".

zona son conocidos como: 'tanyi': del sur; 'kabli': norte; 'sarqui': del este y 'garbi' del oeste. Probablemente existan diferencias en la terminología usada para referirse a los vientos en función de las 'kabilas' que no hemos detectado. El viento malo para la agricultura de nuestra región es el 'sargui' que tira las flores de los árboles, y afecta al crecimiento de los granos de la cebada y otros cereales.

Un dicho popular dice: *"Si las primeras precipitaciones de otoño caen en lunes o miércoles, vendrá un año lluvioso".*

k) El 'Jammass':

Se llama 'jammass' a la persona que realiza trabajos agrícolas en las tierras de otros. En Chauen encontramos más frecuentemente otra modalidad llamada 'azab' *(ver capítulo 3.2.)* El 55% de los hombres de campo entrevistados afirmaron la utilización habitual del 'jammass'[9] en su región. La mayoría eran contratados por un año agrícola y muchos de ellos vivían con la familia para la que trabajaban, quien garantizaba su alimentación e incluso su ropa.

Aunque la fórmula del 'jammass' es la más habitual, existían diferentes modalidades según la inversión hecha y las condiciones de trabajo. Se consideraba la inversión dividida en 5 partes correspondientes a la tierra, las semillas, el equipo de labranza, la mano de obra y los impuestos. Así:

'Bel jammass': es la forma más extendida, el trabajador percibe 1/5 de la cosecha a cambio de su trabajo. Al comienzo del año agrario recibe un anticipo (en metálico o en grano). Cuando el 'jammass' necesita ayuda se contrata un obrero auxiliar, el '***mauen***' remunerado con el diezmo de la cosecha (1/10).

[9] La palabra 'jammas' significa 'quinto', e indica que le corresponderá un quinto de la cosecha.

En cultivos de primavera, el 'jammass' recibe ¼ de la cosecha. Al pago que se le hace al 'jammass' le llamaban '***jommss***'.

'Bel hobza': el propietario solo pone la tierra y el 'jammass' todo lo demás. Así el propietario recibe 1/5 de la cosecha (lo que se dice que equivale al pan de todo el año, de ahí el nombre).

'Bel nus': se trata de un trato entre agricultores que se hacen socios. Cada uno pone una parte de la tierra, de la semilla y de los equipos y pagan a medias la mano de obra.

'Re'bae' o 'telal': se utiliza en horticultura para cultivos de regadío. En esta ocasión el trabajo se realiza diariamente y en compensación se recibe un tercio de la cosecha de verduras (el telal) y ¼ de la de frutales (el 're'bae'). Esta práctica era corriente en la zona de Jebha y de Tamorot.

En Azilane y Tamtelt encontramos otra modalidad llamada el '***harrat***'. Este cobraba al terminar su trabajo sin depender de los resultados de la cosecha.

l) 'Tauza' o 'tuiza':

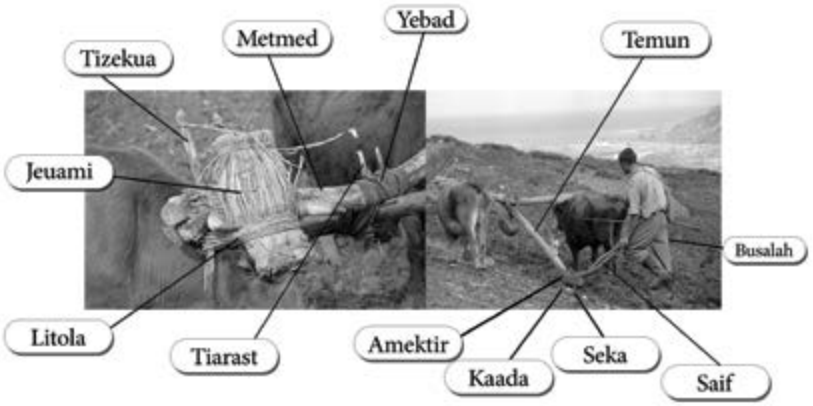
Se trata de la realización de trabajos en grupo por el interés colectivo, o bien de la realización de un trabajo que requiere de mucha mano de obra para ayudar a un familiar, amigo o vecino. Expresa la solidaridad y cooperación entre agricultores.
Se utiliza cuando se necesita, a petición del interesado. Es muy habitual que se practique por turnos, rotando de las tierras de unos vecinos a otros durante las grandes operaciones agrícolas, la colecta de aceitunas, la cosecha de cereales, la trilla y la labranza. En ocasiones se utiliza para trabajos colectivos como el mantenimiento de las acequias o las fuentes de agua.

m) Labrado/preparación de la tierra:

En nuestra región la tendencia es a realizar un labrado superficial realizado con arados rústicos o con herramientas manuales en el caso de terrenos escarpados. Con dichas herramientas se realiza el primer volteo de la tierra, ***'qlib el ard'*** y poco más.

Antiguamente, en las zonas no muy escarpadas, el sistema más utilizado para labrar la tierra era el '***azeglu***' (arado) tirado por vacas. Más tarde, a partir de los años 70, se introdujo el uso de mulas. En zonas escarpadas se utilizaba principalmente el '***fes***' y el '***kadum***', introduciéndose más adelante la '***sapa***' y la '***biocha***', traídas por los españoles durante la época del protectorado.

La mayoría de hombres rurales entrevistados conocían el sistema '***ber-ruasi***',



Las partes del arado.

que sitúa el tiro del arado en la cabeza (concretamente en la frente) de las vacas, colocado con una pieza que amortigua el peso hecha con palmito trenzado y llamada '***hamali***'. Este peculiar sistema tuvo que ser sustituido ya que no servía para las mulas. Entró el arado '***regabi***', que se coloca en la nuca (el más utilizado en Chauen) y el '***bettani***' que va agarrado con cintas en el vientre de las mulas de tiro (Bni Ahmed). En Tamorot usaban el arado combinado, con una vaca y una mula, su nombre es ***'zauya haula'***.

El arado de los Yebala es de tipo 'dental' [10] , diferenciándose del arado común utilizado en el resto de Marruecos. La diferencia es que en el arado común el mango y la parte activa del arado forman una sola pieza.

n) Herramientas agrícolas:

El herrero

[10] Vignet-Zunz,Jacques. Les Jbala du Rif. Des lettres en montagne. A. Retnani Éditions la Croisée des Chemins. Casablanca, 2014.

Existe también una importante variedad de herramientas fabricadas por los artesanos herreros de la región y utilizadas cotidianamente por hombres y mujeres:

- '***Azeglu***' (arado), utilizado para labrar la tierra.

- '***Fes***' (azada con punta redondeada), para preparar la tierra en zonas escarpadas o retirar las hierbas después del paso del arado.

- '***Sapa***' (azada con forma rectangular), sirve para preparar la tierra, quitar piedras, limpiar la acequia, etc.

- '***Kadum***' (gancho pequeño), herramienta que se utiliza para quitar la tierra seca que bloquea el arado y para escardar.

- '***Ajluf***', utilizado para cortar ramas.

- '***Menyil***' (hoz), para cortar los cereales.

- '***Hatacha***' (hoz con dientes), para cortar la hierba para el ganado.

- '***Hdida***' (hoz beldi de palo largo), para cortar ramas en el bosque y quitar el 'oulik' (zarzas).

- '***Tachtib***' (pequeña hacha), para cortar ramas.

- '***Chaqor***' (hacha), para podar y cortar madera.

- '***Atla***' (azoletilla), para escardar la tierra cerca de las plantas ya crecidas.

- '***Medra***', 'qui derri el zra3a', herramienta que se utiliza para levantar el cereal durante la trilla ('***dress***').

o) Sistemas de riego:

Los huertos necesitan irrigación, y casi siempre se encontraban los medios, al menos para mantener regada una pequeña parcela. Antes era más fácil que en la actualidad ya que la pluviometría era bastante más alta. La mayoría de los hombres de la zona rural consultados, utilizaban la acequia, que venía del nacimiento de agua, normalmente situado en la parte alta del 'duar'. Algunos, en Fran Ali, Agbalu, Tamtelt y Azilane, nos hablan del 'sarrich', que es un tipo de alberca que se rellena con la acequia y que permite acumular agua y distribuir el tiempo de riego más fácilmente. Muchos huertos aprovechan directamente el agua del '***onsar***' o '***aïn***', nacimientos de agua que se encuentran cerca, creando pequeños canales en la tierra para regar las diferentes zonas. Un 20% de personas regaban de forma manual, obteniendo agua del '***bir***' (pozo).

p) 'Dokkar', un saber ancestral:

La mayoría de higueras que encontramos en la región son de tipo "Esmirna". Estas variedades producen los mejores higos secos, sin embargo necesitan polinización externa (caprificación) para poder producir. A su vez existen otras variedades de higueras silvestres, llamadas en la región '***dokkar***', conocidas en España como las "Cabrahigos", que dan higos de flores masculinas, consumibles únicamente por las cabras. Estas higueras tienen la particularidad de contener durante todo el año los 'huevos' de las avispas que se encargan de polinizar las higueras "Esmirna".

Así pues el '***dokkar***' o '***tadkir***' (la caprificación), consiste en colgar en las ra-

mas de la higuera "Esmirna", higos '***dokkaris***', también llamados '***herir***' para que las avispas que éstos contienen polinicen la higuera cultivada y ésta dé una buena cosecha de higos comestibles. Esta operación suele realizarse a finales de la primavera.

El '***dokkar***' es un "savoir faire" muy antiguo y extendido en toda la región. En nuestro estudio hemos encontrado que el 94% de los hombres entrevistados conocían la técnica, que en la mayoría de los casos había sido transmitida por su padre o abuelo, si no por algún otro vecino del 'duar'.

Encontramos algunas curiosidades vinculadas a este saber: en Agram, a la hierba que se utiliza para colgar el 'herir' se le llama '***asmar***'. En Tamtelt lo cuelgan con palmito. En Bni Ahmed usaban caca de mula con menta poleo para proteger el higo polinizador. Los higos se guardaban en '***tabtuba***' [11] .

CURIOSIDADES:

¿Qué es el '***khrif***' en la región de Chauen? Normalmente cuando escuchamos 'khrif' pensamos que nos estamos refiriendo a la estación de otoño, pues así se dice en árabe clásico. Sin embargo en nuestra región, la mayoría de personas del campo, definen esta palabra más bien como los frutos que se dan en la época del otoño, de manera que el 'khrif' no es el otoño sino el mismo 'karmus' (higo), o el tiempo de la recogida del 'karmus', o bien los frutos de ese tiempo (higos, uvas e higos chumbos).

'***Baytro***', es la manera de llamar a la calabaza en Tamorot, en lugar del término habitual 'qraa quibira'.

En Tamtelt tienen dos nombres diferentes para el huerto: '***moima***' y '***fedan***'.

[11] Ver capítulo 4.1.

"Allí, en Chaouen, la ciudad de Ali Ibn Rachid, crece el trigo y mucho lino, y hay grandes bosques e innumerables fuentes".
León el Africano . [1]

3.2.- Agricultura en la ciudad de Chauen:

a) Orígenes agrícolas de Chefchauen.

La presencia de agua animó la creación de la ciudad y el desarrollo de su agricultura. En ese desarrollo agrícola fue también clave la llegada de los andalusíes expulsados de España, que trajeron consigo técnicas agrícolas nuevas: tratamientos fitosanitarios, podas, sistemas de irrigación y arboricultura. A los olivos, las vides y las higueras, ya presentes en la zona, se unieron ciruelos, granados, peras, membrillos, naranjos, almendros, melocotoneros, cerezos, albaricoqueros, algarrobos, laureles, y también castaños y nogales….

Además de los frutales, como nos narra *Luis del Mármol Carvajal* [2], en el s. XVI "existían ya en los alrededores de la ciudad numerosos recursos que permitían la irrigación de las tierras produciendo grandes cantidades de trigo, cebada, cáñamo y lino, así como huertas" y R. Al Hboussi [3] , nos habla de nabos, coles, ajos y patatas.

En aquellos tiempos la ciudad dependía también de la ganadería, especialmente la caprina, de la apicultura y de la extinta sericultura (cultivo de moreras y cría de gusanos de seda).

Según el libro Datos estadísticos del territorio de Chaouen, publicado en 1946, en 1945 la superficie cultivada en la ciudad de Chefchaouen era de 230 hectáreas, con cultivos divididos como se expresa en las siguientes tablas:

[1] Primera parte del libro de León el Africano
[2] Luis de Mármol Carvajal. Descripción general de África. 1573
[3] Al Hboussi, Rajaa. Le livre de la vie économique et de la ville de Chefchaouen et sa campagne (1694 – 1561) . Association Marocaine de la Culture Andalusie. 2012.

Cereales y leguminosas:

Producto	Has. [4]	Qms. [5]
Trigo	97,06	1.067
Cebada	43,80	916
Maíz	79,06	948
Habas	8,5	80
Garbanzos	1,0	9
Centeno	0,5	5

[4] Hectáreas cultivadas.
[5] Quintales métricos: antigua unidad de masa española, que equivalía a 100kg.

Árboles:

Frutal	Número de árboles
Vides	1566
Olivos	1333
Higueras	1047
Ciruelos	332
Granados	287
Membrillos	179
Limoneros	92
Perales	52
Albaricoque	40
Algarrobo	34
Cerezos	31
Melocotoneros	31
Manzanos	13
Naranjos	7
Nogales	5
Almendros	3

b) Diversidad de cultivos en Chauen:

Las variedades de frutales presentes en la ciudad citados por las personas entrevistadas son:

Higueras, vides, olivos, ciruelos, perales, nísperos, manzanos, almendros, melocotoneros, moreras, chumberas, algarrobos, membrillos, granados, naranjos, albaricoques, nogales, 'l'aranch' (cítrico que no da frutos, sus hojas se utilizan para aromatizar el té) y cerezos.

Las verduras presentes de manera más habitual en las huertas de Chauen durante la época de nuestros abuelos, son la patata, el tomate, la cebolla, la calabaza, el perejil, el cilantro, los nabos, y los ajos. Presentes, pero menos habituales, el '***titambo***' (variedad de patata local), col, pimiento, menta, pepino, maíz, berenjena, alcachofas y habas.

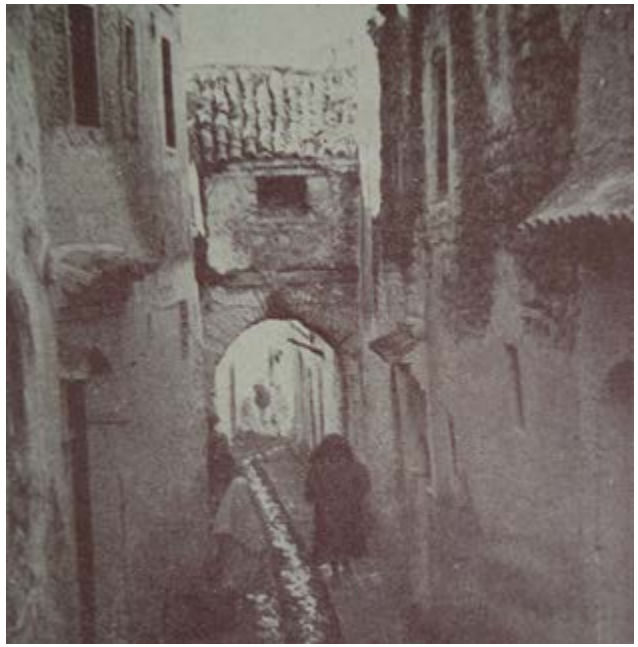
Generalmente las frutas y verduras producidas se destinaban a consumo familiar, sin embargo entre los antiguos agricultores de la ciudad, encontramos mayor porcentaje de comercialización de las cosechas en el zoco (un 50% de los productores de la época) que entre los agricultores del campo. La ciudad de Chauen se autoabastecía e incluso podía exportar.

En cuanto a las semillas, un 64% de los agricultores utilizaban semillas propias y un 45% las compraban en el zoco, estos porcentajes nos indican que en este sentido el "savoir faire" sobre las técnicas de reproducción de semillas se mantenía muy vivo también en la ciudad.

62% de los hombres entrevistados tenía una huerta cuando era joven, pero sólo un 5% de ellos la mantiene. Comprobamos que en la ciudad han desaparecido muchos más huertos que en el campo y que ha sido en las últimas décadas, cuando los agricultores 'urbanos' han ido abandonando la actividad agrícola.

c) Sistemas de regadío.

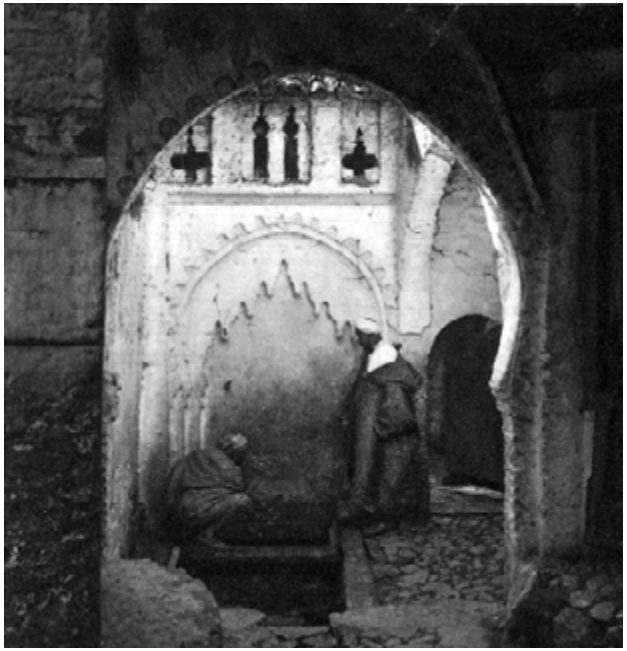
La agricultura de regadío era muy importante en la ciudad de Chauen. El sistema más utilizado era el de las acequias, que distribuían su agua por la mayoría de las huertas, siempre situadas bajo Ras al Maa, u otro de los nacimientos. Otros sistemas eran la excavación de pozos, presentes desde las primeras épocas de formación de la ciudad y la construcción de '***metfías***' (albercas que recogían el agua de la lluvia).



Acequia en el barrio de L'Onsar.

Las '***sequias***' (acequias) salían de tres nacimientos: Ras al Maa, que regaba las huertas orientales, Bab el Aïn y Sidi el Haj Al Ketran, que regaban las huertas situadas en la parte inferior de la medina.
En Chauen había los siguientes manantiales, además del conocido Ras al Maa:

• ***Aïn Nfayess*** (los recién nacidos): se encuentra en el barrio de Souika, a la altura de 'Sidi Bujancha'. Este lugar fue bautizado así porque las mujeres que acababan de dar a luz venían aquí para beber su agua, con la creencia de que ésta les ayudaba a expulsar "la sangre" del parto.



Nacimiento de Suika.

• ***Aïn Souika:*** cerca de 'Bab Muqaf[6]', sus aguas se dirigían hacia Ben Diban y Dar Dbagh donde se encontraban muchos de los talleres de curtido de pieles.
• ***Bab El Aïn:*** el lugar original del nacimiento, se situaba cerca de la puerta Bab El Aïn, donde se situaba el cuartel militar de los y el actual Liceo Iman Chadli. Este manantial lo utilizaba la gente para abastecerse de agua, para lavar, y regar las huertas cercanas.

• ***Bab El Hammar*** o ***Sidi El Haj El Äslan***i (en homenaje a uno de los ilustres sufíes que bebió de sus aguas) o ***Sidi el haj al Ketran***: en ella se reunían las gentes de la comarca que acudían a la ciudad el día de zoco. Sus aguas albergaban un tipo de gusanos o sanguijuelas que eran utilizados para curar una enfermedad a la que llamaban 'berquch'.

d) El 'azab'.

En Chaouen también existían los servicios del '***jammass***', aunque no estaba tan presente como en las zonas rurales, dos tercios de ellos trabajaban todo el año agrícola y un tercio trabajaba sólo en ciertos momentos del año. Se utilizaba más el '***rbaa***' o '***tlat***', que era pagado con dinero y colaboraba principalmente en la cosecha de aceitunas y de cereal. En muchas ocasiones en lugar de la fórmula del 'jammass', que ya hemos explicado, existían los '***azab***', o encargados del '***azib***', que es otra manera de denominar a los huerto más grandes. El 'azab' vivía en el mismo huerto y cobraba una parte de la producción.

[6] En esta puerta solían asentarse los jornaleros que ofrecían su jornal.

"Un pedazo de pan con cebolla en paz es mejor que un cordero relleno con riñas"
-proverbio árabe.

4.- La riqueza patrimonial en torno a nuestros alimentos básicos.

4.1.- Los cereales.

Las costumbres en el cultivo y consumo de cereales han cambiado. El cereal más cultivado hasta los años 60 fue la cebada, seguida de diferentes variedades de trigo duro y combinada con el cereal de primavera preferido en aquel periodo, el sorgo. El centeno estaba también presente, aunque en menos cantidad, y el maíz se empezó a generalizar más tarde.

a) Tipos de cereales presentes en nuestro territorio.

La cebada, '***chaiir***' (hordeum vulgare), es un cereal muy rústico, resiste muy bien las adversidades climáticas y es menos exigente con los suelos. Fue sin duda la base de la alimentación y de la economía Yebala. M. Ater cita en sus estudios una variedad excepcional de cebada, llamada 'cebada del profeta' o ***'chaiir ambía'.*** Se la describe como una cebada de 6 carreras (H.vulgare hexastichum), muy considerada por su valor alimenticio y su maduración temprana. Es mencionada también en ciertos manuales del Protectorado, sin

Chaiir ambía' o cebada del profeta

embargo, las personas a las que hemos entrevistado, salvo raras excepciones, prácticamente no habían oído hablar de ella. En Azilane un hombre nos cuenta como utilizaban el 'chaiir ambia' para los animales y lo cocinaban en '***ftij***' y '***zambu***' [1] .

Al trigo duro (triticum turgidum) se le suele llamar '***qmah***' o '***zrah***' y al trigo blando (triticum aestivum), se le llama '***farina***', aunque muchas veces los términos se confunden. El trigo antiguo, antes de que se mezclara con variedades seleccionadas, solía tener los tallos largos y las espigas negras. Todavía podemos encontrar algunos ejemplares de esta variedad local en los campos de Chauen, donde se conoce como '***al k´hal***' (el negro), y ha sido reconocida por Y. Hminsa bajo el término '***ezaraai***' y '***suini***'. En Tamorot nos mencionaron 3 variedades de trigo extinguido: '***mezuani***', '***mezruba***' y '***berkati***'.

Reservas de trigo "negro".

[1] Ver receta más abajo.

La '***skalia***', escanda (triticum monococcum), está prácticamente extinguida. Se sembraba en terrenos altos a primeros de octubre sobre tierras negras y húmedas. Su paja se aprovechaba para construir los techos de las casas. Un tercio de las personas entrevistadas cultivaba 'skalia', que era especialmente común en los campos de la región de Tanakob, y muy famosa en la aldea de Amegri. Podían encontrarse pequeños cultivos en Talambote, Bni Ahmed y Fifi/Agram.

Por su parte el '***draa hamra ua biad',*** sorgo rojo o blanco (sorghum bicolor), era el principal cereal de primavera y resultaba menos exigente que el maíz, ya que se adapta a terrenos de mediana fertilidad. Se siembra de abril a junio y se cosecha en septiembre.

El maíz, '***draa turkia***' (Zea mais), fue introducido en Marruecos por los portugueses, pero en la zona Yebala tardó mucho en sustituir al sorgo como cereal de primavera.

El centeno, '***chentil***' o '***chentin***' (secale cereale), que hoy está casi en extinción, se cultivaba en pequeñas cantidades, era apreciado para incorporarlo al pan, ya que el pan oscuro de centeno era denso y aguantaba fresco durante largo tiempo. Su paja, la más resistente entre los cereales, era utilizada para fabricar techos y '***berda***' (sillas para las mulas).

También encontrábamos pequeñas superficies de lino, '***ketan***' (linun usitatissimum), cultivado en la región desde tiempo inmemorial. Se aprovechan sus semillas con alto valor alimenticio y sus tallos para la elaboración de tejidos *(ver capítulo 13)*.

b) La cosecha del cereal:

Durante el mes de junio se realiza el corte del cereal, operación familiar a la

que llamamos '***saif***'. Se trata de una tarea tradicionalmente realizada por las mujeres, que suelen ir acompañadas de sus hijos, ya que las jornadas en el campo son largas. Participan todas las mujeres de la familia, salvo las muy mayores o enfermas. Los cereales se cortan en manojos que son apoyados unos sobre otros formando pequeñas montañas de cereal repartidas por los campos. Hay numerosas canciones que las mujeres cantaban mientras desarrollaban este duro trabajo, *(ver capítulo 15.e. de canciones)*.

'Saif', el corte del trigo. Foto cedida por Ingrid Steiner.

Una vez terminado el '***saif***', todos los manojos son llevados al '***nuader***', la era, para realizar el '***dress***', la trilla. El 'nuader' ha sido previamente preparado

'Dress': Trilla de trigo tradicional.

también por las mujeres, que eligen un terreno plano, suficientemente amplio y en el que sople el viento. La superficie se prepara con una capa de adobe que facilitará la recolección de los granos de cereal. Allí, dos o tres mulas conducidas por una persona que se sitúa en el centro, dan vueltas pisando el cereal y separando el grano de la paja. En la región Yebala no se utiliza el trillo (tribulum), presente en buena parte del Mediterráneo. Una vez rotas las cascaras y los tallos, se lanza la paja al aire ayudándose de un gran tenedor de tres puntas, de madera y mango alargado llamado ***'el medra'***, de manera que el grano pueda separarse fácilmente. Este sistema se utiliza también para las leguminosas.

Normalmente, una vez cosechados los cereales de los campos, se guardan y poco a poco se van moliendo en la casa o en el molino de agua.

c) Formas de almacenar los granos en los duares:

Kalaa: '***tabriya***' (gran jarra de cerámica), '***heri***' y '***agrar***' *(ver definiciones más adelante).*

Fran Ali: '***tonna***' (silo casero con forma de cesta alargada hecha en adobe), '***tabtuba***' (como la 'tonna' pero de gran tamaño). Tiene un agujero en la parte inferior por la que se van sacando los cereales para su consumo diario. Se utilizaba también para almacenar leguminosas), 'askal' o 'askil' (cestas de palmito).

Aghbalu/Homar: '***heri***', '***sula***' (cestas de cañas que se cubrían con barro) y '***tonna***'.

Jebha/Titula: '***heri***', '***tonna***', '***matmora***' (hueco que se prepara bajo tierra

Tabtuba de Fran Ali.

para la conservación de cereales y otros productos, el techo es en forma de cúpula parecida a la del horno beldi. En la zona de Jebha se preparaban las paredes con adobe).
También utilizaban para uso diario el '***kdah***' (jarra grande de cerámica) y el '***bersi***' (pequeña cesta de cañas).

Tamtelt: '***heri***', '***tonna***', '***skaras de shan***' (sacos de tela blanca) y '***tabtuba***'.

Agram: '***tonna***', '***sula***'.

Kaasras/Targa: '***tkina d trap***', '***matmora***', '***taguinet***' (así llaman a la '***tonna***' en esta zona) y '***tabtuba***'.

Talambote/Akouben: '***heri***', '***tonna***', '***tabriya***', '***tabtuba***', '***skara de shan***' y '***sula***'.

Bni Ahmed: '***tonna***', '***sula***' y '***askal***' de cañas.

Tamorot: '***tonna***', '***heri***'.

Chefchauen ciudad: '***sula***', '***mzued***' (bolsa de piel de cabra, de forma alargada y con una boca pequeña que se cierra con una cinta de cuero), '***jzin***' (habitación dedicada a guardar los cereales) y '***tabaría bl hatra***' (vasija hecha con estiércol de vaca). En ocasiones los cereales se guardaban en la '***nbah d dar***' (entrada de la casa) o en un '***sndoq***' (baúl).

¿Qué es un 'heri'?

Hemos encontrado ciertas diferencias en las definiciones de '***heri***' de cada zona:

Fifi/Agram y Bni Ahmed: En estos duares el 'heri' es una habitación situada dentro de la casa que se divide en 3 o 4 '***jzain***' (compartimentos), cada uno reservado a un tipo de alimentos.

Tamorot: Los 'heris' de Tamorot acostumbraban a estar en las plantas superiores de las casas, a menudo de las cuadras, o bien en anexos fuera de la casa levantados del suelo. Miden unos 3 o 4 metros y también cuentan con 'jzain'.

Targa/Kaasras: llaman 'heri' a una construcción similar a la '***matmora***', es decir situada bajo tierra, y dividida en compartimentos de unos dos metros.

Talambote: lo llaman '***hara***', y es una habitación especial construida dentro de la casa con ladrillos de adobe y cubierta interior de madera. El suelo se realiza elevado del suelo y en ocasiones se construye un falso techo a dos aguas.

En definitiva el 'heri' es el lugar donde se almacena el cereal y otros alimentos, y no una estructura concreta, en cada duar se buscó una solución diferente para el almacenaje del grano.

Los graneros del Kalaa:

'***Agrar***', así se denomina a los "heris del Kalaa": Son una agrupación de graneros (dicen que había alrededor de trescientos) que se situaban en una zona muy escarpada de la montaña, al este de la aldea. El emplazamiento sólo era accesible a través de un camino que pasaba por la casa del guardián encargado de vigilar todos los graneros. Se trataba de pequeñas construcciones de adobe, de unos 3 m de largo por 1'5 o 2 m de ancho, con techo de paja de centeno a doble pendiente y suelo de madera apoyado sobre unos cortos pilotes de piedra que elevaban la construcción, mejorando su aislamiento y

'Agrar', uno de los graneros colectivos del Kalaa.

rectificando la pendiente. Tenían una puerta arriba generalmente sin escalones, la única manera de acceder a ella era gracias a una madera en la que había que sujetarse para entrar con los pies por delante.

Estos pequeños graneros se dividían en varios compartimentos y en ellos se almacenaban los productos del campo, los cereales, las legumbres, los higos secos, las semillas, el aceite, la miel y se dice que algunos vecinos guardaban incluso las joyas familiares.

Hoy en día podemos localizar el emplazamiento, pero sólo encontraremos

algunos restos de piedras, y la casa del guardián, que fue torpemente rehabilitada hace unos años.

Las múltiples maneras de guardar la paja:

Fran Ali y Tamtelt: Saco de '***shan***' o de '***janch***' (rafia).

Agbalu/Homar: '***mzawed***' (sacos de piel) y de 'shan'.

'Temun': paja colocada en un montón en forma de cono y sujetada por un juego de cuerdas que se cruzan arriba y caen a cada lado ancladas en su extremo con una piedra. Son utilizados por la población de la tribu Senhaya y parte de Ghomara.

Jebha: saco de 'shan' y '***temun***'.

Tamtelt: en sacos 'shan'.

Fifi/Agram: En la '***nuala***' (buhardilla de la casa) o en '***bit del tben***' (habitación de la paja)

Targa/Kaasras: 'Temun', '***bargha***' (nombre de la habitación dedicada a la paja, "el pajar").

Bni Ahmed: '***muahel***' ('nuala'), 'temun' y '***tebana***' (habitación de la paja).

Tamorot: 'nuala' y 'bargha'.

Talambote: '***jiama***' o '***jaiama***' (pajar).

d) Formas de procesar y moler los granos:

En el campo la manera más habitual de moler el grano era hacerlo con el molino manual que se encontraba en la casa. Este tipo de molino es conocido como ***'rha el yed'***, en algunas regiones lo llaman también '***achekar***', '***takriut***',

Rha del yed' de Tamorot

'***zaghzara***', '***aderbab***', '***azerak***', '***ashurgui***' o '***cruata***' (este último se refiere a un molino de mano con la piedra más lisa).

No en todos los duares había molino hidráulico, movido por una corriente de agua, ***'rha dial maa'***. Incluso en los duares donde existía, no siempre se utilizaba, ya que suponía un coste extra que no todas las familias podían pagar. Ciertas familias sólo acudían al molino de agua cuando había una fiesta familiar o se acercaba una fiesta religiosa y necesitan preparar mucho pan y dulces. En cambio en Chauen, la mayor parte de las familias aportaban sus cereales a los molinos hidráulicos para hacer la molienda, sólo un 20% de los cereales se molían a mano. Los molinos manuales en Chauen eran conocidos como '***azrou***' o ***'rha dial yed'***.

Encontramos dos formas de calcular el pago que se hacía a los molineros:

"Tolva" de molino hidráulico de Ras Al Maa.

- Pago por '***askil'***, que en castellano se llama tolva. El 'askil' estaba dividido en 5 partes y se paga proporcionalmente a las partes del 'askil' o 'tolva' que se hayan llenado con el cereal antes de ser molido. Si se llena una parte de la tolva, se paga una medida, si se llenan 2, se pagan dos medidas, etc.
- Pago por '***naks***' o '***maks***' (en función de la región): La respuesta que más hemos encontrado es que el propietario del molino recibía 1 'naks' de cada 10, pero hay personas que nos han hablado también de proporciones menos afortunadas para la población, como 1/6 o 1/4.

Encontramos diferentes tipos de medidas:
- '***Achachu***': cubo de madera y más tarde de goma (región de Tanakoub).
- '***Maks***' o '***Naks***': vaso, taza o pequeño cajón de madera, es la manera de denominar a la medida en general, cada molinero utilizaba un objeto de referencia.

- '***Suni***' (fanega), medida tomada con una pequeña caja de madera.
- 'Hofna' (puñado), medida tomada con las manos del molinero.

Colección de 'sunis' o fanegas para medir el trigo.

e) La preparación de cereales:

Antiguamente el cereal más utilizado para hacer el pan era la cebada, seguida con considerable diferencia, especialmente en los duares, por el pan de trigo. Así mismo era muy común mezclar la harina de sorgo con el trigo o la cebada, y menos frecuente la mezcla con maíz. El centeno era raramente utilizado, se reservaba para el pan de las fiestas y ocasiones especiales.
El pan se preparaba con levadura natural, que las mujeres denominan '***jamira beldi***'. Hoy en día en el 90% de las casas esta levadura ha sido sustituida por la levadura química que venden en las tiendas y la forma de preparar el pan de manera tradicional se está perdiendo.

La receta habitual de la levadura tradicional consiste en reservar para el pan del día siguiente un pedazo de la masa. Cuando se hace un pan nuevo, se añade ese trozo de masa que una vez fermentada, funciona como levadura natural. Algunas mujeres nos contaron otras recetas de 'jamira beldi': "añadir ajo a la harina y dejarla tapada durante cierto tiempo"; "mezclar un poco de trigo con ceniza de lentisco o de habas"; "harina con leben y vinagre de uva"; "harina con ajo y cabezas de pescado".

- **El horno beldi**

El horno beldi

La técnica del pan fue desarrollada en Mesopotamia y Egipto, donde se hacía pan de espelta, trigo y cebada. Allí se inventó el pan con levadura que al principio era cocido sobre ascuas. Poco después se construyeron los primeros

hornos que tenían la misma forma que los hornos beldi que encontramos todavía en las montañas de nuestra región y que denominamos '***farran beldi'.*** Los fenicios fueron quienes extendieron este tipo de hornos por el Mediterráneo.
Estos hornos están realizados con adobe y son característicos por su forma abovedada y elevada sobre un soporte cilíndrico.

Antiguamente las familias no tenían horno en casa, el pan se cocía en los hornos de barrio de la ciudad y en los hornos tradicionales de la montaña. En las zonas rurales, tampoco se acostumbraba a tener un horno beldi por familia, se utilizaban los hornos colectivos con el sistema de turnos. A veces se cocinaba el pan en la 'makla' (sartén), que antiguamente era de barro. Llamamos '***matrah***' a la bandeja con mango largo que sirve para meter el pan en el horno.

- **Hornos de barrio de la ciudad:**

Los hornos comunitarios se utilizan para cocer el pan y los pasteles elaborados para las fiestas, así como otros platos como tayines o verduras al horno y '***sfuf'*** *(ver el capítulo 12)*. En Chauen se conservan aún unos 15 hornos, entre ellos el horno de Bab El Moukaf, el de Sidi Ben Lahsen, el de Sbanine, el del Onsar, el de M'ndaqa, el de l'Hauta, el de Bab Souk, etc.

Antiguamente cada horno tenía una persona encargada de recoger los panes en las casas, el '***atarrah***' y llevarlos al horno. El hombre cuando llegaba a las casas decía: «***Ahtiti ka aayent?***» ("hermana has preparado el pan?"). Antes no se le daba forma al pan en las casas, era el maestro del horno quien se encargaba. El horno se pagaba con un pan pequeño.

Para llevar los panes y los pasteles al horno cada familia tiene sus bandejas.

Se llama '***uashla***' a la bandeja rectangular y '***taifor***' a la redonda.

- **Panes con mezclas de cereales:**

'***Merkés***' o '***amerkes***': es el pan hecho con una mezcla de cebada y trigo. En Tamorot a veces incluían también un poco de sorgo. Este término suele referirse al pan, pero a veces se refiere a la combinación misma de cereales, que eran sembrados juntos en los campos, cosechados y finalmente se molían juntos obteniendo la harina de mezcla de cereales para hacer el pan de 'merkés'.

Pan de '***buharkus***' en Targa o de '***jlit***' en Tamorot: pan de cebada y centeno.

- **Otras maneras de preparar los cereales:**

Se preparaban a mano el '***cuscús***', también llamado '***ahalhol***' o '***tam***' y la '***bulbula***' o '***dchicha***' (cereal machacado), que hoy encontramos ya preparados en el mercado, así como el '***ftaiar***' o 'argaif' (crêpe marroquí). En la ciudad se cocinaban también los famosos '***sfinch***' (churros marroquís). La 'harcha' no existía antiguamente, es una receta que ha venido del sur de Marruecos, en Tamtelt nos hablan de una torta parecida que llamaban '***aharirech***'.

Las recetas de cereales más antiguas son:

'***Buden***': pasta casera en forma de tiras alargadas. **Receta**: Se hacía una masa muy trabajada de harina de trigo o de mezcla de trigo y cebada con agua, se estiraba con el rodillo y se cortaba en trozos. Después se secaban al sol y así podían conservarse durante largos periodos.

'***Chaaría***': pasta casera con tiras cortas y planas. **Receta**: Se preparaba una

masa como la del buden, se hacían pequeñas bolitas que luego se aplastaban y se cortaban en trozos pequeños. Se secaba al sol y se guardaba.

Tanto el 'buden' como la 'chaaría' se solían preparar en grupos de mujeres que se reunían para la ocasión. Se solía realizar durante el '***aguasar***' (preparación de ramadán), a partir del 15 del mes anterior al ayuno, ya que se utilizaba en la harira. Una vez que se quería consumir, se cocían en agua y después se añadía leche.

'***Mhamsa***': granos como el cuscús pero más grande.

'***Triid***': pasta muy fina, parecida a la que se utiliza hoy en día para la 'pastella'. Se preparaba en la casa con una sartén especial. Se comía mucho el día de la

Sartén antigua con la que hacían el 'triid'.

fiesta del 'Mouled', acompañando al guiso de pollo.

'Harira baita': sopa de cereales semi-molidos (bulbula) con leche.
'***Zembu***', llamado '***asum***' en Tamtelt, '***marrak***' en Targa. **Receta**: Una vez recogida la cosecha de cebada, el grano se cocina al vapor, una vez que está casi hecha, se saltea en la sartén para que se seque. Después se muele muy fino, como la harina. Se añade azúcar y se come con una cuchara o con la mano combinado con higos frescos. En Agram a veces molían las habas verdes junto con el 'zembu'.

'Ftera dial turkia' o '***Ahririch***': torta hecha con sémola de maíz.

'***Bagrer***' o '***hardida***': pequeña tortita de harina que se caracteriza por su textura espumosa.

'***Ftij***': se hace con la cebada todavía verde. Le quitaban la cáscara a los granos, los ahumaban y los ponían a secar. Luego se molían añadiendo una planta llamada '***tiferglin***'. Según el grosor de la molienda se llamaban '***tjartab***', '***tjarach***' y '***gabra***' (la última tan fina como el polvo). Luego la cocían en agua y la comían con verduras.

'***Assun***': dulce realizado con semillas de lino molidas y harina de cebada.

'***Jringo***': un tipo de churro alargado

'***Acherchmal***': tipo especial de cuscús consumido en ocasiones muy especiales en Titula (aldea de la región de Jebha).

'***Zumita***': harina de cualquier cereal horneada y mezclada con aceite y azúcar. Se come con cuchara o mojando higos.

- **El pan de las fiestas u ocasiones:**

Pan de trigo con sésamo y anís.
Pan de trigo con cáñamo, sésamo, anís y azahar.
'***Chebchba***': Pan de sorgo o de maíz.
Pan de '***buharkus***' o de '***jlit***': pan de cebada y centeno.
Pan de '***merkés***'
Pan de maíz con centeno y cebada.
Pan con huevos, canela y anís.

f) El pan en tiempos de hambre:

En nuestra región hubo unos años de sequía y de hambruna a principios de los años 40. En estos tiempos las cosechas de cereales eran muy malas o se perdían y el grano no alcanzaba para cubrir la alimentación de todo el año. Las mujeres se veían obligadas a buscar todo tipo de alternativas para poder seguir alimentando a sus familias.

Para introducir este tema, que nos parecía un poco delicado, preguntábamos a las mujeres si los cereales siempre eran suficientes para cubrir la alimentación de todo el año. Sólo el 25% de mujeres de la ciudad, respondió que hubo un tiempo en que el cereal no alcanzaba, sin embargo no nos dieron recetas alternativas al pan de cereales. También en las zonas rurales en un primer momento las mujeres nos decían que los cereales alcanzaban todo el año, sin embargo, luego conocían numerosas recetas alternativas al pan de cereales:

Pan de '*belote*' (de bellotas).

Pan de '*aierna*' también conocido como pan de '***durnek***' o de '***dennak***' (Agram y Tanakob).

'Aierna', planta con tubérculo

Pan de semillas de '*chtepa*' (de jara), llamadas '***arguil***', '***flicha***' o '***uerkil***' en Tamorot. (Tanakob, Tamorot y Tamtelt)

Pan del '*assef*': pan de raíces de palmito (Akouben).

Pan '*aberdik*': pan hecho con garbanzos, habas y centeno (Agram).

Pan del '*jarrob*' (algarrobo).

Pan de '*srría dial drou*': pan elaborado con semillas de lentisco. Con estas semillas se hacía también algo parecido al zembu.

Pan de garbanzos (Bni Ahmed).

Pan de '*jartal*' (avena).

Pan de '*foqaa*': pan elaborado con un tipo de seta que era previamente secada al sol.

Pan de *'coq de halhal'* (semillas de lavanda).

g) Los molinos de cereal en Chauen:

En 1918, Juan de Lasquetti [2] localizó 21 molinos hidráulicos en Chauen. 5 entre el puente de ***Ras al Maa*** y el puente de los portugueses, 12 molinos río abajo, pasado el puente de los portugueses y 4 en un brazo de la gran acequia que cruzaba la ciudad entrando por ***Bab el Onsar*** y saliendo por ***Bab Souk.*** En 1945 se localizaron aún 19 de ellos en funcionamiento.

Los molinos de Chauen, cuyo origen se remonta varios siglos atrás, están construidos en piedra, con techos de madera cubiertos de tejas. El espacio acondicionado en el interior forma una habitación destinada al almacenamiento y una antecámara que alberga el mecanismo de la rueda que trituraba el cereal movida por un caudal de agua que pasaba por debajo de la habitación.

Localización de los antiguos molinos de harina:

Las personas entrevistadas, revisando en su memoria, nos han relatado los molinos que funcionaban en Chauen cuando ellos eran aún pequeños o jóvenes. 11 son los molinos que han recordado y que hemos conseguido localizar situados por barrios y con indicación del nombre de los propietarios de la época:

Se han localizado dos molinos en Ras Al maa (de Rahmouni y de Zahrunia); uno en el Onssar, 'rha del Kuraich'; al menos un molino en el Oued el Ziane, conocido como 'rha de Ziane'; tres molinos en Sbanin, el más cercano al puente de los portugueses era el del 'Hassani'; otro en Oued el Fouarat, 'rha de fuarat'; un molino que era conocido como "el pequeño molino de las mujeres", ***'rhiua d`nsa'*** (camino del Onsar); y otro molino situado frente a 'Bab el Hamar', 'rha del Hatri' (actual hotel Madrid).

Todavía podemos contemplar a las orillas del río algunas de las casas que albergaban estos molinos, pero sus dueños tuvieron que cerrar el negocio con la llegada de los molinos eléctricos.

[2] Chefchauen: Información hecha en el año 1918. Juan de Lasquetti. Imprenta El Imparcial, Madrid.

"Flor del olivo en Abril, aceite para el candil . Flor del olivo en Mayo, aceite para todo el año".

4.2.- Aceitunas y aceite de oliva.

a) Variedades de olivos. 'El zeitun':

En general las variedades autóctonas son poco productivas, pero dan muy buen aceite (dulce y fluido):

- '***Buchuc***', es la variedad más antigua. Se reconoce por sus hojas alargadas de color verde pálido y sus frutos medianos, picudos, poco carnosos y de maduración tardía.
- '***Hemrani***' ('***korchi***' en Talambote): la más apreciada para aceite, fructifica y madura muy temprano, tiene hojas grandes y anchas vestidas de verde claro. Frutos gruesos y carnosos (proceden de variedades andaluzas).
- '***Ameslal***': la preferida para el adobo de aceitunas verdes. Fruto poco amargo, grueso y carnoso. Es la menos abundante.
- Se ha mencionado también una variedad llamada '***zuitni***', de la que no tenemos descripción.
- '***Berri***' ,olivo silvestre que se aprovecha en ocasiones para realizar injertos.

Los olivos de esta región apenas tienen podas ni clareos, se trata de olivos altos y con mucha madera, lo que no favorece la productividad.

Los olivos están muy presentes en la región, pero nunca se han adaptado a la costa. En lo que respecta a nuestra investigación, hay 3 de las regiones estudiadas que no contaban con cultura de olivos: Fran Ali, Targa/Kaasras y Jebha/Titula.

……..

[1] La flor de abril es temprana y corre el riesgo de helarse.

En el resto de duares participantes, la mayor parte de los hombres del campo entrevistados afirman que sus olivos fueron cultivados por sus padres y sólo algunos habían sido ya cultivados por sus abuelos. Se sembraban generalmente en terrenos alejados pertenecientes a la aldea.

b) La colecta de aceitunas, 'tlik':

La recogida de la aceituna es una de las tareas exclusivas de las mujeres Yebala. En nuestra región las aceitunas son **recogidas una a una de manera manual,** tanto si son destinadas a aceite como a aceituna de mesa. Sólo si los árboles son muy altos se utiliza el vareo, habitualmente sin mantas (telas extendidas en el suelo para recoger las aceitunas que caen). La principal razón por la que el trabajo se realiza de una manera tan minuciosa, es que esta técnica permite dejar la aceituna limpia para llevarla a los molinos tradicionales, ya que éstos no cuentan con un sistema para separar la aceituna de las ramitas o restos de corteza, inevitables si se practica el vareo y el manteo.

c) La molienda de las aceitunas:

- **Triturado**: Antiguamente las aceitunas se trituraban en los molinos tradicionales tirados por mulas llamados habitualmente '***rha del zeitun' o 'bahariben'*** en Tanakob. Éstos solían encontrarse cerca de la casa y pertenecían a la familia, a los vecinos o a la comunidad (Jemaa). Normalmente el uso de los molinos era gratuito, y funcionaba por turnos. A veces se pagaba con una cantidad proporcional de aceite, en algunos duares se medía en '***maks***', como el trigo. El término aquí denomina la medida tomada por una jarra de aceite, o en '***q'yiar***', medida que equivale a un cuarto de litro.

- **Prensado**:

I) ***Extracción de aceite con agua y pañuelos***: Una vez trituradas las aceitunas, el sistema tradicional para extraer el aceite es el de incorporar la pasta de aceitunas a una pequeña alberca con agua fría corriente. Normalmente se añade algo de agua caliente para ayudar en el proceso. Una vez que el aceite flota encima del agua es recogida con pequeños pañuelos de '***shan***' que la absorben en la superficie. El aceite extraído con este método suele ser oscuro, por lo que en algunos duares como Tamtelt, le llamaban '***Zit kahla***' (aceite negro).

II) ***Extracción de aceite con 'rha d chuami' o 'tachamit'*** (prensa): La pasta de aceitunas se incorpora a unas canastas especiales hechas con esparto, '***chuamis***'. Cada prensa se carga con 5 o 6 canastas que son prensadas por un sistema de rosca con tuercas, '***tkakal***', sobre las que giran unas tuercas alargadas llamadas '***naura***'. La presión hace que el aceite salga por los huecos del tejido de esparto. En ocasiones se recoge el aceite directamente y se decanta en las vasijas de tierra, en otras ocasiones la prensa incorpora un sistema para recoger el aceite en pequeños depósitos y en ellos se deja reposar para realizar la decantación, momento en el que se separa el agua natural de las aceitunas, llamada '***mor'yam***', del aceite.
Los dos sistemas siguen utilizándose en la actualidad, aunque compiten con molinos modernos, recientemente introducidos y que utilizan maquinaria avanzada.

d) Reservas de aceite en la casa:

El aceite después de la molienda se guardaba en recipientes, todos ellos de barro y con formas más o menos parecidas, jarras con base ancha, pero que reciben diferentes denominaciones en cada Kabila:

'***Ahbar***' o '***alkidia***', en Agbalou.
'***Fajara***' (gran jarra de cerámica), '***tanyía***' (jarra de cerámica más pequeña),

'***ahbar***' y '***akdah***' (vasos de barro)
'***Mejuana***' de cristal en Akouben/Talambote y Fran Ali

Prensa de aceite.

- **El aceite curado:**

Cada familia tenía la costumbre de guardar una pequeña cantidad de aceite y dejar pasar el tiempo de manera que sus propiedades se concentrasen. Este aceite, de alto valor y numerosas propiedades medicinales, se suele denominar '***turiak***' o '***hayla***', y encontramos otras denominaciones en Tanakob, '***haska***' o '***zuik***' y en Tamorot, '***turial***' y '***zit el harra***'. Este aceite, guardada entre 3 y 7 años, sirve como tratamiento para los males de estómago, las intoxicaciones alimentarias y los problemas oculares. Es utilizado también en caso de problemas musculares, en cuyo caso se aplican masajes, y hay quien afirma que es un gran antídoto contra la "magia" o "el mal de ojo".

e) Aceite de 'aluana':

Teníamos noticias de la existencia de este tipo de aceite en la provincia de Taunate, donde para prensar utilizan pequeñas prensas domésticas. Invitados por nuestro amigo Jacques Vignet-Zunz, decidimos investigar si en nuestra región existía una técnica parecida. ¡Y resultó que sí!

Un 40% de las mujeres entrevistadas en el campo conocen el aceite de 'aluana', aunque en ciertos duares recibe otra denominación. Era producida muy habitualmente en Agram, Bni Ahmed y Tamorot y raramente en Kalaa, Agbalu/Homar y en el Jebha. Hoy en día no se práctica esta técnica, aunque encontramos a una mujer de Tamorot que sigue haciendo 'aluana' de vez en cuando. En Agram se llama '***zit galgula***' y en Bni Ahmed '***zriqaq***'.

Este aceite se hace con las aceitunas negras, que se almacenan conservadas

Mujer exprimiendo aceitunas con la mano para extraer aceite de 'aluana'. Tamorot

en sal y se realiza en cualquier momento y no necesariamente después de la cosecha, como el aceite normal. Las aceitunas se colocaban en una sartén de barro que se metía en el horno caliente durante toda la noche. Al día siguiente las aceitunas se machacaban con una piedra, acción llamada ***'aderbab',*** y a continuación se exprimían con la mano desnuda o bien apoyada por un tejido.

En Chauen algunas mujeres conocían la pequeña prensa doméstica, utilizada en la zona de Taunate, y explican que después del horno las aceitunas se prensaban en el '***rha de chuami***' doméstico, sin embargo la manera habitual de obtener el aceite 'aluana' en nuestra región era completamente manual (sin prensa).

El uso principal de este aceite es alimentario, considerado como un aceite exquisito y con muchas propiedades saludables. Algunas mujeres citan también su uso como mascarilla para la cara y para el pelo, o su uso medicinal.

f) La conservación de las aceitunas:

Las aceitunas se guardaban en:
- '***Bermil***' (barril) de barro o de bronce.
- '***Tonna***' (gran recipiente fabricado con cañas y barro no cocido).
- '***Tanyía***' (jarra mediana de barro).
- '***Jabía***' o ***'kidra grande'*** (olla muy grande de cerámica, en ella también se guardaba aceite y leche).
- ***'Al tabiría'*** o '***tabría***' (jarra estrecha de cerámica que medía aproximadamente medio metro).
- '***Taniría***' (gran cesta de juncos).
- '***Aalaf***' (cestas de palmito de tamaños diferentes, también se utilizaban para guardar los higos secos).
- '***Fajara***', recipiente de cerámica utilizado en Chauen.

g) La preparación de aceitunas de mesa:

Aceitunas cortadas: se seleccionan las aceitunas verdes o rojas, y se descartan las aceitunas que no estén en buenas condiciones. Después se realiza un corte a cuchillo en cada una de ellas y se guardan en un barril con agua, limón y un poco de sal. Las dejamos un cierto tiempo hasta que se curan.

Aceitunas a la menta: seleccionamos las aceitunas negras bien maduras, las ponemos en un saco de rafia o plástico que deje salir el líquido, añadimos hojas de menta seca y las dejamos un tiempo hasta que las aceitunas pierden el amargor. Después las secamos al sol.

Aceitunas machacadas: dejamos las aceitunas limpias de cortezas, hojas, etc, y las metemos en sacos con sal. Le ponemos un peso encima, generalmente piedras, para que suelten el agua ('maryan') y esperamos un tiempo hasta que pierden el amargor y se curan.

h) Olivos y aceite en la ciudad de Chauen:

Al contrario que en las zonas rurales, donde casi todos los entrevistados tenían olivos, en Chauen, sólo un 24% afirman tener olivos. Algunos de ellos se situaban en las afueras de la ciudad, Lobbar, Gharouzim o Turaguin y otros mantenían los olivos en los duares de sus abuelos.

En aquellos tiempos por tanto, había poco aceite en la ciudad y éste era caro. Los españoles traían su propio aceite de oliva y lo vendían, pero también era caro.

- **Los molinos de aceite:**

J. Lasquetti también realizó su inventario sobre los molinos de aceite presentes en 1918 en la ciudad de Chauen. Localizó 13 molinos: 4 en 'Suika', 1 en 'Jarrazin', 1 en el 'Hauta', 2 en 'Souk', 1 en 'Rif Al Andalus', 2 en 'Onsar' y 2 en 'Sbanin'.

Estos molinos de aceite fueron desapareciendo con la modernización progresiva de la ciudad. Su crecimiento rápido implicaba la construcción de numerosos edificios en zonas que habían sido agrarias y poco a poco fue disminuyendo el número de olivos.

Las personas entrevistadas recordaron los siguientes molinos, aún en funcionamiento cuando eran niños o jóvenes. Algunos son de construcción posterior a Lasquetti, lo que indica la progresión de la actividad oleícola después de 1918 y su tardía regresión.

- Barrio 'Rif Al Andalus': molino 'Jamaâ Al Andalous'.
- Barrio de 'Jarrazin': molinos de 'El Ghrand', 'Jamaâ el bir' y 'Sidi Boujnaka'.
- Barrio 'Onsar': molinos de 'Rahmouni' y 'Ben Allouch'.
- Barrio 'Souk': Molino 'Chrif Aonan'.
- Barrio 'Sbanin': molinos de 'Ba Hammou', 'Bouhrira' y 'Afassi'.
- 'Oued Fuarat' : Molino de 'Driucha'
- También había algunos en el barrio de 'Suika', pero no hemos localizado los nombres.

En la periferia de la ciudad se ha localizado el molino del 'Haitafi' en Lobbar; el de 'Affaddi' en Sidi Ahmed el Ouafi; y el molino de 'Hsein del Msiah' en Kaa Dchar.

Curiosidad:

En Agram y probablemente en otras regiones de la provincia, usaban también el aceite hecho con los pequeños frutos que dan los olivos silvestres (acebuches), ***'zit dial berri'***. Las mujeres nos comentaban que era un aceite

"Si quieres ser respetado guarda tu rebaño lejos de tus vecinos"

5.- Ganadería.

Los habitantes de la región de Chauen, y en general de la zona Yebala, son conocidos como "los pastores de la montaña", por su especialización en ganadería caprina. Encontramos datos de 1945 que nos indican cómo era el reparto de cabezas de ganado en las diferentes kabilas:

Tipo de ganado	Tanakob	El Kalaa (Kab. Bni Zey-Zel)	Bni Ahmed	Kabila Ghzaua	Bou Ahmed
cabras	22000	16000	17800	11000	5500
vacas	6000	3500	5200	2700	1500
ovejas	5000	2200	4000	4200	-
aves	13000	-	-	-	-
Miel (kg/año)	2408	-	bastante	-	bastante

Podemos comprobar como desde antaño, la ganadería caprina ha sido una de las actividades principales de la región. Por otro lado, los datos de nuestras encuestas nos han sorprendido, ya que indican que lo más habitual era que cada familia, además de tener sus cabras, tuviera al menos una vaca que proporcionaba leche y era útil para tirar del arado. Era muy frecuente tener algunas gallinas en la casa, en cambio sólo algunas familias tenían ovejas. Los burros y las mulas eran más escasos que hoy en día y estaban muy cotizados, ya que eran indispensables para el transporte entre duares y la comercialización en los zocos. También había familias que tenían colmenas tradicionales en el bosque y cada año cosechaban algo de miel para consumir e intercambiar.

……..

[1] Datos obtenidos de la publicación "Datos estadísticos del territorio de Chauen. 1946".

a) La ganadería caprina de la región:

Recuperando una expresión de Isabelle Jabiot [2] , la posesión de cabras supone para la familia "una cuenta bancaria con patas". Son los ahorros de la familia, y están a disposición para afrontar cualquier evento familiar (bodas, bautizos, etc.), momento en el cual algunos ejemplares serán sacrificados o vendidos en el zoco. Las cabras son protagonistas también durante la fiesta del Aïd Quibir.

La ganadería caprina de la región siempre ha sido extensiva, compuesta por rebaños medianos, habitualmente entre 10 y 50 ejemplares de cabras de raza local, perfectamente adaptadas al terreno montañoso. No fue hasta los años

Venta de cabra local en un zoco de la región de Chauen. Bibl. Tetuán.

[2] Panorama ethnographiquedu pays jbala-ghomara. Jabiot Isabelle

80 cuando se empezaron a introducir ejemplares de razas extranjeras y la raza local empezó a mezclarse. Su crianza se practicaba principalmente por la carne, no se regulaba la producción de leche, ni los ciclos reproductivos y, como veremos más adelante, no existía tradición quesera en la región.

Las montañas de Chauen contaban antiguamente con abundantes recursos pastorales gracias a la alta pluviometría de la región. Hoy en día han disminuido notablemente *(ver capítulo 8)*. Los pastores acostumbraban a pastorear en tierras y bosques lejanos '***tchumach***', en las tierras colectivas de pastoreo cercanas a la aldea, llamadas '***merfaq***' y con menos frecuencia en las tierras '***mesrah***', tierras del "Habous" reservadas para el pastoreo. Un 60% afirma que practicaba la rotación de pastos.

También era muy importante la combinación de agricultura y la rotación de cultivos, con la ganadería. Después de cada cosecha, se dejaba a los animales pastorear en los campos, consumir los restos de la cosecha y aprovechar las tierras en barbecho. En cambio, cultivar plantas forrajeras, como la veza o la alfalfa, no era habitual. En todo este proceso, queda reflejada la simbiosis del **sistema agro-silvo-pastoral Yebala.**

Una característica, muy peculiar de la ganadería caprina de la zona, es la gestión colectiva de los rebaños y del cuidado de los animales. Los ganaderos acostumbraban a practicar '***nouva***' o '***dula***': en un punto concreto se reunían las cabras de la aldea, o bien de cierto barrio. Allí, uno o dos pastores se hacían cargo durante la jornada de pastorear las cabras de todos. Cada uno o dos días se cambiaba de turno y otro pastor se hacía responsable.

Existían otros tipos de cooperación entre cabreros, pero únicamente cuando se daban situaciones especiales como enfermedad, sequías o viajes. Entonces se compartía la comida de los animales y en contadas ocasiones las cuadras.

Era muy habitual prestarse las vacas para el arado.

b) El cuidado de otros animales domésticos:

En la ganadería bovina, cada familia se ocupa de sus animales, en general a cargo de las mujeres y los niños que las pastorean en los alrededores de la casa. Las mujeres se encargan de aportar ramas, comida y agua a las cuadras de los animales, así como de mantener la higiene del establo.

Otra fórmula ganadera, de la que aún quedan ejemplos vivos, es dejar a las vacas vivir solas en el bosque, ***'l'ksiba metloqin fi djbel'***. Hay familias que las dejan sólo durante la primavera y el verano, y otras que las dejan salvajes durante varios años hasta que llega el momento de abatirlas.

Encontramos diferentes nombres para denominar el lugar donde vivían los animales domésticos: '***kori***', '***kaouar***', '***rua lostuan***' y ***'rua tasiaa***'.

Cabra asomada a la ventana de su cuadra.

Cuando preguntamos a los hombres entrevistados por los cambios que ha habido en la ganadería encontramos las siguientes respuestas:

- Ahora no se práctica '***nouva***' / '***dula***'.
- Hay muchas menos zonas para pastorear y éstas cuentan con pastos menos ricos.
- El poco bosque que queda está muy protegido.
- Hay muchos menos animales que antes.
- Los pastores que quedan suelen ser asalariados.
- Los jóvenes no se interesan por el oficio.

c) La curación de animales domésticos:

Otro saber hacer ancestral, heredado por los ganaderos de generación en generación, es la utilización de remedios caseros y naturales para la sanación de los animales. Hemos encontrado un repertorio amplísimo de remedios relatados por "nuestros abuelos":

- Remedios físicos:

• ***'Erk dem'*** o '***tachrit***' (sangrías): Este sistema consiste en la realización de cortes en las orejas o en el pene. En el caso de las orejas, a veces se unen después con un palo ensartado. Se utiliza para curar varias enfermedades, entre ellas el envenenamiento por plantas como la '***aseres***'.

• '***Mkruha***' o '***kei***' (abrasión): Normalmente se utiliza para las vacas enfermas. Consiste en quemar al animal con un hierro al rojo vivo a la altura del bazo, en el cuello, o en su trasero. La creencia es que, para cada curación, debe aplicarse un tipo de abrasión. También influirá el dibujo que tenga el hierro (forma de círculo, o forma de los signos # o =).

- Cuando la vaca se hinchaba a causa de una enfermedad o parásito, le ponían un clavo entre costilla y costilla para favorecer la desinflamación.

- '***Ansra***': remedio que se aplicaba en las zonas costeras, donde se tiraba a las cabras al mar para que se curasen de enfermedades cutáneas.

- **Remedios alimentarios:**

- Dar cebada, espelta o maíz caliente a las vacas para que den más leche o se recuperen después del parto.
- Dar sorgo con aceite o grasa a las vacas recién paridas.
- Dar sorgo con 'nujala' (las cáscaras/restos del cereal) a las vacas que están débiles.
- Aceite para limpiar el estómago de los animales.
- Dar cebada o skalia cocida a los animales que tienen problemas de estómago o malas digestiones.
- Diferentes tratamientos con '***turiak***' (aceite curado).
- Pan caliente para las vacas que sufren de una enfermedad llamada 'buchuk'.

- **Remedios a base de plantas:**

- '***Tifersiusiu***' (planta medicinal), se daba a beber con un poco de miel para recuperar a las cabras pequeñas.
- '***Sahtar***' (orégano magrebí) y '***karset*** el ***haia***' (planta medicinal).
- Tratamiento con humo de diferentes plantas como la '***delfa***' (adelfa) u otras maderas.
- '***Ketran***' (preparado a base de frutos de enebro): contra las picaduras de insectos, los mosquitos que nacen en la piel de los animales y para espantar a las serpientes.
- Otras plantas medicinales utilizadas para curar a las vacas: '***hrihra***', '***krimnichich***', '***frgala***', ***'achbat darba'***, '***belnouaaman***', '***butarba***', etc.

- **Otros remedios curiosos:**

- Tratamiento anti parásitos con base homeopática: cuando las vacas comen ciertos gusanos llamados 'asres', se enferman y sus cuerpos se hinchan. Los ganaderos buscan esos mismos gusanos, los muerden y a continuación con los restos del gusano en la boca, muerden la columna vertebral o la boca de la vaca enferma para sanarla.
- Contra el 'adrei', infección que las cabras cogen en las patas cuando andan mucho, se hervía estiércol de vaca y se aplicaba en las zonas afectadas.

d) 'Luziaa', el aprovechamiento comunitario de la carne.

Antiguamente no había neveras y la conservación de la carne se hacía difícil, de manera que no resultaba rentable sacrificar un animal, especialmente uno grande como la vaca, ya que su carne se echaría a perder. Por eso se practicaba la 'Luziaa', que consistía en agrupar a varias familias que se ponían de acuerdo para comprar o elegir un animal y sacrificarlo. Al animal que va a ser sacrificado en '***luziaa***' se le llama '***guezra***' o '***dbiha***'. Compartían gastos y trabajo, y cada familia se llevaba su parte proporcional.

El reparto de carne se hace por sorteo, con un *'sistema de palitos'*, o en función del dinero o trabajo aportado. Cada parte a repartir se llama ***'g`raii'.*** En el 'sistema de palitos', cada participante escoge un palo con una forma determinada. Después los palos se colocan de forma aleatoria al lado de las piezas de carne ('g´raii') y cada dueño busca su palo y recoge la pieza que le ha sido asignada por azar.

La cabeza, la tripa ('***mezued***') y la piel del animal degollado se venden en

forma de subasta entre los participantes.

La '***luziaa***' se solía practicar en ocasiones especiales como "el 26 de Ramadán", el Aïd Saguir, el Mouled, el Aachor, durante ciertas fiestas del calendario agrícola, en las peregrinaciones a los santos y en otras fiestas. También se realiza cuando hay un animal que está enfermo y se quiere sacrificar antes de que muera.

Además existen dos métodos tradicionales de conservar la carne:

- '***Jalih***': carne almacenada en jarras de cerámica, bien con sal y aceite, bien con grasa.
- '***Kadid***': carne secada al sol con un poco de sal.

e) Ganadería en la medina de Chauen:

Según los datos de 1945, en la ciudad de Chauen existían:

'Kadid', carne secada al sol.

Animales	Número de cabezas
Cabras	725
Vacas	187
Ovejas	94
Burros	77
Mulas	39
Caballos	2
Aves	No hay datos

Observamos como en la ciudad antigua también había un gran número de cabreros. El 80% de los hombres entrevistados en la ciudad, afirman haber poseído cabras cuando eran niños o jóvenes, asimismo sus padres o abuelos. También era muy habitual encontrar gallinas en las casas urbanas, que vivían en los patios exteriores o en las terrazas. En cambio, había muchas menos vacas que en la zona rural.

En Chauen existían menos tierras comunales para el pastoreo, pero las personas encuestadas han situado dos zonas: el conocido actualmente como 'Jassa' (el jardín), antes de que éste fuera construido y la zona donde hoy se sitúa el Gobierno Provincial. A causa de la escasez de pastos, muchos pastores de Chauen tenían la costumbre de "emigrar" los meses de verano a las montañas más altas del Parque Natural de Talassemtane. Normalmente esta pequeña operación de **trashumancia** se hacía al menos entre dos cabreros asociados ('***cherek***') que pastoreaban juntos y bajaban por turnos la leche a la ciudad. Cuando preguntamos si la actividad como cabrero era en aquella época lucrativa o bien sólo una actividad de supervivencia, la mayoría coincide en que antes era una actividad más lucrativa que hoy en día. A diferencia de los cabreros de las zonas rurales, en Chauen la producción de leche era valorizada

económicamente.

Actualmente está prohibido tener cabras en la ciudad, sin embargo quedan aún algunas en la misma medina, y muchas familias de la periferia han mantenido, aunque más reducidos, sus rebaños.

f) Unas notas sobre los saberes de los apicultores de la montaña:

- Saben reconocer cuál es la ***celda de la abeja reina*** y la calidad de la miel en función de la forma que ésta tenga.
- Conocen la ***'danza de las abejas'***, el sistema de comunicación que las abejas utilizan para informar a sus compañeras sobre la posición de la comida o los peligros.
- Observan '***el efecto ventilador***' que las abejas utilizan para refrescar la colmena con el aleteo rápido de sus alas.
- Están atentos ***los días de lluvia***, ya que saben que esos días, cuando las abejas salen a buscar comida al amanecer, la miel que producirán será de las mejores del año.
- Tratan a sus abejas ***contra la enfermedad de las "chinches".*** Cuando ven que el 'tailet', un mosquito, está cerca de sus panales, es señal de que sus abejas tienen chinches. El tratamiento consiste en realizar una mezcla de estiércol de vaca con '***quetrán***' de enebro, limón y corteza de cedro. La mezcla bien seca se quema y se esparce con ayuda de un fuelle entre las colmenas.

Cuando se le ofrezca leche para beber, debe decir: ''¡Oh Allah! Bendícenos con ella y danos más de ella, porque no hay comida ni bebida que satisfaga como la leche''.
Sunan Abudawud, Libro 26, nº 3721.

6.- Leche y productos derivados

a) La leche:

En Chauen la leche se compraba casi siempre directamente a los ganaderos. Se consumía tanto leche de vaca como de cabra. Se vendía en tazas de cobre. La leche se vendía a diario, pero había la confianza para pagar al mes o cada dos semanas.

b) El Raïb:

Es la leche fermentada de manera espontánea. No se añade ningún fermento externo, pero a veces se aromatiza con agua de azahar o se endulza con azúcar.

c) El Leben:

Elaboración del leben.

El leben es el resultado de batir la leche del día anterior. Para batirla se utiliza una calabaza o una vasija de barro alargada suspendida en una cuerda que se ata al techo. Con el movimiento de vaivén, la grasa de la leche se separa formándose la mantequilla, '***zebda***'. Una vez que ésta se recoge, nos queda una leche ligeramente agria y desgrasada, ¡es el riquísimo leben!!

'Zebda', mantequilla recién hecha.

El leben es muy consumido por los chaunis en cualquier momento, pero su ocasión estelar es el viernes, cuando es típico acompañar el cuscús en familia con varios vasos de leben. Los más golosos, reservan un poco de cuscús para añadirlo al vaso de leben, combinación a la que llamamos '***seikok***' y que puede realizarse también con 'bulbula'.

d) El 'jben' (queso):

Apenas un 20% de las mujeres de las zonas rurales, y sólo un 10% en la ciudad, afirmaron hacer queso, no lo hacían ni ellas ni sus madres o abuelas, lo que nos indica que la producción de queso no es una actividad con tradición en la zona. La tradición quesera si existía en los alrededores, Tetuán, Bni Aros o Aïn Hazen. Entre los duares participantes en nuestro estudio, podemos decir que sólo en Agram había cierta tradición quesera, y hemos encontrado productoras domésticas aisladas en Kaasras, Bni Ahmed y Homar.

En el caso de las mujeres que hacían queso en casa, se utilizaba más la leche de vaca, y algunas veces la de cabra. Las recetas relatadas consisten en mezclar 'leben' y leche o en utilizar cuajos, de higo o de cabrito lechal.

"Cuando veo el primer pez en la red ('ftouhi'), mi cabeza y mi alma se encogen".

7.- La pesca tradicional

a) El oficio de la pesca, ¿una herencia?:

No tanto como cabría pensar. Hablando con los abuelos de estas zonas, nos damos cuenta de que aquí la pesca no es, ni ha sido, una actividad principal, sino un complemento más combinado con la agricultura y la ganadería. Por tanto, no todos los hombres se dedicaban a la pesca, sólo la mitad. De ellos, sólo alrededor del 60% habían tenido a su padre pescador. Parece que en la generación anterior a los padres de los hombres entrevistados, es decir la época de sus abuelos, mucho antes de la época del Protectorado, había muy pocos pescadores ya que apenas había barcas. La mitad de los hijos de pescadores siguen con la profesión hoy en día.

b) Técnicas tradicionales de pesca:

'***Chaarah***': técnica que en español se conoce como 'palangre' y que consiste en un sedal muy largo, con decenas de anzuelos atados. Se pone un tipo u otro de anzuelo, según el tipo de pescado que se quiere pescar.

Pesca de almejas: Antiguamente se pescaba '***con rastro***' (rastrillo) en la playa, más adelante se introdujo el sistema de '***monete***', molino a pedales que se manipula desde la barca y arrastra el rastrillo por el fondo.

'***Sebka***' (red): Las redes antiguas se elaboraban con esparto o lino y en ocasiones se bañaban en '***quetran***', líquido negro fabricado con el fruto del enebro, para darles más resistencia. También se utilizaba en las embarcaciones para protegerlas. Las mujeres colaboraban en la fabricación y reparación de redes.

El trabajo con la red tenía diferentes técnicas:

- **Calar redes:** las redes se colocaban durante ciertas horas en los pasos del pescado, según las mareas.

- **Manejo de redes desde la embarcación**. Los marineros tiraban piedras a los bancos de peces para que se fueran acercando a las redes.

- **Cerco:** cerco entre varias embarcaciones en la mar, o cerco en la playa.

Caña o sedal: desde la playa o la embarcación.

El '***vigía***': el jefe del barco se colocaba de vigía en un mástil de la embarcación. Desde allí indicaba a los marineros donde estaban los bancos de peces. El vigía calculaba la medida de la cuerda que había que soltar en '***msata***', cada 'msata' eran unos 100 metros.

Antes no existían barcas con motores, se manejaban sólo a remo, no había redes de materiales tan resistentes como ahora y no existían sondas ni radares.

Barca de pesca antigua dando cabo a tierra.

c) ¿Qué se pescaba?

Todos los entrevistados coinciden en afirmar que antiguamente había muchos más peces en el mar, y también más variedades. Compruébenlo con la gran lista de peces que se capturaban en la época:

"Chargu (sargo), mero, sardinas, chral (jurel), chtun (boquerón), byuk (besugo), tagzalat, larab, rim, muni majar, larani, mirna, bonito, melva, calamares, mija, tunina (atún), marisco, caballa, cigala, badejo, sama, bretola, bubrada, busnen, spada (pez espada), halaba, raya, halma, rufalo (robalo), uni bukradaa, chpia (sepia), etc."

Observemos también, en los nombres de esta lista, la influencia española, y el contacto con los pescadores españoles especialmente en Jebha, que durante mucho tiempo fue **"Puerto Capaz"**. Muchos pescadores del Jebha se embarcaban en barcos españoles, incluso pasado el Protectorado, debido a

Puerto Capaz. 1942.

los diferentes acuerdos de pesca entre Marruecos y España, muchos marineros siguieron trabajando en las embarcaciones españolas.

d) ¿Qué hacían para anticipar la meteorología y el estado de la mar?

Observar el viento, especialmente para saber si viene del este (charki), del oeste (gharbi) o de noroeste, que es el viento difícil en el Jebha.
Observar la mar, su color, sus corrientes, si hay mar de leva y la forma de las olas.

Observar el cielo, ***'bel maina'***, si vienen las nubes dispersas es que viene viento del oeste, las nieblas indican viento del norte y son peligrosas.

En cualquier caso la pesca de antes era más arriesgada que hoy en día, ya que estos métodos no podían prever las frecuentes variaciones del mar y los temporales inesperados. Por ello los pescadores siempre se consagraban a Dios antes de partir con numerosas alabanzas y existe el proverbio que dice:

داخل للبحر مغروق والخارج منو مخلوق
"Entramos en el mar ahogados y salimos resucitados".

e) ¿Dónde se vendía el pescado?

"Dejábamos el mero vivo con una cuerda y una boya en el agua hasta que llegase el comprador".

Una buena parte del pescado se vendía en la misma playa, donde llegaban los '***hamara***', vendedores que transportaban el pescado con su mula a diferentes duares, incluida la ciudad de Chauen. En Bni Ahmed nos contaron que el 'hamara' sólo llegaba cuando era la época de la colecta de aceitunas, y así cambiaba pescado por aceitunas y aceite. En Jebha, se vendía también en el puerto, en una especie de lonja improvisada, y de allí llegaba a los zocos de los alrededores y a algunas ciudades como Chauen y Tetuán.

f) No había hielo, ¿Cómo se conservaba el pescado?

En general el pescado se comía lo más fresco posible, había mucho, y se pescaba a diario.

Secado al horno: se hacía con los boquerones y peces grandes, luego se conservaba en cestas de esparto.

'***M´jala***': pescado conservado en aceite.

En vasijas de cerámica: lavado con agua y sal.

'Jilia dial hot': Lo guardaban en grasa y lo utilizaban después como cebo para pescar.

'Kadid de pescado': lo hacían con la '***halaba***' [1] y el bacalao, lo secaban al sol con un poco de sal.

El '***buritiar***', pez volador, también se secaba al sol y a veces se conservaba en miel. Otras veces se utilizaba como medicina y una vez secado lo quemaban en el '***mejmar***' [2] como si fuera incienso y se lo hacían oler a las mulas.

Lo cocinaban a medias y lo comían al día siguiente.

[1] Un tipo de pescado grande,
[2] Brasero.

Otra manera de conservar el pescado era cocinarlo dentro de la masa del pan. En Targa a este pan relleno se le llama '***hlala***' o '***berun***', en Kaasras, Jebha y Chauen ***'jobs b guaza'***. Se hacía también 'argaif' relleno de pescado, que era conocido como '***ftaiar sama***'.

Para transportarlo en los burros se ponía **mojado con agua y sal y muchos trapos en las canastas de palmito o esparto**. Si se transportaba a pie se colocaba en '***berchil***', canasta pequeña de palmito con correas.

g) ¿Cómo se cocinaba el pescado?

El actual ***'Tagra*** [3] ***de pescado'***, es más reciente de lo que pensamos, ya que antes los tomates eran escasos y se daban sólo en temporada. El pescado se cocinaba la mayoría de las veces a la parrilla sobre leña, al horno, o en sartén de barro con harina sal y unas gotas de aceite. Pocas veces se freía en aceite como hacemos hoy en día.

Esta "sartén" de barro con la que se cocinaba el pescado la encontramos en Agbalou, pero la había fabricado una mujer en Bouhamed que se llamaba Tamenhila.

[3] Tipo de tayín utilizado en nuestra región. Se distingue por su tapa plana. Ver capítulo 13 sobre artesanía.

El ***'m'jala'*** lo cocinaban con huevos cuando venían visitas.

En algunas zonas de montaña, como Tanakob, también se consumía el pescado de río.

El bosque: "Territorio de las mujeres y clave para nuestra alimentación y salud".

8.- El bosque:

a) La recogida de leña: un trabajo patrimonial de las mujeres Yebala.

Mujer cargando leña para encender el horno.

Ir al bosque a cortar la leña para cocinar o para dar de comer a los animales es una dura tarea exclusiva de las mujeres de nuestra región, en la que rara vez el hombre participa. Normalmente, una o dos mujeres de cada familia, se reagrupan con otras vecinas al final de la tarde para ir al bosque a cortar ramas.

Durante un pequeño periodo, hay casos especiales en los que las mujeres son excluidas de la tarea de ir al bosque a buscar leña: mujeres mayores o muy enfermas, mujeres que acaban de dar a luz o, en ciertos duares, también las recién casadas. En esas ocasiones, la comunidad, las otras mujeres, se ocupan de dejarles leña o pan cocido. La tarea sólo se suspende para todo el grupo en caso de nieves o altísimas temperaturas.

Las mujeres tienen una sabiduría ancestral, heredada de sus abuelas, que les permite **reconocer las variedades de leña más útiles para el horno, el *'kanoun'* y la alimentación de los animales.** La lista de nombres de árboles y arbustos que manejan es larguísima. No hemos conseguido identificar todas las plantas, probablemente algunos de los nombres citados son denominaciones locales (o incluso familiares) de plantas o árboles que conocemos más comúnmente con otro nombre, o se trata de variedades diferentes y endémicas, visto que la diversidad de nuestros bosques es enorme, y fue aún mayor en el pasado.

Consideramos que es interesante dejar registradas todas las denominaciones que las mujeres entrevistadas han citado, mostrando así el amplio conocimiento que tienen de su entorno, así como la diversidad del dialecto de la región en torno a la naturaleza. Al mismo tiempo dejamos abierto el camino a futuras investigaciones [1].

- **Tipos de árboles y arbustos recogidos para el horno beldi y el 'kanoun':**

Variedades identificadas:

Asassnu/ matru (madroño), karmousa (higuera), belot/ dlim/ajouaf (alcornoque), rayhan (mirto o arrayán), halhal (lavanda), troo (lentisco), el araar (tuya y/o enebro), dfla (adelfa), amzal/ korich/ tassaft (encina), berri (acebuche), zaytoun (olivo), chtapa (jara), ailzan (árbol de la familia de las hayas).

Variedades citadas no identificadas:

Aanfoud, yachab, moutron, akiyour, el tklal, jrijar, taalik, achaal, amzian, kata, akinzou, tamsolt, ditzou, ganzal, aouri, amtoual, jrba, hourik, bobradaa, el jlnsh, argal, tasaft, azdal, asai, aoukad, el rkik, bourfd, bsit.

- **Tipos de árboles y arbustos recogidos para la alimentación de los animales.**

En muchas ocasiones es la misma, una vez que los animales han consumido las hojas, se aprovechan las ramas para cocinar:

Variedades identificadas:

Assasnu ou mutron (madroño), chtapa (jara), araar (tuya y/o enebro), el korich (encina), bellot ou dlim (alcornoque), rayhan (mirto o arrayán), zeitun (olivo), el berri (acebuche), karmusa (higuera), troo (lentisco), ailzan (árbol de la familia de las hayas).

Variedades citadas no identificadas:

Assay, awri, tiklil, jarjir, jlinj, toualik, amizin, amzal, arkal, tamichoult, tassaft, ametwal, jarba, akouk, hourik, bouberda, bsit, tassaft, rkik, bourfad, anfoud.

El equilibrio del bosque, a guardar entre la recogida de leña y la capacidad del medio, es también un "saber-hacer" específico de las mujeres, que realizan una ***recolección selectiva y rotativa,*** transmitida de generación en generación. Aún así, la mayoría aseguran que el bosque local antes era muchísimo más grande y llegaba hasta las casas de su aldea. Algunas mujeres afirman

[1] Está disponible para las personas interesadas la lista de plantas identificadas clasificada por cada uno de los duares participantes en la investigación.

no haber utilizado ninguna estrategia para conservar el bosque, "pensábamos que siempre iba a estar", otras nos explican algunos métodos: ***"cortar la parte de arriba del árbol en invierno", "cortar sólo las ramas de abajo", "no cortar en periodo de floración", "cambiar la zona de recogida cada temporada"***, etc.

Cuando preguntamos por las razones que han hecho disminuir el bosque, la razón principal es la tala para crear nuevas zonas de cultivo, especialmente a partir del crecimiento de la cultura del 'kifi' [2] . Además, aseguran que la población se ha triplicado; no hay hornos comunitarios como antes, sino que cada familia tiene su horno; han disminuido las precipitaciones, con lo que el bosque tarda más en regenerarse; se utiliza mucha leña para los hornos de cal y se practica el pastoreo sin rotación.

b) Frutos del bosque que nos alimentaban:

Las mujeres recogían en el bosque: frutos de madroño ('***bujano***'), que no

Bujano' o madroño.

[2] Nombre local de los cultivos de Cannabis.

solía llevarse a casa *"nos lo comíamos en el bosque"*; corcho; bellotas, conocidas en Talambote como '***asai***' y acompañadas con el dicho ***"fia el haluo ua fia al maa***" *("tiene dulce y agua")*; moras; '***ammaku***', fruto del arrayán ('***raihan***'), que antes se comía; tierra para hacer cerámica; plantas comestibles;….

En el bosque también se recogía la '***tusna***' (miel de abejas salvajes) y los '***qororos***'(caracoles).

c) Setas:

Las mujeres conocen una variedad enorme de setas que pueden ser utilizadas para la alimentación. Hemos encontrado mucha dificultad para identificar las setas que utilizan, y sobre todo para relacionarlas con el nombre dado localmente. En cada región utilizan un nombre diferente para el mismo tipo de seta, o bien, el mismo nombre, para setas diferentes.

Así pues, el estudio sobre el consumo de setas en la zona, deberá ampliarse en un futuro con visitas a las aldeas durante el periodo de recolección de setas. Con algunas descripciones hemos reconocido que utilizaban 'macrolepiota', 'boletus de pino', 'cantarela' y 'trompeta de la muerte' entre otras muchas. Sirva la siguiente lista recopilada para mostrar los conocimientos sobre micología alimentaria de las mujeres de la región:

Kalaa: '***bergalu***'
Agbalu/Homar: '***tasaft***', '***buchuil***', '***tarfis***', '***amrklit***', '***fukaa***' y '***samn***'.
Tamtelt: '***tasaft***'
Agram: '***bergalu***', '***busfenj***' [3] , '***bujrita***', '***fukaa***'.
Talambote: '***buchabil***' y '***tizrat***'

[3] Reconocido por las mujeres porque nace el lado de la lavanda.

Bni Ahmed: '***fukaa***', '***tafrast***', '***busfenj***', '***besgleta***', '***bergalu***', '***chfrada' y 'bujrita'***
Tamorot: '***mehlala***', '***burfid' y 'tassaft'.***
En *Agram* nos dieron las siguientes recetas para cocinar las setas:

El '***bergalu***' se cocía en agua, se escurría bien y se rebozaba con harina y '***charmila'*** [4]. Después se colocaban en una 'sartén' de barro y se cocinaban en el ***'kanoun*** [5] ' a fuego lento.

El '***bousfenj***' se cocinaba a la parrilla o en el 'kanoun' o se freía con especias en la sartén.

En el bosque también se recogía la '***tusna***' (miel de abejas salvajes) y los '***qororos***'(caracoles).

d) Plantas aromáticas y medicinales:

Las mujeres entrevistadas han reconocido multitud de plantas utilizadas como medicamentos o como aromatizantes en comidas e infusiones. El conocimiento de estas plantas es también un saber ancestral heredado y transmitido de generación en generación que conviene conservar. Las plantas citadas por las mujeres se presentan en la siguiente lista:

[4] Charmula o charmila es un aderezo que se utiliza para legumbres, verduras y pescado compuesto por pimentón, ajo, cilantro, aceite, comino y sal.
[5] Lugar donde se preparaba el fuego para cocinar. Ver capítulo x cocinando

Flaio

Minta

Sahtar

Mtnan

Raihan

Rand

Planta	Uso medicinal	Uso culinario	Localización
'Flaio' Cf: Mentha pulegium Es: Menta poleo	Gripes o resfriados	Té y el café	Toda la región
'Minta' Cf: Calamintha Es: Menta	Gripes o resfriados	Leche, té, café y comidas	Toda la región
'Sahtar' Cf: Origanum magrebí Es: Orégano	Infusión con limón para el dolor de tripa	Té y tayín de pescado	Toda la región
'Mtnan' Cf: Thymelaea hirsuta Es: Boalaga	Dolor de cabeza	Té y tayín de pescado	EL Kalaa
'Rand' Cf: Laurus nobilis Es: laurel	Tos	Té y comidas	Fran Ali, Kaasras, Targa, Tamtelt, Talambote
'Raihan' Cf: Myrtus communis Es: Mirto o arrayán	Dolores de articulaciones y reumatismo	Té y tayín	Fran Ali, Tanakob, Fifi, Tamorot

Karsat haia

Achbat darba

Mchichtro

Luiza

Halhal

Trkgla

Planta, uso medicinal, uso culinario y localización

'Karsat haia'	Dolores de estómago	-	Bni Ahmed, Fifi, Tanakob, Tamorot
'Halhal' Cf : Lavándula Es : Lavanda	Dolores de estómago	Té y comidas	Tanakob, Kaasras, Targa, Talambote, Tamorot, Chauen
'Achbat darba' Cf : Artemisia annua Es : Artemisia anual	Tratamiento para los animales Anticancerígeno	-	Tanakob, Chauen
'Trkgla' Cf : Inula (viscosa y graveonlens) Es: Inula	Tratamiento para las heridas	-	Tanakob, Fifi, Talambote, Bni Ahmed, Tamorot, Chauen
'Luiza' Cf: Aloisa citriodora Es: hierba Luisa	Analgésico, relajante	Té, leche y café	Tanakob, Chauen (planta que se cultiva)
'Mchichtro' Es: Menta salvaje.	Para la recuperación del parto [6]	Preparación de 'zembu'	Tanakob, Jebha, Kaasras, Bni Ahmed, Chauen

[6] Las mujeres iban al 'hamman' durante la primera semana después del parto y se sentaban sobre una alfombra de 'mchichtro'.

Aarar [7]

Chih laud

Azir

Defla

Troo o droo

Planta, uso medicinal, uso culinario y localización

'Azir' Cf: Rosmarinus officinalis Es: Romero	Problemas de corazón, dolores musculares	Té y comidas	Tanakob
'Aarar'[7] Cf: Tetraclinis articulata Es: Tuya o sabina	Varicela	Ingrediente de Ras el Hanout	Jebha, Tamtelt, Talambote, Tamorot
'Troo' o 'droo' Cf: Pistacia lentiscus Es: Lentisco	Diarreas, gripes y resfriados	Elaboración de aceite de lentisco	Tanakob, Jebha,
'Defla' Cf: Nerium oleander Es: Adelfa	'bjor' [8]	-	Toda la región
'Chih laud' Cf : Artemisia Es : corteza de artemisia	bjor	-	Tamtelt

[7] El mismo nombre hace referencia también al enebro.

[8] Mezcla de plantas, semillas y cortezas que se queman en el mejmar para purificar el ambiente, hacer huir las enfermedades, o hacer ciertos tipos de magia para buscar marido, eliminar los problemas, ...

Amtual o metwal

Chiba

Amarriu

Nafaa

Sarguina

Planta, uso medicinal, uso culinario y localización

'Nafaa' Cf : Pinpinella anisum Es : Anís verde (matalaúva)	Dolores de estómago	Pan, chebakia y sfuf	Fifi
'Sarguina' Corrigiola telephiifolia	Enfermedades respiratorias	-	Fifi
'Amtual' o 'metwal' Cf: Phillyrea latifolia Es: Labiérnago negro	Laxante	-	Fifi
'Chiba' Cf: Artemisia absinthium Es: Ajenjo o absenta	Gripes o resfriados	té	Fifi, Tanakob (se cultiva), Bni Ahmed, Chauen
'Amarriu' Cf: Salvia Tingitana Es: Salvia Tangerina	Dolor de cabeza, dolores de estómago, problemas pulmonares, tratamiento de heridas	-	Talambote, Bni Ahmed, Chauen

Harmel

Merdeduch

Hricha

Buchnij, jell o nujla

Planta, uso medicinal, uso culinario y localización

'Hricha' Cf: Indigofera Spicata Es: Leguminosa silvestre	Tratamiento enfermedades gástricas	-	Bni Ahmed
'Buchnij', 'jell' o 'nujla' Cf: Visnaga daucoides Es: Ammi vis-naga	Problemas de asma, dentales o de cálculos renales. Diuré-tico	Las flores se utilizan como mondadientes natural	Bni Ahmed
'Merdeduch' Cf: Origanum majorana Es: Mejorana	Gripe, fiebre y resfriados	Con leche caliente	Chefchauen
'Harmel' Cf: Pegamum harmala Es: Harmal	En incienso, para problemas respiratorios u oculares. Cocido, para males de estómago. Mezclado con henna, para el pelo	-	Casi toda la región

Otras plantas mencionadas en Tamorot, de las cuales no tenemos más información: '***dandan***', '***chaaul***', '***yantlik***'.

e) Remedios naturales utilizados en Chauen:

En la ciudad de Chauen planteamos la pregunta al revés, es decir *"¿Qué remedios naturales utilizas para curar: la gripe, los males de estómago y los proble-*

Planta, uso medicinal, uso culinario,

Gripe	Estomago	Respiración
Minta / Menta	Sahtar / Orégano magrebí	Harmel / Harmal
Flaio / Menta poleo	Holba/ Holba (Trigonella Foenumgraecum)	Bsla / Cebolla
¿?/ Achbat Darba	Tum / Ajo	Naanaa / Hierbabuena
Sándalo / Rbia el sndal	Minta / Menta	Minta / Menta
Mejorana/ Mardoudch	Salma / Salvia	Flaio / Menta poleo
Comino/ Kamoun	Trekgla / Inula	Sahtar / Orégano magrebí
Canela/ Krfa	Luiza / Hierba Luisa	Aaraar / Enebro
Hab el rchad / Berros (lepidium sativum)	Zaytoun / Aceitunas	Mchichtro / Menta salvaje
Chiba / Absenta	Mzah / Níspero	Azir / Romero
Jldat chaata / ¿?	Roman / Granada	Salma / Salvia
Harmel / harmal	Chtapa hamra / Jara rosa	Dfla / Adelfa
Sahtar / Orégano magrebí	Dlim / alcornoque	Kersana / Yero
	Laouz / Almendras	

f) Destilación de plantas aromáticas y aceites:

La **destilación de plantas** era una actividad que se practicaba principalmente en la ciudad. En el campo, no era tan habitual. En nuestro estudio sólo hemos encontrado algunas mujeres que la practicaban en Akouben (Talambote), donde producían agua de azahar en pequeñas cantidades, y en Agram, donde encontramos una familia que practicaba la destilación con un combinado de 20 plantas.

En la ciudad, las flores utilizadas más habitualmente, y que podemos todavía comprar en el zoco cuando es temporada, son el ***azahar*** y los ***pétalos de rosa***.

La destilación se realizaba también con '***flaio***' (menta poleo), '***minta***' (menta), '***salmia***' (salvia), '***sahtar***' (orégano), '***merdeduch***' (mejorana), '***raihan***' (arrayán), '***sandal***' (sándalo), '***krenfel***' (clavo), '***atercha***' (geranio aromático), '***halhal***' (lavanda), '***jssama***' (lavadula), '***mednen***' (boalaga), '***saharat banasash***' (violetas silvestres).

La técnica casera consiste en pasar el vapor a través de las plantas o flores utilizando una gran olla adaptada con un tubo alargado que permitirá hacer la condensación y dejar gota a gota el destilado de la planta. Estas ollas eran de barro, luego llegó el cobre y actualmente son de aluminio.

- **Aceite de '*droo*'** (lentisco): Hemos localizado la producción de este aceite en Fran Ali, Tanakob y el Jebha. Normalmente se producía de manera casera con los frutos rojos del lentisco. Se usaba principalmente para fabricar jabón, para iluminar, como medicina (para el estómago, resfriados, quemaduras, fiebre y fracturas) y en algunos casos, especialmente en las zonas donde el aceite de oliva era escaso, se utilizaba en la alimentación humana, principalmente para freír.

Olla de destilación casera.

- **Aceite de '*berri*'** (olivo silvestre): Es muy poco conocida y apenas se utiliza salvo en zonas con pocos olivos, donde se utilizaba en ocasiones para cocinar la carne y el pescado. También se reconoce su poder medicinal contra el resfriado y el mal de riñones.

- **Aceite de '*rand*' (laurel):** Ciertas mujeres saben extraer este aceite de los pequeños frutos del árbol de laurel. Estos frutos se trituran y se cocinan en una olla con agua durante casi diez horas. Una vez reposada la mezcla el aceite flota y se recoge de la superficie. Se utiliza para enfermedades de la piel y reumatismos.

g) Jabón casero:

Algunas mujeres fabricaban su propio jabón. Hemos recopilado las siguientes recetas:

- **Jabón de aceite de '*droo*' (lentisco) con cenizas.** Se hierve la mezcla hasta que se convierte en jabón. En ocasiones se añade también limón.
- **Jabón de '*tagueguich*'[9] y hojas de lentisco.**
- **Jabón de cenizas de lentisco, mezcladas con aceite y cal**. La mezcla se cocina hasta que se obtiene consistencia.
- **Jabón de '*suibna*'** (literalmente jabón pequeño). Se trata de una planta con flores amarillas que tiene buen olor.
- **Jabón de aceite y sosa (hidróxido de sodio).**
- Jabón hecho con una mezcla de **'*ktan*' (lino), cenizas y habas.**
- **Jabón de aceite y lentisco:** a la pasta sobrante del prensado de las aceitunas se le añadían cenizas de lentisco y agua hirviendo hasta obtener una pasta jabonosa.

h) Consumo de plantas silvestres. El bkol:

El '*bkol*' es una combinación variable de hierbas silvestres comestibles. Se recogen principalmente en primavera o en los huertos de regadío de verano, como la '*arosjla*'. La combinación se hace con cuidado para no poner

[9] Falsa manzanilla.

demasiada cantidad de aquellas plantas que tienen gustos más fuertes. Se incluyen en la mezcla algunas plantas medicinales como el diente de león, el hinojo o el llantén. Para prepararlo se lavan muy bien las hierbas, se pican muy pequeñas y se hierven durante mucho tiempo, para asegurarse de que incluso los tallos quedan blandos. Se suele cocinar en tayín con una salsa de ajo, comino, cilantro fresco y pimentón dulce y picante ('***charmila***'). Es un plato que se prepara muy a menudo en la montaña, especialmente cuando vienen invitados de manera improvisada, ya que los ingredientes se encuentran cerca de la casa.

Si consideramos la lista de plantas que las mujeres han citado como ingredientes del '***bkol***', podemos entender como este plato representa uno de los patrimonios vivos del saber local femenino. En los duares se sigue transmitiendo la receta de madres a hijas, y hemos comprobado que las mujeres jóvenes siguen conociendo muy bien las diferentes variedades.

Variedades identificadas:

Houmaita (Rumex-acederas o cebolletas), khobaiza (Malva sylvestris), bkoul d dar (varía en cada duar, es la planta comestible más común y cercana a la casa), belnouaaman o hpaipour (amapola) , aroujla (Portulaca oleracea-verdolaga), amzgr, fyel (hojas de Raphanus sativus-rabanitos), tagheghicht (Anacyclus pyrethrum-falsa manzanilla), hourreqa (Urtica-ortiga), el selk (Beta vulgaris cicla-acelga), aghraml (ver foto con fruta roja de Mesbara), baghora (trébol) y flicha (semillas de jara)

Variedades no identificadas:

Atrilil, ras bkar, aourdal, bouichbl djaj, boumchit, isan bkar, houlaiba, ziyata, bkoul hourin, aesal, mcgicha awra, aiycha malsa, azara, asrdal, houraika malsa, el boutala, krmnich, ahrik, mchitat lghoula, krmchito, smouma, bizo, bkzhis, ablatou, amzgr, taka, taou y bourdan.

Otras plantas silvestres consumidas:

El '***garnin***', conocida como 'tagarnina' en el sur de España (Scolymus hispanicus) y la '***kanaría***' o '***jarchof***', alcachofas silvestres, de la cual sólo se utiliza el tallo.

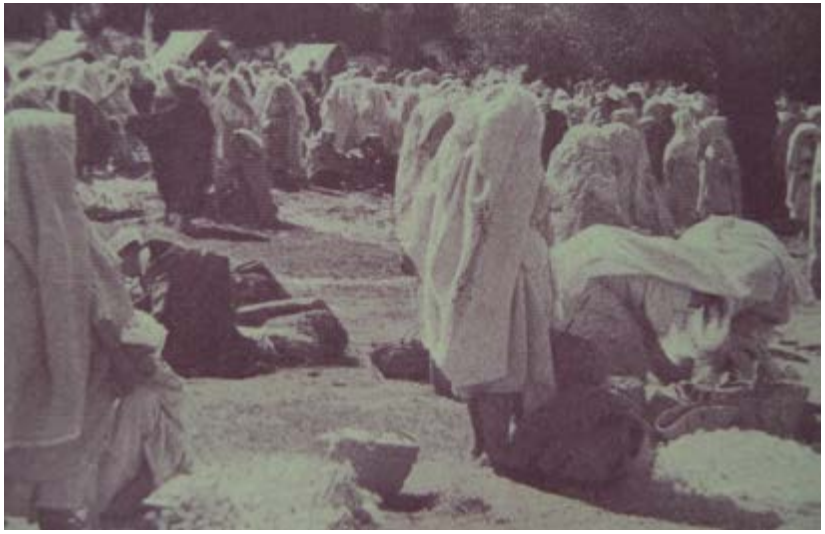
El garnin' o tagarnina.

"El zoco, punto de encuentro de nuestra Dieta Mediterránea"

9.- El Zoco, 'Souk'.

a) Zocos regionales:

En el Magreb los zocos aparecen con la conquista romana, como mercados fronterizos entre grupos tribales, donde prevalecía el trueque. Es con el Islam, cuando se extienden hasta los más de 2.000 zocos existentes en la actualidad.



Mujeres vendiendo lana en un zoco de la región.

Los zocos semanales son muy importantes para la dinamización económica de cada región, pero además eran y siguen siendo, el centro de la vida social de cada comarca. En ellos se transmiten las leyes del estado, las normas de gestión del bosque y el agua, se realizan intercambios, tanto económicos como culturales, entre las diferentes tribus o kabilas, se arreglan matrimonios, etc.

Los zocos han ido evolucionando, pero algo que los ha definido siempre es que no sólo encontramos productos, como en cualquier mercado al uso, sino también servicios. Era la ocasión de encontrarse con el herrero que ponía a punto las herraduras de nuestras mulas, con el barbero, que nos renovaba la imagen, con el mulero, que nos transportaba las mercancías, el babuchero, que nos cosía los zapatos una vez más, etc. También han sido siempre habituales en los zocos los charlatanes o vendedores de productos mágicos, que aprovechan la ilusión de la multitud.

En la región, tanto las mujeres como los hombres acudían al zoco para comprar productos. La mitad de las personas entrevistadas, aprovechaban también para vender. La población de las montañas solía vender ganado, algo de aceite, frutas y miel. Normalmente no había excedentes de cereales o legumbres, a menudo aquellos que encontrábamos en el zoco venían del sur. Vendían también artesanía utilitaria especialmente objetos de cerámica y palmito.

En la región, tanto las mujeres como los hombres acudían al zoco para comprar productos. La mitad de las personas entrevistadas, aprovechaban también para vender. La población de las montañas solía vender ganado, algo de aceite, frutas y miel. Normalmente no había excedentes de cereales o legumbres, a menudo aquellos que encontrábamos en el zoco venían del sur. Vendían también artesanía utilitaria especialmente objetos de cerámica y palmito.

En los zocos de la región podíamos encontrar cereales, legumbres, verduras, aceite, azúcar, pescado, sal, naranjas, jabón beldi, cerámica, 'argaz' [1] , ropa, animales, té, velas, objetos de palmito, cuero, algarrobo, aceitunas y semillas. Eran principalmente mercados locales, pero también se podían encontrar ciertos productos que venían de fuera como el azúcar, el pescado y las velas, de la provincia de Tetuán. Los productos del sur, fueron difíciles de encontrar según el periodo histórico, ya que debían traspasar la frontera establecida entre el Protectorado español y el francés. De Ouezzane llegaba aceite y lana, y de Fez cereales, sandías, naranjas, cuero y babuchas y haik. Los españoles traían otros productos como el café y ciertos vestidos o medicamentos.

[1] Gas líquido utilizado como combustible para iluminar

Mapa de zocos en la zona del Protectorado Español, año 1945. En la parte inferior de la foto, la línea fronteriza con el Protectorado Francés.

- Los zocos de los duares encuestados son/eran:

Kalaa: Souk de Chauen (lunes y jueves).

Fran Ali: Souk Bni Said (sábado).

Agbalou/Homar: Souk Tanakoub (martes), Souk de Bab Taza (miércoles) y Souk de Chefchaouen.

Jebha/Titula: Souk Jebha (martes), Souk Ouzkan (lunes) y Souk Bni Bufrah (jueves).

Tamtelt: Souk de Bni Said (sábado), Souk Chaouen (en ciertas fiestas religiosas como el Asor o el Mouled) y Souk Bni Hassan (miércoles).

Fifi/Agram: Souk de Fifi (jueves), Souk de Mokrisat [2] (martes) y Souk Bab Taza (miércoles).

Kaasras/Targa: Souk de Bni Said (sábado).

Talambote/Akouben: Souk de Chefchaouen.

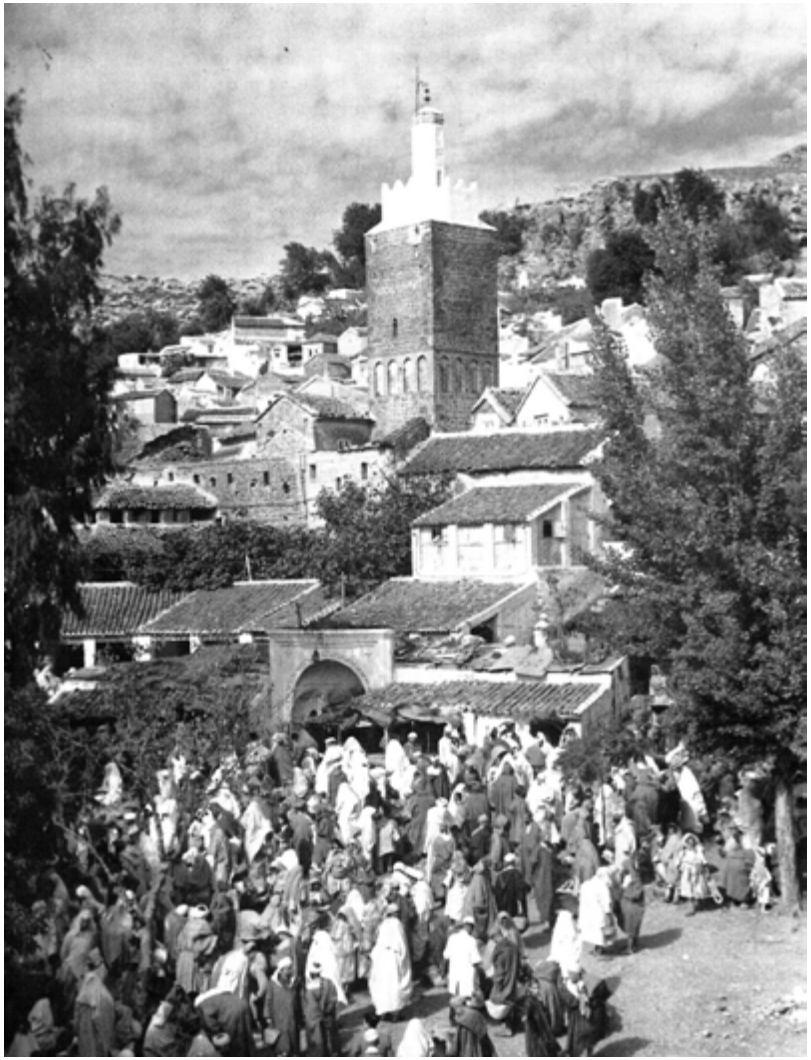
Bni Ahmed: Souk de Bni Ahmed (martes), Souk de Bni Zeroual.

Tamorot: Souk de Tamorot (sábado), Souk de Bab Berred (lunes), Souk Aounane, Souk Aisaguen, Souk de Ketama y Bni Nbet (martes).

b) El zoco de Chauen:

Los viernes se celebraba el zoco en la gran plaza Utah Hamman. Fue a partir de los años 50 cuando el zoco se trasladó a los jueves. Este zoco se alargaba a la zona de '***Demna el Majzen***', dónde se vendían cereales, carne y leche y a la 'Jadaría', actual plaza del Parador, donde se vendían las verduras. El zoco del

[2] Estaba en la parte francesa, así que pasaban de manera ilegal.



Día de zoco en 'Demna el Majzen', frente al actual Hotel Parador.

Mujeres en el zoco de Utah Hamman.

carbón, esencial en las cocinas de la época, se situaba al lado de la mezquita grande de la plaza. En el centro de la plaza Utah Hamman se vendía aceite a la manera tradicional, el vendedor contaba con una jarra de lata y un embudo, y rellenaba la botella o la 'tanyía'[2] de cada comprador. El lunes se celebraba el zoco en Bab Souk, en los años 50 se suspendió y se trasladó a la gran plaza.

El ***souk del ganado*** se celebraba, y se sigue celebrando, en la parte baja de la ciudad, los miércoles y los domingos.

Al zoco de Chauen normalmente acudían los hombres, las mujeres iban sólo de vez en cuando.

En este zoco encontrábamos principalmente cereales, legumbres, leche, leben, frutas y verduras de temporada. Se compraba también carne, huevos y pescado, era el lugar donde renovar la vestimenta, el hayk, la dyilaba, las babuchas, la kursía y el mandil, así como los utensilios de cerámica para la cocina, el argaz y el jabón, además de endulzarse con azúcar y dulces, principalmente 'facosas'. Los diferentes artículos eran transportados y presentados al público en cestas de palmito o recipientes de cerámica.

Existía un **zoco donde las mujeres vendían la lana** en diferentes niveles de preparación, se celebraba los lunes y los viernes detrás de la mezquita Sidi Belahssen.

El pescado llegaba a Chaouen prácticamente todos los días y se vendía principalmente en la plaza de l'Hauta. Su precio era accesible para la mayor parte de la población, y todas las personas entrevistadas afirman que llegaba en buen estado. Las especies de pescado que normalmente llegaban a Chauen

[2] Estaba en la parte francesa, así que pasaban de manera ilegal.

eran: jurel, sardinas, buka, rim, tagzalt, bonito, bakur, boquerones, sargo, tunina (caballa) y byuk (besugo).

La población de la región, generalmente los hombres, venían al zoco de Chauen sólo en ocasiones, excepto aquellos que vivían en duares cercanos. Un 80% de ellos venían a pie y sólo el 20% venían acompañados de su mula.

c) Los 'F'ndaqs':

Las personas que venían a Chauen de los pueblos más lejanos, como Jebha, Tamorot o Fifi, pasaban un día o día y medio en el camino de ida y otro tanto de vuelta. Era necesario pasar al menos una noche en Chauen, donde había establecimientos que ofrecían alojamiento tanto a los agricultores y comerciantes, como a sus animales. Estos establecimientos se llaman 'f`ndaqs', palabra de la que deriva el término español 'fonda'.

Además, en los '***f'ndaqs***' podíamos encontrar maestros artesanos, herreros y talabarteros y eran puntos fijos de venta de cereales y aceite.

Había numerosos 'f'ndaqs' en Chauen, buena parte de ellos localizados en los alrededores de la plaza Utah Hamman:

- ***F'ndaq de 'Chfichu',*** también conocido como '***el foki***'. En él se vendía carbón, y aún podemos encontrar aparejos para las mulas, y los servicios del herrero. Este' f'ndaq' sigue abierto en la actualidad, y alberga a comerciantes que llegan a Chauen procedentes de regiones lejanas.

- ***F'ndaq del 'Zit'*** (de Krikech), donde se vendía aceite y lana, situado en el centro de Utah Hamman al lado de la Zaouia Al Nassiría, la primera que se construyó en Chauen.

- ***F'ndaq Semmar***, pequeña pensión en frente de la puerta del patio exterior de la Kasbah.

- ***F'ndaq de 'Stito el Hadri',*** enfrente del 'f'ndaq Chfichu', alojaba principalmente a los estudiantes.

- ***F'ndaq 'Sefli',*** pensión pequeña en la que se vendía el trigo. Estaba localizada en la esquina de la plaza donde hoy encontramos un banco.

- ***F'ndaq 'El Yahudi',*** que estaba en el actual bazar 'Tlidi'.

d) Medidas de peso y volumen antiguas:

'Aararm': medida que equivale a "montones" o "grupos". Se utiliza para vender frutas, verduras y legumbres.

'Slal auezin': medida utilizada para vender verduras.

'G`rabi': medida utilizada para vender la carne y en ocasiones las verduras.

'Rtal': medida para vender la carne. Un 'rtal' equivalía a 16 ukías y una ukía a unos 75 gr.

'Stal' o 'qraa': se trata de recipientes o jarras (de cerámica o cobre, más tarde aparece el aluminio o el plástico) de diferentes tamaños que se utilizaban para medir la cantidad de leche que se vendía.

'Tanyía' y 'gherba': la leche se vendía en estos envases de cerámica que servían como medida.

'Majuana', envases para el aceite de unos 5 litros.

'Mud': medida antigua de peso que equivalente a más de 5 kilos. Se utilizaba principalmente para los cereales. 1 'moud' tiene 4 '***rboaas***', 8 '***tmunas***', 16 '***sunis***'.

Otras maneras de medir los productos: por '***safar***' (viajes), '***hmel***', '***corba***' o '***swibat***'.

f) Monedas antiguas utilizadas en el zoco:

Tanto en los zocos de la región como en el zoco de Chauen había cierta práctica de trueque, pero era muy poco habitual. El trueque se realizaba más a nivel de los agricultores que intercambiaban directamente sin acudir al mercado. En el zoco los productos debían pagarse en monedas, que remontándonos a la memoria de las personas entrevistadas, iban desde los ***'reales hassanis',*** a

Moneda de medio dirhan hassani acuñada en 1882.

los actuales dirhams, pasando por los ***'reales azizi'*** y los ***'reales hafidi'.*** Estos reales eran monedas de plata, acuñadas como dírham y llamadas en general ***'reales de nokri'***. Durante el Protectorado circulaban las pesetas con sus diferentes denominaciones, '***gurda***', '***chika***', etc. Existía un vocabulario que mostraba las equivalencias entre la moneda de la parte francesa y la peseta. "Un franc equivalía a una gorda, medio franc a una chica y 2 francs a un biñol. En el 56 apareció de nuevo el dírham.

g) Otros establecimientos de venta de productos en Chauen:

Establecimientos ligados a la gastronomía (1946)	Número
Restaurantes	18
Cafetines	41
Tiendas de comestibles	160
Hornos de pan	12
Carniceros	10
Panaderías	7

En los restaurantes de Chauen se servían principalmente baisara, carne y callos.

"Tres 'nanech' (tres en el fuego), la 'tanisa' (olla), la 'borna' (otra olla) y el 'hach mohamed' (la cuscusera), el 'bahtetech' (el cuscús) y el 'tuyani' (el vapor)"

10.- En las cocinas de antes.

a) Los objetos de cocina de nuestras abuelas:

Ollas: ***'kidra de trab', 'diaba', 'Mahlab'***.
Gran olla de cobre: ***'burma de nhas'.***

Borma de nahas', olla de cobre utilizada para calentar agua en el 'kanoun'.

Ollas para la preparación de la baisara (sopa de habas): ***'ameriat', 'amerrak', 'kidra' y 'aasad'.***
'Tayines' y 'Tagras'[1]
Cuscusera: ***'kiskus de trab'***
Recipientes para la preparación de la masa de pan: ***'sahfa' y 'kalal'.***
Platos de estaño/lata: ***'tebssil del kazdir' y 'tamkdarn'.***
Cuencos: ***'slaif' o 'zlafa'.***
Vasos de cerámica: '***abidoun', 'akdah' o 'akdidah'.***

[1] Ver capítulo 13 de Artesanía.

Cuscusera antiqua de Fran Ali.

Vasijas de cerámica para almacenar/llevar el agua: '***ghombour'*** o ***'kraaa del trab***', '***kul-la del maa***' y '***aqda***'.
Bandejas de palmito: '***tbak***' o '***gerbal***'.
Brasero: '***mejmar***'
Cucharas de madera: '***magorof***'

Niña transportando agua.

Jarras de agua de cerámica con las que se transportaba el agua.

Morteros: '***mehrez***' (de diferentes materiales)
Cucharas de cobre (Chauen): ***'chl'uat'***
Vajillas de porcelana (Chauen): ollas y platos de '***tla***'.

b) Utensilios para preparar los cereales:

Tamices:

- '***Gharbalo***' o '***assir***': tamiz de piel de cabra utilizado para hacer el cuscús y la bulbula. Tiene agujeros pequeños perforados con clavos calientes.

- '***Aserradu***': tamiz de cuero con agujeros más grandes.
- '***Sliku***', '***srrado***', '***tauricht***' o '***chtato***': tamiz de rejilla metálica con agujeros pequeños.

Mehrez', mortero de madera de Titula (Jebha).

- '***Aseiyar***', tamiz metálico con agujeros grandes.

'***Sahfa***', '***alkalal***' o '***kgasaa***': plato grande para la preparación de la masa del pan.

'***Mehrez***', '***teira***' o '***merssem***': morteros, generalmente de piedra.

'***T'baq***': plato de palmito para guardar el pan ya hecho.

'***Karrassa***', plancha de madera redonda donde se da forma al pan.

'Ouesla del jobs', bandeja de madera rectangular donde se colocan todos los panes mientras reposan y esperan para entrar en el horno.

'***Aalef***', gran cesta que se utiliza en el proceso de preparación del grano.

c) ¿Dónde se cocinaba en las casas de Chaouen?

La mayoría nos responde que se cocinaba en alguna de las habitaciones de la casa, a menudo en el '***nbah***', que era el vestíbulo presente en las habitaciones principales, llamadas '***kobba***'. También era habitual colocar el brasero en la '***duira***' (patio interior de las casas tradicionales de Chauen).

La mayoría utilizaban '***mejmar***', brasero de cerámica, y sólo en ocasiones se encendía el '***kanoun***', lugar donde se enciende el fuego, generalmente con leña. En la ciudad se solía situar en la terraza, o en el patio exterior. Las mujeres se ayudaban del '***raboz***' (fuelle manual), para regular el fuego.
En la ciudad el combustible más habitual era el **carbón vegetal** elaborado por los carboneros en las montañas.

'Mejmar', brasero tradicional.

e) Conservación de frutas y legumbres:

- Secado de higos. Si se secan abiertos se llaman '***seriha***'. Habitualmente se añade '***saatar***' (orégano magrebí) o '***flaio***' (menta poleo), para evitar los insectos.
- Secado de pimientos dulces o picantes.
- Conservación de aceitunas (ver capítulo 4.2).
- Vinagre de uva, '***jal***', se realiza principalmente con la variedad ***'taalak'.***
- '***Tajliaa***': conservación en agua con sal (aceitunas, limones, garbanzos o guindillas).
- '***Samet***', sirope de uva:

Normalmente se hacía con las uvas de menor calidad o las que están a punto de pasarse, las mejores uvas se solían comer frescas. Las variedades más empleadas son las negras: '***taferialt***', '***dibi***', '***duayeb***' y '***faka***'. El samet se prepara con el zumo de la uva limpia de raspones y semillas. Hay zonas en que la uva se ponía en 'sulas' (cestas de cañas) y se pisaba con los pies para conseguir el zumo que salía por los agujeros de la cesta. Este zumo, filtrado, se coloca en marmitas de barro que son enterradas en la tierra. Debajo de ellas se hace un pequeñísimo fuego que las hará cocer muy lentamente durante al menos 8 horas hasta conseguir un sirope oscuro al que llamamos 'samet'. Se conserva en botellas preferiblemente de cristal. El samet es muy apreciado como remedio natural contra los resfriados y energizante para las mujeres embarazadas.
- '***Sbib***', uvas pasas: En Tamtelt y Talambote se utilizan hojas de hinojo, machacadas o frescas, para facilitar el secado de las uvas.

La elaboración de mermeladas es prácticamente desconocida, sólo hemos encontrado ciertas mujeres que realizaban dulce de membrillo.

"Mi abuelita mojada en aceite, ella la baisara"

11.- El menú de nuestras abuelas.

a) ¿Qué comíamos antes?

*"'**Baisara**' [1] , patatas y pescado".*
"'Lubias' y 'baisar'. Verduras muy pocas y sólo en temporada".
"En invierno 'assida' con calabaza".
"Comíamos 'bcol', 'harira' y 'assida' cuando había, cocinábamos los cereales en agua y se comían con higos, no todos teníamos leche".
"'Harira' de maíz, 'seikok con leben', 'assida', 'bkol' y 'baisara'".
"La harira de tomate es moderna, sólo había harira de harina".
"El tomate, cuando había, se comía en 'tayin' con cebolla".
"El tomate era comida de 'nasaranis' (cristianos)".
"Higos con 'harira' a primera hora y a trabajar".

Cocinando baisara en 'kidra' sobre 'mejmar'.

……..

[1] Ver recetas a continuación.

b) Nuestras recetas en extinción:

'Buden' y '***chaaria'*** *(ver receta en capítulo 4.1).*
'***Buchiiar***', argaif relleno.
'Assida b samet', 'bal jarrob' o ***'bl qraa',*** sopa de cereal machacado en grano muy pequeño hecho en leche. Se endulzaba con samet o algarrobo o se preparaba con calabaza.
'Bulbula b samet', sopa de cebada machacada en grano grande y cocinado en leche con samet.
'***Harira***' (sopa) de '***armía***' (maíz).
'***Mangoub***', habas cocidas.
'***Buchiyakh***', garbanzos hechos al vapor.
'***Ahalhol***, '***ablabel***' o ***seikok***', cuscús o bulbula con leben.
'***Zembu***', también llamado ***'assum'*** o '***cherchan*** [2]' .
'Lubia hamra b left', alubias rojas con nabo.
'Tayín del qraa ual besla', tayín de calabaza y cebolla.
'Magabar taharo', harira de calabacín con maíz.
'***Ftej***', cuscús de cebada verde [3].
'D`hala' *(ver receta en comidas especiales).*
'Arfissa', argaif cortado a trozos al que se le añade pollo guisado y troceado con salsa.
'***Zumit***' o '***Zumita***' harina horneada mezclada con aceite y azúcar.

Panes en extinción: pan de sorgo, de '***merkés***' (mezcla de cebada y trigo), de '***skalia***' (espelta) y de algarrobo.

c) Recetas y productos que vinieron de fuera:

……..
[2] Receta en capítulo 4.1. Los cereales.
[3] Ver capítulo 4.1. Los cereales.

Provenientes de otras ciudades de Marruecos o de los españoles en la época del Protectorado, la población chauni introdujo en su alimentación:
Productos nuevos: guisantes, azúcar (de Tetuán) y judías blancas.

Recetas nuevas: pollo asado, carne cocida al vapor, pastella, flan, 'rfisa' (pollo en salsa con argaif troceado), 'medfouna' (pan relleno de carne o pescado), pizza, 'malaoui' (argaif de tamaño grande), 'harcha', 'reda del kadi' (argaif de fideos), ensaladas, pasta precocinada y 'beriuat' (triángulos de brick rellena).

d) Legumbres, junto con los cereales, la base de nuestra alimentación:

Las legumbres formaban parte del menú muchos días de la semana. Casi a diario en forma de baisara de habas o alubias rojas (***'lubia hamra'***-Cf: vigna unguiculata). Poco a poco se fueron incorporando también como habituales las lentejas. Como garbanzos sólo existía una especie local de garbanzos pequeños y negros llamados ***'bechak ainu'.*** Los guisantes llegaron más tarde, incorporados de las regiones del sur, y las alubias blancas las trajeron los españoles.

. 'Bechac ainu', garbanzos autóctonos.

Existen diferentes nombres para las habas en nuestra región '***ful***', '***ibauen***', '***aio***', '***mangou***', y también dos variedades, una grande, común en todo el Mediterráneo, y otra pequeña, endémica de la región Yebala. Es con esta última con la que se prepara nuestra deliciosa '***baisara***'.

Existen otras varias variedades locales de legumbre, dos son especialmente conocidas, aunque están en extinción:

- '***Kerssanah***' [4] : se utilizaba principalmente para los animales, aunque se menciona su uso alimentario para las mujeres embarazadas y su uso medicinal para fiebre y resfriados. En Chauen ciudad y en Bni Ahmed se utilizaba "mezclada con harina para hacer pan".
- '***Kerfala***' [5] o '***burfid***': menos conocida, normalmente utilizada como forraje, son reconocidas sus cualidades para hacer fértiles a las gallinas. Se citan también diferentes formas de consumo humano:

Kersana.

Kerfala

[4] Nombre científico: Vicia Ervilia, conocida como 'yero'.

[5] Nombre científico: vicia sativa, conocida como veza o alverja.

- Cocinadas en verde, sin secar.
- Baisara y pan de kerfala (Bni Ahmed)
- Pan y cuscús (Tamorot)

En Talambote hemos localizado otra legumbre a la que llaman 'foa': "Crecía entre las habas, se recogía por separado y se hacía con ella una baisara especial, tenía vainas alargadas como el algarrobo".
Las legumbres se guardaban en ceniza para conservarlas y evitar los bichos.

Receta de la '*Baisara*' (Sopa de habas):

La '***Baisara***' se mantiene aún como plato típico y es muy apreciado en la región. Se consume por la mañana temprano y por la tarde, acompañada de aceite de oliva, comino, pimentón picante y pan. Según las regiones se cocinaba añadiendo nabos, 'bkol' (especialmente 'bagora', tréboles), col o ajo. Su preparación es simple pero requiere un tiempo importante de cocción. Se utilizaba una '***kidra***', situada sobre el '***mejmar***' o el '***kanoun***' y se removía con un utensilio de madera de madroño o laurel llamado '***ammerri***'. Se sirve con una cuchara llamada "***magorof***".

e) Las verduras más habituales:

'Bkol', nabos, calabaza y patatas, entre ella la variedad local llamada '***titambo***'. La patata roja no existía, la trajeron los españoles. A partir del Protectorado, se extendió muy poco a poco el cultivo de tomates y pimientos.

f) Las frutas, indispensables en nuestra dieta:

Eran más fáciles de encontrar ya que existían numerosos frutales en la zona. Las frutas más habituales eran los higos y las uvas, seguidos de ciruelas, ce-

rezas, higos chumbos, granadas, manzanas, albaricoques, peras y moras de morera.

"Había un árbol de morera y todos íbamos a sentarnos allí en verano". Agram.

Aceite y aceitunas, siempre en nuestra mesa, leche y derivados, siempre que se podía, pescado, una vez a la semana, carne y dulces sólo en las fiestas.

g) Azúcar y té:

Tanto el azúcar como el té eran productos muy escasos en la época de nuestros abuelos y bisabuelos. Ambos eran productos caros, que pocas personas se podían permitir. Los dos se compraban en el zoco y se guardaban en la despensa para las ocasiones especiales. En los mejores casos se tomaba un té al día. Tampoco había costumbre de tomar infusiones de otras plantas ni de beber café. Se bebía agua, leche y leben.

El azúcar venía de la azucarera de Tetuán. Había dos tipos, uno que era marrón, la llamaban ***'sanida hamra'*** y era un derivado de la **caña azucarera**, cultivada en la vega de 'Oued Laou', y otro blanco, que procedía de la remolacha azucarera.

h) Aceites y grasas:

Desde hace siglos, las dos grasas principales utilizadas en la cocina de la región de Chauen han sido el aceite de oliva, '***zit***', y la mantequilla casera, '***zebda***' o '***smen***'. El aceite blanco[6] no se conocía, es un producto que se ha incorporado a nuestras cocinas hace relativamente poco tiempo, al igual que

[6] Denominación que se da en la región al aceite vegetal que no es de oliva.

Plantaciones de caña de azúcar en el valle de Oued Laou.

la margarina o 'zebda romía'. La grasa animal se utilizaba para ciertas recetas, de una manera muy puntual.

'***Smen***': se hace añadiendo sal a la mantequilla fresca, '***zebda***', después se amasa para sacar el agua y se deja curar. A los siete días ya podemos llamarlo '***smen***', aunque puede conservarse durante meses, adquiriendo cada vez un sabor más intenso, es el '***smen har'***.

i) Una alimentación sana para la familia: el criterio de las mujeres de Chauen, ¿un modelo de Dieta Mediterránea?

Cuando preguntamos a las mujeres por los menús más saludables, las respuestas más habituales fueron, por orden de preferencia:

- Legumbres, especialmente baisara, lentejas y alubias rojas.

- Verduras, especialmente el 'bkol'.
- Aceite de oliva.
- '***Smen***' (excepción que no sigue el criterio de alimento saludable, ya que las grasas son poco recomendables. Su presencia tiene explicación histórica).
- Pan de trigo y cebada
- Miel
- Huevos
- Aceitunas

Curiosidades:

Encontramos a un hombre en Talambote que nos explicó su concepto de dieta saludable, *"La dieta Mediterránea de Sidi Ahmed"*: Se compone de 4 elementos que tienen que estar equilibrados: 1.- 'Beret' (alimentos fríos): leben y bebidas; 2.- 'Harr' (picantes): miel, carne de cordero y ajo; 3.- 'Rateb' (blandos): frutas, leben y bebidas; 4.- 'Yabes' (duros): legumbres. "*Hay que comer de los 4 elementos de manera equilibrada para estar sano".*

"Estoy en el nacimiento y tengo sed, el pan está en mi espalda y tengo hambre".

12.- Comidas especiales.

a) Comidas campestres:

Lo más habitual cuando hombres y mujeres trabajaban juntos en el campo, era comer pan, leben, higos, aceite, aceitunas y baisara. En ocasiones se llevaban legumbres o 'seikok' o se preparaba '***tagra***' de pescado. La merienda se hacía con té y argaif.

Las comidas de los pastores eran más sencillas, normalmente consistían únicamente en higos secos y pan. En ocasiones se añadían patatas cocidas, samet, pescado cocinado en pan, huevos y '***zbib***'. La leche se ordeñaba directamente de las cabras. '***Akrab***' era el pequeño saco de palmito o esparto, donde los pastores llevaban su comida.

b) Comida para probar el aceite nuevo:

El aceite recién molido se solía probar directamente con pan, y después con 'baisara', huevos, 'bkol', lentejas o alubia roja y pollo guisado.

c) Comidas de fiesta:

Ramadán:
- 'Ftur', primera comida después de todo el día de ayuno:
Los platos más citados: 'assida' de maiz, 'karmus' (fresco o seco); 'harira blanca' y '***chbaquilla***'.
Los menos citados: 'buchiiar', 'bagrer', pan de sartén, pasas, 'harira' de leche, 'chaaría', 'sfinch', huevos, 'baisara', '***sfuf***'[1] de trigo, 'dchicha' con samet, leben,

[1] Combinación de frutos secos molidos con harina tostada, anis, canela, azúcar y aceite o mantequilla.

'Chbakilla¡, dulce tradicional consumido especialmente en Ramadán.

pan y 'hartita'.
- '**L'aacha**', cena de ramadán:
Los platos más citados: aceitunas, 'tagra' de pescado, 'baisara', lentejas, 'lubia hamra' (alubias rojas).
Los menos citados: carne, pescado, callos, huevos, 'kadid', pan, 'kefta' [2] , pollo, 'bkol', 'tayin' carne y verduras.
- '**Shor**', última comida de madrugada antes de retomar el ayuno:
Los platos más citados: huevos, 'smen', aceite, aceitunas, miel, 'leben', leche, pan.
Los menos citados: pollo, carne, 'baisara', té, 'argaif'.

[2] Carne picada preparada en bolas o tortas pequeñas.
[3] Pastas gruesas de mantequilla y aceite que se preparan simples o con almendras.
[4] Panecillos redondos y dulces aromatizados con semillas de anís.

'**Aïd saguir',** fiesta de final de ramadán:
- Desayuno: 'chaaría' cocinada en leche o miel, 'smen', 'assida', 'triid' y té.
- Comida: carne o pollo (comida).
- Merienda: '***ghribas***' [3] , '***facosa***' [4] , 'argaif'.

Aïd Quibir, fiesta del cordero:

'Ghribas', pastas caseras tradicionales.

- Platos más citados: hígado, tripas y carne cocinados de diferentes maneras (vapor, carbón, guiso).
- Menos citados: cuscús con cabeza de cordero, cabeza al vapor, pan especial de sésamo y anís, dulces ('facosas' y 'ghribas') y té.
- El día antes del aïd: 'triid' con pollo.

[5] Rosquillas horneadas aromatizadas con anís

Cuscús

Una receta especial del Aïd Quibir (en extinción):

'***Dlaa***': Se cortaba la pierna de delante del cordero, y se rellenaba la pata con almendras, azafrán, canela, azahar y azúcar. Después se cosía para que no se saliese el relleno. Se cocinaba en una olla grande con '***smen har'.***

Aïd Mouled:

- Platos más citados: pollo, 'assida' con leche (miel o samet), 'argaif' y dulces.
- Menos citados: carne, cuscús (con verduras y carne), 'bulbula', 'chaaría' con leche, 'triid', miel, 'smen', 'ghribas', 'kadid' y 'ftayar'.

Bodas:

- Carne con arroz (almuerzo), tripas con garbanzos (cena).
- Día del Hamman: 'baisara', té y pastas ('***ghribas***', bizcochos, '***mraya***' (galletas), 'sfinch'.
- Desayunos y meriendas: té, huevos, miel, pan de maíz y pastas.

Fiestas de nacimiento (*Sabaa*):

- ***Comida:*** tripas de cordero con garbanzos.
- ***Cena:*** carne (con col y arroz).
- ***Platos menos citados:*** cuscús, 'baisara', 'sfinch', té, dulces ('facosas' y '***krachel***' [5]), pan de trigo con sésamo y anís, 'smen', miel, 'triid', 'seikok'.

Circuncisión (***Tahara***):

- ***Platos más habituales:*** cuscús (comida), carne, pollo, 'ghribas' y seikok.
- ***Menos citados:*** 'facosa', 'krachel', 'sfinch', pan, té, miel (merienda); carne, baisara y tripas con garbanzos (cena).

Pasteles de fiesta:

'***Ghribas***' (al huevo y aceite), '***kikes***' (bizcochos), '***facosas***' (panes dulces), '***krachel***' (rosquillas horneadas), '***chbaquia***' (como los pestiños bañados en miel), '***sfinch***' (churros marroquís), '***mraya***' (bizcocho), '***hleleb***' (dulce hecho con samet).

Adivinanza: "Ella ha llenado su tripa y ahora su boca está sucia. ¿Qué es?" El horno.

13.- Artesanía utilitaria vinculada a la alimentación.

a) Cerámica:

La producción de cerámica hoy en día está relegada a ciertos duares específicos de la región. En cambio antes, cuando no existían otros materiales como el metal o el plástico para cocinar o guardar agua u otros alimentos, muchas mujeres aprendían a hacerse sus propios utensilios de cocina. Hacían cerámica, '***kmensel*** [1]', especialmente tayines, sartenes de barro y jarras. Hemos encontrado mujeres que de jóvenes practicaban la cerámica en Agbalu, el Hommar, Titula (Jebha), Agram y Kaasras y en Fran Ali. Así mismo en Tamtelt, Bni Ahmed y Tamorot, nos cuentan que las madres o las abuelas de las mujeres entrevistadas hacían objetos de barro, aunque luego las hijas no continuaron con la actividad. Los objetos se preparaban, **salvo en Fran Ali** y excepciones, para consumo personal.

Mujer artesana descargando su mercancía en el zoco del sábado de Bni Said.

[1] Verbo que se refiere a la acción de moldear y cocer el barro.

Actualmente existe mayor producción que la que había en la época de nuestras abuelas, cuando poca gente habitaba el duar y no todas las familias se dedicaban a la alfarería. Hoy en día incluso niños y mujeres mayores trabajan en el sector, aunque sigue siendo una actividad que cada una desempeña en su casa. Es una tarea exclusivamente femenina, los hombres se dedican sólo a aportar la tierra y la leña y en la mayor parte de los casos se encargan de realizar los tratos, normalmente bastante desfavorables para las artesanas, con los intermediarios que comercializan las piezas.

La técnica de fabricación de la cerámica de Fran Ali se ha mantenido inalterada desde la Edad de Bronce. Las herramientas utilizadas para la fabricación de las piezas son muy rústicas, las mujeres trabajan básicamente con sus manos y sólo se ayudan de una pequeña plancha generalmente de madera que hace de torno manual, el '***guirbal***'. Además utilizan trozos de cuero para mojar el barro y pequeños trozos de madera moldeada con el uso, llamados

"Horno de cerámica tradicional utilizado por las mujeres artesanas de Fran Ali para cocer sus piezas. Su nombre 'ferran', da nombre al duar."

'***mesla***', que sirven para alisar la parte exterior de las piezas y conseguir un buen acabado en fresco. Una vez que la pieza está seca se utilizan piedras de río para pulir y cerrar los poros. El horno donde se cuecen los diferentes objetos se llama '***ferran***'.
Los siguientes objetos eran fabricados por las mujeres en cada duar:

Agbalu/Homar: '***makla***' (sartén de cerámica), 'tayín', '***tanjia***' (jarra de barro que tiene mangos), '***zlafa***' (olla), ***'alafa', 'mejmar'.***

Jebha/Titula: 'alafa', 'zlafa', ***'kis-kas de trab'*** (cuscusera), 'kidra', 'mejmar', 'makla', 'tamekdart', 'kisaa', 'sahfa', '***akdidah***' (jarra de cerámica para conservar el agua), 'halaba', 'tayín'.

Tamtelt: 'makla', 'tayín', 'kidra' y '***bril***' (recipiente para guardar el agua).

Fifi/Agram: 'makla', 'tayín' y 'mejmar'. *"Hacíamos la cerámica con una tierra muy buena que hay en la zona y luego la cocíamos en el suelo cubierta con trozos secos de excremento de vaca".* Estilo de cocción típico de la tribu Ghzaua.

Kaasras/Targa: estilo similar al de Fran Ali, preparación de los objetos más básicos.

Kaasras/Targa: estilo similar al de Fran Ali, preparación de los objetos más básicos.

Bni Ahmed: 'Mjemar', 'makla', 'makla' para preparar el 'triid' y '***kgasaa***'.

Tamorot: 'makla', '***diyaba***' (un tipo de kidra), '***makla de argaif',*** 'tayín', '***sahfa***' (un tipo de 'kgassa'), 'zlafa', 'gharaf'.

"Mujer Ghzaua pintando una de sus jarras tradicionales. Foto cedida por Anne-Lise Hering"

D'har: en este duar y otros cercanos como Zumi, de la tribu Ghzaua, eran especialistas en objetos de cerámica destinados a almacenar el agua. Quedan muy pocas mujeres hoy en día que guarden este patrimonio, por poco tiempo vivo. Una de las jarras más originales es el '***mnzluk***', una jarra doble que cuenta con un tubo conductor que une los dos cántaros y permite que el agua pase de uno a otro. Esta cerámica se decora con pigmentos naturales, obtenidos de piedras machacadas.

En el caso de las familias donde no había mujeres que fabricasen los tayines, éstos normalmente se compraban en el zoco y a veces se compraban a alguna vecina o mujer que fabricaba en un duar cercano. Eran conocidos por la presencia de artículos de cerámica el zoco de Bni Said, el de Chefchaouen, el de Souk el Had y el de Bni Derkoul

'Mnzluk', jarra doble de origen 'ghzaua'.

NOTA: '***Tayín slaoui' y 'tagra':*** el tayín slaoui tiene tapa con forma cónica y es el que se utiliza generalmente en el sur de Marruecos, sin embargo, en el norte y especialmente en nuestra región, el tayín utilizado tradicionalmente es el '***tagra***', con tapa plana.

Tayines 'slaouis', (con forma cónica) y 'tagras' (con tapa plana).

b) Cestería:

La cestería es una actividad mayormente practicada por los hombres. Hemos encontrado la práctica antigua de esta actividad en Fran Ali, Agbalu, Homar, Jebha, Titula, Tamtelt, Talambote, Akouben, Targa y Kaasras:

Fran Ali: Se trabaja principalmente con el palmito y algo de caña. ***'chachía'*** (sombrero de palmito), '***kofa***' (cesta de palmito), '***chuari***' (alforjas/cestas de mula), '***korba***' (cesta redonda hecha con ramas de madroño u otro frutal)

Agbalu/Homar: '***sula***' (cestas de caña) y '***berda***' (sillas de burro o mula).

Jebha/Titula: 'Chachía', 'Kofa' y otro tipo de cestas de junco, esparto y caña, '***chtaba***' (escobas), '***tisila***' (suela para zapatos hecha con esparto) y '***asa-nayah***' (bolsa para meter el pescado).

Tamtelt: Trabajan palmito y esparto. 'Chachía', '***ahsera***' (alfombra grande de palmito), '***selaya***' (alfombra pequeña de palmito utilizada para el rezo), 'aalaf' (comedero hecho con palmito que se ata a la boca de burros, mulas o caballos), 'chtaba', 'chuari'.

Talambote: Trabajo con palmito y caña. '***Qfef***' (mochila hecha de cañas).

Kalaa: Trabajan con palmito y algo de caña. '***Gerbal***' o '***tbaq***' (bandeja de palmito que se sigue utilizando para separar las cascaras del grano).

Targa/Kaasras: Trabajan palmito, caña, esparto y junco. 'Seniya' de esparto, 'kofa, 'sula' y '***ahser***', (alfombra de caña).

Bni Ahmed (Hloula): 'chachías', 'sula', 'qfef', cuerdas y '***akrab***' (saco o bolso de palmito que va cruzado al pecho y tiene tapa).

Niños con esteras artesanales fabricadas con palmito. Jebha, 1942.

c) Otras artesanías:

Kalaa: se fabricaban los '***trabak***', 'calcetines' de cuero que las mujeres se ponían en la parte baja de la pierna para protegerse del frío y de los pinchos de la vegetación de la montaña.

Talambote: Había un hombre que hacía cucharas de madera, como el '***magorof***' y sillas de corcho.

Tamtelt: se fabricaban suelas de zapato hechas con piel de vaca y llamadas '***naala***'. La suela de piel se ataba a la pierna con cuerdas cruzadas de palmito. En 1940 empezaron a hacerse las suelas con cámaras de neumático. También en Tamtelt encontramos mujeres que nos hablan de los mandiles que sus

madres y abuelas preparaban con '***ketan***' (lino). La elaboración de fibras de lino era muy costosa. Primero se metían los tallos de la planta de lino unos 8 o 10 días en remojo, después se golpeaba la paja intensamente y se procedía al hilado con mucha paciencia. Algunos hilos se teñían con colorantes naturales obtenidos a partir del sorgo rojo y la holva.

También había numerosos '***herreros***' repartidos por toda la provincia. Aún hoy permanecen activos dos talleres de fuelle horizontal tradicional en Imersouken y Khizana.

En Chauen encontrábamos, según fuentes de 1946, los siguientes artesanos vinculados con la cultura agroalimentaria:

Oficios/industrias artesanales	Número
Albarderos o talabartero [2]	52
babucheros	46
Telares (mandiles, haiks y dyilabas)	173
herreros	9
Curtidores [3]	21
tenerías	4
hojalateros	3

Se importaba mucha lana de Ouazzane, con la que se fabricaban las chilabas, famosas en toda la región y exportadas más allá.

[2] El albardero o talabartero es el que tiene por profesión la elaboración de diferentes elementos o aparejos para las mulas. Utiliza como materia prima elemental cuero, telas de saco y paja.

[3] En 1918, según Lasqueti había 4 tenerías en Chauen.

"No tengo ni manos ni pies y mi cabeza se enciende, ¿quién soy? : la cerilla".

14.- Sistemas de iluminación tradicional.

Antes de que llegara la electricidad a las casas de la región de Chauen se utilizaron diferentes métodos para iluminar el hogar.

El más antiguo era el llamado '***ftila***' o '***karbou***', que consistía en utilizar un pequeño recipiente lleno de aceite (de oliva o de lentisco) con un pedacito de tejido, a menudo de lino de fabricación casera, que hacía de mecha. También desde antaño existían las velas.

Después llegó el '***candil***' o '***lampa***', que funcionaba también con aceite, pero traía incorporada una mecha para encender, las mechas podían remplazarse en el zoco. El '***kanke***' también funcionaba con aceite, pero podía trasladarse, gracias a su estructura de metal y cristal, que permitía que no se apagase el fuego.

kenke

Más adelante llegaron las lámparas de gas, '***lampa d'argaz***' o '***fnar***', que podían moverse, o '***kinke***' que no tenía mango para andar con él, se quedaba fijo en la casa. La 'lampa' aún se utiliza en ciertas aldeas. Además en Chauen se podía encontrar en las tiendas unas piedras de origen petrolífero llamadas '***algraporo***'. Cuando la piedra se calentaba soltaba un gas que era canalizado por un tubo de bronce. Las piedras se ponían en un reci-

piente con agua que se ponía a hervir. Con el calor la piedra emitía gas y el tubo de bronce se encendía como la mecha de una vela.

¿Cómo encendíamos el fuego?

Con el mechero, y ¿antes de que llegasen los mecheros?, con cerillas (había una fábrica en Tetuán), y ¿antes de las cerillas?...

Las personas mayores todavía se acuerdan de cómo encendían el fuego, sino ellos sus padres o abuelos, con dos piedras llamadas '***sbik***'. Con ellas generaban una chispa que prendía las pequeñas pajitas llamadas '***chaaul***' que eran preparadas durante 40 días con estiércol de vaca.

Esas noches de velas y candiles, eran propicias para contar los **cuentos, adivinanzas y proverbios** que los abuelos/as nos han contado y que hemos escuchado y recogido con atención para conservarlos en estas páginas.

"La base de nuestra comida es la cebada, el pozo se va llenando, el agricultor hace su trabajo y sus hijos se desplazan a la higuera" . Proverbio que anuncia el comienzo del periodo de labor. [1]

15.- Dichos, canciones, cuentos y proverbios de nuestros abuelos.

a) El calendario agrícola:

Este calendario existe desde Yemen hasta Marruecos y sigue el ritmo del sol (y no de la luna). Se divide en 28 periodos (***manazils/menzla)***, siete por estación (4 estaciones), de 13 días cada uno (excepto 'Jabha', que tiene 14). El 'fki' [2] o las personas más ancianas, se encargaban de comunicar a sus vecinos la llegada de los '***manazils'.***

Manazils		Conocido en la región	Conocido en la ciudad de Chauen	Periodo
Saäd Debah		34%	43%	4-16 ene
Saäd Blaâ		45%	86%	17-29 ene
Saäd Souâd		50%	76%	30 ene-11 feb
Saäd Lajbía		44%	52%	12-26 Feb
Faraâ Mekadem		9%	5%	27 Feb-9 mar
Faraâ Moakhar		-	-	10-22 Mar

[1] Para comer los últimos higos.
[2] Líder religioso.

Batn Hout		25%	10%	23 mar-4 abr
Nateh		17%	10%	5-17 abr
Botein		20%	10%	18-30 abr
Thoraya	توراية	14%	5%	1-13 may
Dbaran	الدبران	17%	0%	14-26 may
Hakâa	الحاكع	-	-	27 may-8 jun
Hanâa	الهنع	4%	10%	9-21 jun
Deraâ	الدراع	6%	5%	22 jun-4 jul
Nathera	النثرة	-	-	5-17 jul
Tarfa	الطرفة	-	-	18-30 jul
Jabha	جبهة	-	-	01-13 ago
Kharathan	خاراتان	-	-	14-26 ago
Herfa	حرفة	-	-	27 ago-8 sep
Äawam	الاعوام	-	-	9-21 sep
Semmak	سماك	-	-	22 sep-4 oct
Khafar	خفر	-	-	5-17 oct
Zeban	زبان	-	-	18-31 oct
Iklil	اكليل	-	-	1-13 nov
Kalb	قلب	-	-	14-26 nov
Chawla	شاولا	18%	14%	26nov-8 dic
Neâim	نعيم	9%	14%	9-21 dic
Belda o bulda	بلدة	18%	43%	22 dic-3 ene

Según el calendario agrícola, el periodo de labor comienza en octubre y termina a final de junio. Durante dicho periodo podemos encontrar numerosos proverbios:

الحارض بلى تمارى بحل راجل إدى طرطق في لعمارى

"La tierra sin trabajo duro, es como el hombre que se pega a sí mismo".

أحرث بكري ولا مشي دكري

"Haz tu trabajo temprano o vete a alquilar".

القليب بلا غبر بحل الغيب بلا خبر

"Labrar la tierra sin abono, es como tener a alguien fuera que no da noticias".

Del 26 de noviembre al 8 de diciembre: *Menzla de Chaula.*

الشولة كيكون فيها ليباون

"En Chuala hay habas".

Del 9 al 21 de diciembre: *Menzla Neâim*

في النعايم البرد من الارض قايم و يكتر فيه المنايم

"En Neâim el frío sale de la tierra y la gente pasa mucho tiempo dormida".

Del 22 de diciembre al 3 de enero: *Saâd Belda/Bulda*

البلدة كا يدخل البرد على كبدة

"En Belda, el frío llega hasta el hígado".

في البلدة القليع دالجلدة
"En Belda se pierde la piel".

سعد البلدة كيرد لعروسة قردة والعوز جلدة
"Saad Belda convierte a las recién casadas en monas[3] y las mujeres ancianas se quedan en los huesos[4] "

Del 4 al 16 de enero: *Sâad Dabeh*

سعد بن دابح : لا وجه صابح ولا كلب نابح
"En Sâad Dabeh, ni las caras se asoman, ni los perros ladran".

سعد بن دابح : لا وجه صالح ولا قلب سامح
"Saad Dabeh: ni buena cara ni corazón sensible"

"***Liali***", del 25 de diciembre al **3** de febrero. Son 40 días de frío acompañados de los siguientes proverbios:

فلا تغرنك النجوم في الليالي
"No te estás equivocando si ves las estrellas durante el Liali".

ادا تقاضات الليالي غا بيع الجديد و شري البالي
"Cuando acaba Liali, hay que vender lo nuevo y comprar lo viejo (la ropa usada) [5] ".

ليالي كتخرج الفوالي
"En Liali crecen las habas".

[3] El frío de este periodo hace que la piel de las mujeres jóvenes se deteriore, se seca y se arruga.
[4] El frío de Saad Belda hace adelgazar a las mujeres mayores.
[5] Pasado el duro invierno, ya no es necesario tener ropa buena para abrigarse.

الليالي : أرالي اللحم واخا يكون دجرو ديالي
"En Liali, dame carne, aunque sea de mi perro".

قطعني فالليالي ولا خليلي ديالي
Habla el árbol: "Corta mis ramas en Liali, o bien déjalas (sin cortar)".

حرث الليالي كيف الأول كيف التالي
"En Liali, siembra al principio o al final".

ما ثيق بالخيل ادا ولات, ما ثيق بالليالي ادا صفات, ما ثيق بالنار ادا انطفات, ما ثيق بالعجوز ادا صلات

"No confíes en los caballos que vuelven; no confíes en el Liali, si los días están claros; no confíes en el fuego, si parece que está apagado; no confíes en tu suegra si está rezando".

Del 17 al 29 de enero: *Saäd Blaâ*

سخرو ما يسمع وكلو ما يشبع
"En Saad Blaa, si pides un favor a alguien, no te lo hará, dale de comer y nunca se saciará".

سعد بلع دمج الما فالقرع
"Saad Blaa: el agua se congela en la botella".

Del 30 enero al 11 de febrero: *Saäd Saaud*

سعد السعود : كتسخون الحية والقنفوذ ويجري الماء في العود ويسخن كل مبرود
"Saad Saaud: la serpiente y el erizo cogen calor, el agua empapa las ramas, y todo lo que estaba frío se calienta".

سعد السعود تخرج فيه الحية والقنفود وتزنزن النحلة في العود
"Saad Saaud: la serpiente y el erizo salen y la abeja zumba en las ramas".

Del 12 al 26 de febrero: *Saad Lajbía*

سعد لخبيا : البهايم ليقيو لرديا
"Saad Lajbia: las mulas encuentran su comida".

سعد الاخبية تخرج كل من هي مخبية
"Todo lo que ha estado escondido, empieza a salir".

سعد الأخبية كيجمد الما في الطنجية
"Saad Lajbia: se congela el agua en la tanyía".

سعد الاخبية : كا يدمج الما فالمخفية
"Saad Lajbía: se congela el agua en la 'majfía' (alberca)".

سعد الاخبية :كا ييظهر العشر فكل مغبية
"Saad Lajbía: Las vacas se quedan embarazadas".

Del 23 de marzo al 4 de abril: *Batn al hot (vientre del pez)*

بطن الحوت : زراع الدرة قبل ما تفوت
"Btan al hot: siembra el sorgo antes de que sea demasiado tarde".

بطن الحوت: رحمني او نموت
"Btan al hot: dame misericordia o me muero".

Del 5 al 17 de abril: *Nateh/Nath:*

النطح: مارس يا النطاح يا مخلي المساطح يا مطيح ثيران صحاح
"En Nateh: marzo embiste, tira lo que hay en las terrazas y hace caer a los toros fuertes".

Del 1 al 13 de mayo: *Turaya*

الثريا : كا طيب البكرية و المازوزية واخا دكون غدرية
"Turaya: madura el 'bakeri' y el 'mazouzi'[6] aunque estén aún muy verdes"

من كتجي الترية كلها بكرية أو مزوزية
"Cuando llega Turaya, come el bakeri' y el 'mazouzi'

Del 14 al 26 de mayo: *Dbaran* (señala el inicio de la cosecha).

.اذا اطلع الدبران، كرهت النيران ...ويبست العذران وبات الفقير بكل مكان
"Se fue Dbaran, odio el fuego, …, los campos se secan y el pobre puede pasar la noche al raso donde quiera".

الغشيم: لا دحرث في الدبران لا ذرة لا ثيران
"Forastero: no prepares la tierra en 'dbaran', el sorgo no sale bien y los toros (del arado) no están fuertes".

الدبران: اقلع الفول و الكتان و زيدني شعيرك بلا بكران
'Dbaran: recoge las habas y el lino y sigue con la cebada sin tardar'.

Durante los meses de calor también existen 'menzlas', pero no son tan cono-

……..

[6]Productos de cosecha temprana ('bakeri') o tardía ('mazouzi'). Ver capítulo 3.1

cidos entre la población, ya que en esta época pocas familias sembraban la huerta de verano que necesitaba de mucho regadío. Se conocen los periodos más generales:

"***Anssra***", entra el 24 de junio y dura hasta el 11 de julio, es un periodo caracterizado por la sequía, el final de la cosecha y el '***dress***' (la trilla). El primer día del 'Ansra' se acostumbraba a comer pan con leche recién ordeñada.

نهار العنصرة فين ماصيبتي شي بقرة عصرة
"El día del 'Anssra' (sequía), si te encuentras una vaca, ordéñala".

"***Smaim***", d**el 12 de julio al 20 de agosto, es el periodo contrario a Liali, el verano, caracterizado por el calor.**

عند دخول الصيف يقال جات اليمامة والمنجيل معلق فحزاما
"Cuando llega el verano decimos: el palomo ha llegado y lleva el "menyil" (hoz beldi) en su cinturón".

اذا نفخ الشركي في الصمايم دبر فالعلف للبهايم
"Si hay viento del este en Smaim, ve tú mismo a buscar la comida para los animales y no los dejes salir".

الليالي والصمايم هما روح الخير يافاهم
Liali y Smain son el alma del bienestar y la sabiduría.

'***Knatar***': son los días de "Smaim" en que hace más calor, es el tiempo de hacer el '***dokkar***' en las higueras.

Algunos 'menzla' muy locales:

Para quien quiera seguir profundizando en este tema, podemos dejar la pista de algunos '***manazils***' que no están en el calendario agrícola oficial, pero que han sido mencionados por algunas personas:

Azilane: ***'timerzga', 'demnet el haj', 'tawesat', 'nisan'.***
Jebha: ***'talehsain', 'tiferwan', 'amendaoud', 'elmerguba', 'timerzga', 'demnet el haj', 'tawesat'***

Proberbios de 'Nisan':

النيسان : البود دالنيسان واخا يكون قد الراس دلانسان
"En Nissan los panales de abeja se vuelven tan grandes como la cabeza de la gente".

النيسان الحية عينا قد الكيسان و سنانا قدالفيسان

"En Nissan, los ojos de las serpientes se vuelven grandes como vasos y sus dientes afilados como el 'fes[7] ".

الما نيسان ليعرف قدره يشريه بالكيسان
"Si la gente conociera el valor que tiene el agua de Nissam [8] , irían a comprarla con sus vasos".

Un proverbio del Hassum:

الحسوم: البود دلحسوم واخا يكون قد الراس دلثوم
"En Hassum los panales de abejas están llenos aunque sean pequeños como la cabeza de un ajo"

[7] Azada beldi.
[8] Las lluvias que caen en este tiempo.

Un proverbio para cada mes: '***Sogora***':

ملي يدخل حرف الرا (أي الشهور المتواجدة فيها حرف الر) دخل بحالك من برا وملي يخرج حرف الرا خرج بحالك نبارا

"Cuando los meses que tienen 'r' llegan, metete en casa; cuando estos se van, sal fuera".

Enero:

يناير : إما يعبيواه الغدير أو يبقى في النقاير

"En enero: o se venden o se quedan en la alberca"

Febrero:

إذا فاتك فبراير إخترلو المطاير أو قيه دفطاير

"Si febrero ha pasado, elige bien tus tierras de cultivo o no tendrás para comer más que '***ftaiar***[9]".

فبراير يصلخ البقاير يشعل السراير

"Febrero: quema la grasa de las vacas e hincha las barrigas"

Marzo

قال مارس ولله ما انا جالس , خليت كل عشبة براسة، وكل برسيل مقلوب على رأسه، وكل يتم بكاسو.

"**Marzo dice:** Te juro que yo no estuve sentado, dejo a todas las plantas con espiga (granos), todas bien cargadas, y cada uno de los huérfanos tiene su vaso (de cereal)".

……..

[9] Crepe marroquí.

فاتك الغرس قبل مارس

"Si plantas después de marzo, no tendrás producción".

منيم كيقيو الوراق الشجار قد الودنين دفار كيتقدد الليل مع النهار

"Cuando las hojas de los árboles tienen el tamaño de las orejas (de un ratón), el día y la noche son iguales".

مارس : يا صلخ البقار من الراس وخا يكنو ملاس

"Marzo: hace adelgazar a las vacas, incluso si estaban gordas."

مارس : إذا سيبتو غبار نردو نوار , إذا سيبتو نوار نزيدو نوار في نوار

"Marzo: eso que era estiércol, tú lo conviertes en flores y lo que eran flores, florece aún más".

مارس : إدا جبرها رمض يرجها نوار , وادا جبرها نوار يرجعها رماد

"Marzo: si encuentra cenizas, las convierte en flores, si encuentra flores, las vuelve ceniza".

مارس يا النطاح يا لمخلي السطح يا مهارس القرون د تيران الصحاح

"Marzo el brusco, vacía la despensa y rompe los cuernos de los toros, aunque sean fuertes".

الا جا مارس شاتي كولو الخبز أولادي

"Si en marzo cae mucha lluvia, hijos míos, vais a comer pan".

جا مارس ليخلي فالحمار غا الراس

"Marzo está aquí, y del burro deja sólo la cabeza".

من كيجي مارس كيخلي كل حبة براس

"Cuando marzo viene, las cabezas del grano crecen».

مارس يبوليك ويشتفك ولعشا ما يضمنوليك
"Marzo te moja y te seca, pero no te garantiza la cena".

Abril:

ابريل ياشهر طويل ترعى المعزة وتغل وتقول فين الجهد ليل
"Abril es un mes largo, las cabras salen a pastar, y cuando se cansan preguntan dónde encontramos fuerza para pasar la noche".

أبريل : كيخلي كل حبة تميل , وخى تكون في قاع الغدير
"Abril: hace que el grano se meza, aunque esté en el fondo del lago".

أبريل : كتنعاس المعزة وتميل وكتقول فين جاى الليل
"Abril: largo mes, la cabra duerme y se marea sin que la noche haya aún aparecido".

أبريل : خصك 7 غدواة في المنديل ولا يجيب النهار يميل
"Harán falta siete comidas en el mandil o te marearás antes de que llegue la noche".

ماي : منين كيخرج مايو كيخلي كل حرامي برايو
"Cuando se va mayo, deja a cada 'cabezón' con una opinión".

مايو : متلوف في رايو
"En Mayo no hay estabilidad".

مايو كما صابو جابو
"Mayo deja lo que encuentra como estaba".

Marzo, abril y mayo:

مارس شاتي , أبريل نادي , ماي صافي سقيل
"Marzo es lluvioso, abril es el mes del rocío, mayo es muy claro".

Agosto:

غشت أوله تين واخره طين
"A primeros hay higos y a finales ya no queda más que la tierra"

Septiembre:

في شتنبر تحلى ماكلة الشعير ويقوي الما في البير والفلاح يشوف مايدير
"En septiembre a la gente le gusta comer cebada, el pozo se llena de agua y los agricultores empiezan a pensar que hacer"

Proverbio del '*jammáss*':

الى كان مارس يسيل و ابريل ظليل و مايو صافي سقيل الثلث فالسابة يحيل على يد خماس ظليل
"Si el mes de marzo es lluvioso, abril es umbrío (nuboso) y en mayo hace bueno, los 3 meses darán buena producción que irá a las manos del 'jammáss".

Fiestas del calendario agrícola:

Haouz: **14 de enero** (aproximadamente 20 días después de Liali).
Es el primer día del año agrícola. Los agricultores terminan de preparar la tierra para la siembra y lo celebraban.
Comidas del 'haouz': '***triid***', '***tchicha***', pollo, '***bechak ainu***' (pequeños garbanzos negros), 'sfinch' y '***cherchmel***' (trigo con baisara).

Los niños cantaban la ***"canción del 'bechak aino'"*** y pasaban de casa en casa recogiendo los garbanzos negros cocidos que la gente les regalaba. Los guardaban en un saco y cuando terminaban la ronda se los repartían en la mezquita.
La '***Haouza***' es un personaje femenino que aparecía el día del 'haouz' y asustaba a los niños. También existe otro personaje llamado 'Abinu' que aparece en la canción del 'haouz'.

Canción 'bechak aino':

أبينو بشق عينو ، أبينو ياله معنا ، أبينو فين نبتو ، أبينو في نولة ، أبينو بش نغطيو ، أبينو بدربلة

"'Abinu', 'bechak aino', 'Abinu', acompañanos, 'Abinu', ¿dónde pasamos la noche?, 'Abinu', en el '***nuala***' [10] , 'Abinu', con que nos tapamos, 'Abinu', con la dyilaba antigua".

Otras canciones del 'haouz':

في الحووز يقال :والشوامع اللوامع القنادل دالجوامع باش دعيد ها الدار بالحولي لشقار باش دعيد ها الدار بالكراع دالكايدار
والشوامع اللوامع القنادل دالجوامع باش دعيد ها الدار بالحولي لشقار باش دعيد ها الدار بالكراع دالكايدار

"En el 'haouz' repetimos: Assuama Alluama, las velas están muy brillantes, las 'lampas' en las mezquitas, esta casa va a celebrar la fiesta con un cordero rubio y esta otra casa con calabaza".

كيجمعوا الاطفال الحلحل ويخرجوه ننار ويقولوا: اشوامع هل لوامع الحومة السفلية يكلوا الدود مقلين وحنا نكلوا البيض مقليين فطبسل بدعيين

"Los niños cogen lavanda y la queman cantando: "'Assuama alluama', los barrios de arriba comen gusanos fritos, y nosotros comemos huevos fritos en platos de lujo".

في الحويز يجمع الاطفال ويجولون ما بين بيت واخر من اجل جمع الدشيشة ويقولون
هيوتشيش ياونطيش ويقول الرجال في الليل اهباينو يا بينو وبينو على عام قاعدة وكان الله ياودي

"En el 'haouz', los niños pasan por todas las casas para recoger dchicha, mis hijos, mis hijos, cada año tiene su forma y dios os ayuda".

اختي الحاجة وقوم ملينا القفة حتى نالشفة ويدا هترقت ربي يخلفا اهبينو يا بينو الرجال دالجماعة وجاو بالرباعة وغا لولاعة

"Mi hermana la peregrina, ve a llenar la 'kofa [11]' hasta los límites, y si algo se cae, que dios lo remplace, 'Abinu', muchos hombres de la comunidad y los 'rabaa [12] ' han llegado juntos a cantar".

.الحوز فشتبا ونار فالقبة د شرفة
.الحوز شممة ونار فالقبة د ابن شامة
الحوز دبانة ونار فالقبة دمنانة

"El 'haouz' está en las jaras y el fuego está en la cúpula de la anciana.
El 'haouz' es una hormiga y el fuego está en la cúpula de Ben Chama.
El 'haouz' es una mosca y el fuego está en la cúpula de Mennana".

الحويز ليلة وفتحو الطنينة باش نكلو الونينة

"El 'haouz' es esta noche, abrid la 'tonnina [13]' para comer la oreja".

[10] Granero de paja.

[11] Cesta.

[12] Un tipo de 'jamass' (ver capítulo 3.1)

Mut l'ard (Fiesta de la tierra muerta):

La mayoría de personas sitúan esta fiesta a mediados de mayo y en ella se celebra el final del periodo agrícola, cuando metafóricamente la tierra "quedará muerta", ya que no se cultiva nada. Se solían comer huevos y '***bagrer***[14]' y por la tarde se invitaba a los vecinos, se mataba una cabra y se comía 'baisara'[15].

موت الارض:7 ايام دلخوضر7دصوفر و 7 صيفو من تحت الشجر
"En 'Mut l'ard': 7 días verdes, siete días amarillos y 7 días de cortar a la sombra de los árboles".

'***Tajalás***': Es la fiesta que se realiza cuando se terminan dos de las principales actividades agrícolas, al final del '***hart***' (la preparación de la tierra) y del '***dress***' (la trilla).

Existían también las fiestas relacionadas con la peregrinación y los sacrificios a los santos, '***lamma***' y '***amaer***'. En ellas se acostumbraba a hacer sacrificios pidiendo lluvias o buenas cosechas.

Nos han mencionado también la fiesta del '***chuata***' y la del '***hanet*** el ***hart***', pero no tenemos información sobre ellas para describirlas.

[13] Pequeña 'tonna'.
[14] Tortitas esponjosas
[15] Sopa de habas.

15. b.- Dichos, consejos y hábitos en la mesa:

إذا حضر اللبن يغيب أتاي ويغيب الخريف
"Cuando bebemos leben, no podemos beber té ni frutas de otoño"

إذا حضر اللتشين يغيب اللبن
"Si comes naranjas, no bebas leben".

ما تكلشي اللبن مع الحوت باش وجهك مايتنقطش
"No tomes leben con pescado si no quieres que te salgan lunares en la cara".

المكلة بلا ما من قلت الفهمة
"Comer sin agua es un signo de gente tonta".

الماكلة اللي ياكلة واحد كيكلوها عشرة
"La comida que sirve para uno sirve para 10"

يلى قطعتي الخبز على الطابلة و انتى صغير غذي تشرف او تكبر داغية
"Si cortas el pan cuando eres joven, envejecerás pronto[1]"

كسكسو والحريرة حدوم الدويرة
"El cuscús y la harira son comidas del interior de la casa"

الماكلة دواحد دقد نجوج
"El menú de uno puede llenar a dos".

Aunque cada familia tenía sus hábitos, la costumbre principal en las familias era comer reunidos en la mesa, hombres, mujeres y todas las distintas generaciones de la familia.

[1] La costumbre era que las personas más mayores sentadas a la mesa cortaran el pan.

Antes en muchas casas se utilizaba una tela en el lugar de la mesa y se comía con cucharas de madera, o como ahora, con la mano derecha.

Antes de comer nos lavábamos las manos en el '***chalal***' o '***tas el xela***l' y se realizaban alabanzas a Dios y a su Profeta.

Las personas más mayores cortaban el pan, generalmente las mujeres. Los abuelos a menudo servían el té. El pan se cortaba con la mano.

Estaba mal visto rechazar la comida, no acabarse su trozo de pan y hablar durante las comidas.

15. c.- Proverbios de nuestra región:

Al Kalaa:

الوصاية لا تبدل الفلاحة بغيرها بالسعية إذا ضاق عليك الزمان والمكان كسب العبدان وغرس الغدان وطلع نالقرون ديال لجبال

"Últimas palabras antes de la muerte: en agricultura, no te asocies con un mendigo y si estás angustiado, planta 'godan[1]' y súbete a la cima de una montaña".

Agram:

أطريلال يا ريش النعام , وخبيزة وبلعمان خرجولي العام

"El perifollo [2] es como la pluma del avestruz [3] , pero con la malva y la amapola [4] , puedo comer todo el año".

Fifi:

اللوز:لي ناوي بحالي ينور فالليالي

"El almendro: si quieres hacer como yo, florece en 'Liali [5] '".

Kaasras:

طباخ الما تسيب الرغوة

"El que cuece solo agua, no tendrá más que espuma".

.....

[1] Variedad de higueras.
[2] Planta parecida al perejil.
[3] El perifollo es muy bonito.
[4] Hierbas comestibles que se utilizan en el 'bkol'.
[5] Invierno.

العرعار كيدوي كل عار

"El enebro (aarar) cura toda la vergüenza de las malas acciones (l'aar) [6]".

الحلحال كيدوي كل حل

"La lavanda lo cura todo".

Targa:

الفول مبخريقال عنه-ثلاثة دالطنانشو طنوشة وزغد الليل وبحشوشة

"(Para hacer) habas al vapor necesitamos tres cosas: 'tanusa' (tapa), 'sghet lil' (cuscusera) y 'bachucha' (olla con agua)".

Fran Ali:

ثلاث طنانش (المنصب) و الطنيشة (البرمة) والحاج محمد (الكسكس) وبا حطيطش ((حلحول) والطوجاني (الربو

"Tres 'nanech' (tres en el fuego), la 'tanisa' (olla), la 'borna' (otra olla) y el 'hach mohamed' (la cuscusera), el 'bahtetech' (el cuscús) y el 'tuyani' (el vapor) [7].

Talambote:

عند دخول الصيف يقال:ملي كادحما القويلة دنور الدفيلة وكتدزين الطفيلة وملي ينوراسليليل يسخنا لعزيري

"Cuando entra el verano: el sol está muy fuerte, las adelfas florecen y las chicas se ponen muy guapas. Cuando florece el 'slilel'[8] , los chicos se calientan".

عند دخول الربيع يقُال يوم الربيع يوم الربيع ما أحلى فيه النزاهة ولجلسة مع الحبيب شحا لُ و أنا أتمناها

"Cuando entra la primavera dicen 'primavera, primavera, (dame) un buen paseo acompañada de mi novio, hace mucho que lo estaba esperando'".

Bni Ahmed:

بيضات دنفيسة صباحين

"Los huevos de las nuevas madres, duran hasta la mañana"

كتر خيراك يا بغورة خلتني في دار مغمومة , كتر خيرك يالفجلة قيت من موراك العجلة

"Gracias '***baghora***', tú ayudas a no salir de la casa, pero gracias a ti rabanito, he podido comprar una ternera [9]".

Tamorot:

بلعمان مجلد في إيدمان , طحت عليه الشتا وزين

"La amapola siempre está estirada, y cuando cae la lluvia se pone aún más bella".

الدرة يا المدردرة يمتولة بالفاس , البارح كان الفنسيس بن الفنسيس , ودبا ولا سيدي الناس

"El Sorgo bonito, cuando lo cortamos con el fes, se queda bien alineado, ayer estaba muy oscuro, y ahora tiene cara de buena persona".

الشنتيل المنتن فين مزرعتك كدجي غير أنت

[6] Araar: variedad parecida al enebro (tuya africana).

[7] Estos dos proverbios dan nombres familiares o apelativos a los diferentes recipientes (partes de la cuscusera) y materiales que se utilizan para cocinar las habas y el cuscús que se preparan al vapor.

[8] Tipo de planta

[9] La baghora es una hierba comestible que se suele encontrar cerca de la casa y se utiliza en el 'bkol', el rabanito es una hortaliza cultivada que se comercializa.

"El centeno huele mal, pero donde yo lo planto, lo encuentro".

Mesbara:

أنا فالعين وانا عطشانة والخبز فظهري وأنا جيعانة
"Estoy en el nacimiento y tengo sed, el pan está en mi espalda y tengo hambre".

الرجل اذا لحق جلاب ما يزيد القشاب
"Si el hombre tiene una dyilaba, no es necesario que se ponga la 'kachaba[10]"

طاير جججج عندوا100ركبة و 100جناح
"El pájaro 'yahyah', tiene 100 rodillas y 100 alas".

البقرة دبسة وقرونة خمسة
"La vaca está delgada pero tiene cinco cuernos".

العدس مع كرسنة ماداكو ما دتهنا
"Lentejas con '***kersana***' no te dejarán satisfecha ni tranquila".

حاجة الجدود قطعوها القرود
"El patrimonio de nuestros ancianos está abandonado por los monos [11]".

Tamtelt:

.....

[10] Es una dyilaba de manga corta y ancha.
[11] De "la gente que no tiene cabeza".

راه راه) الأرانب) والعلي (الكلب (من موراه
"Corre, corre liebre, (que el perro) está detrás de ti".

الراجل في الدار فهل الدملة في الطهار
"El hombre en la casa es como un grano en la espalda".

الراجل حورمة وخى يكون قورمة
"El hombre tiene su valor en la casa, incluso si no hace nada".

الدار بلا مرة ما فيها ما درة
"Una casa sin mujer, es una casa vacía".

إلا غلا الشعير غلات الحمير
"Si la cebada está cara, los burros también".

الدنيا يا الدنيا شحال طيحتي من كان باباه فلاح وشحال طلعتي من كان باباه سرح
"La vida, la vida, cuando mi padre era agricultor, lo has arruina, cuando fue ganadero, lo hiciste subir".

Chauen ciudad:

رمضان في الصمايم يبان: المسلم المزور من المسلم الدايم
"En el ramadán de verano se reconoce el verdadero musulmán".

ليبغا العسل يصبار نقريص النحل
"Aquel que quiere miel debe tolerar las picaduras de las abejas".

جاي يعاونو فقبار دبباه هربلو بالفأس
"Cuando estaba ayudando a cavar la tumba de su padre, le robaron el 'fes'".

كوكان عندي المفتاح كعشيتك التفاح
"Si tuviera la llave, te daría manzanas".

زيتون بالحبة كايجيب الثوبة
"Si tienes una aceituna con hueso, el perdón llegará".

جا رمضان ومشى وخال الدين على النساء
"Ramadán viene y se va, pero deja a las mujeres un crédito".

اللهم قليل ومدوم ولا كثير ومقطوع
"Lo poco pero permanente es mejor que lo mucho pero breve".

قالوا شمتك قالو بحرى عرفتك
"El pescador dice (en el mercado): me has engañado, pero ahora te conozco".

PROVERBIOS Y CANCIONES DE PESCA:

Jebha:

مناين كانشوف فتوحي كانشد راسي ونزير روحي
"Cuando veo el primer pez en la red ('ftouhi'), mi cabeza y mi alma se encogen".

جر شبيكة يا مليكة
"Tira de la red, Malika"

طالعين للشرق ياساداتنا نطلبوالحبيب الله ماينسانا
"Vamos a navegar dirección este, y roguemos para que Dios que no nos olvide"

يا ربي نحولوه يا ربي نبيعوه
"Mi dios, yo lo transformo y yo lo vendo".

كيف البارح كيف اليوم مول شي يربح والبحري رزقه على الله
"Que hay hoy, lo mismo de ayer tenemos hoy, hay algunos que ganan, pero al pescador sólo Dios le da su suerte".

البحريا بوشكارة داخل فالربح وخارج فالخصارة
"El mar es como una bolsa, dentro está lleno de riquezas, pero cuando sales no vale lo mismo".

لي عطا نولد الحوتة يوكلو فنهار وليعلمو الصيادة يوكلو طول ليام
"Aquel que da pescado a su hijo, garantiza su comida un día, aquel que le enseña a pescar, le garantiza la comida todos los días".

15. d.- Adivinanzas:

Agram:

نينو في العلو : البرتقال

"'Ninu', ¿qué hay en lo alto?: la naranja".

نينو في الحفيرة : النار

"'Ninu', ¿qué hay en el agujero?: el fuego".

طاح في الماء نهرس طاح في الحجر ما نهرس : الأوراق

"Si lo metes en el agua, se rompe, se lo tiras contra las piedras, no se parte: el papel".

عدى الواد بوحد البنة : العوكاز

"Pasa el río con una sola pierna: el bastón".

راه راه مات ماشي : البراق

"Rah, rah (mira, mira), él ha muerto caminando: el rayo (relámpago)"

كسكاس ديالنا مقفول معمر بالفول : الرمان

"La cuscusera está cerrada y llena de habas: la granada".

يدي في يدو وعيطو من مورا الجبل : الشاقور

"Mi mano en su mano y se nos escucha detrás de la montaña: el hacha".

رفدتو ازكا نزلتو ازكا : السطل د زينك

"Lo cojo y hace ruido, lo dejo y hace ruido: el cubo de zinc".

Talambote:

البقرة واقف واللحم فالقوفة : الباكور

"La vaca está levantada y la carne está en la cesta: la breva".

Bni Ahmed:

العرمة دالحجر والحجر فيه الغاشي مينفرز الأنثى مدكر حتى يعمل الشواشي: الدجاج

"Tiene muchas piedras dentro y no sabemos si las piedras son chica o chico-hasta que no les salen las alas: los pollos".

بيضة رخصة ما ذنبت فغرسة: الزبدة

"Es blanca, barata y no la podemos plantar en el huerto: la mantequilla".

سكانها عبيد مفتاحها من الحديد: البحيرة

"Las habitaciones son los esclavos, y su llave es de hierro: la sandía".

قدا قد الصباع وهي كدصداع: الفلفلة

"Es como un dedo pero hace ruido: pimiento picante".

هما خوت وعاندوم الطرابش خوت: البلوط

"Son hermanos y sus sombreros son gemelos: las bellotas".

Mesbara:

سلتك : تساري الجبل وغرب ومشبعشي:المنجل

"Excursión: ha recorrido toda la montaña, desde la mañana hasta el atardecer, y todavía quiere más: el 'menyil'".

خمسة شدينهم و خمسة خيفين منوم: المنجل

"Cinco la sujetan y los otros cinco tienen miedo de ella: el 'menyil'".

ماعندى لا يد لا رجل وراس كينفراع: عود ثقاب

"No tengo ni manos ni pies y mi cabeza se enciende: la cerilla".

الرطبة شحمة والكحلة فحمة: العلاق دالئر

"Es floja como la grasa y negra como el carbón: la zarza".

كميشة د لباري بايتا بارة: القنفد
"Como un puñado de aceitunas de acebuche que duermen fuera: el erizo".

حاجيتك على المعيزة حمرا وبايتا بر:االفليفلة
"Como una pequeña cabra roja que ha pasado la noche fuera: el pimiento rojo picante".

رفدتو يزوي حطيتو يزوي-الكرومب
"Si la cojo hace ruido, si la dejo también: la col".

Jebha/Titula:

وكلوا ما يشبع وهدرو ما يسمع : النار
"Come, come y come y nunca está satisfecho, cuando hablamos con él, no escucha: el fuego".

كل يتيم بكاس وكل برسيل مقلوب على راسوا وكل عشبة براسة: مارس
"Una niña huérfana, una cesta que está al revés y una planta que está sola: marzo".

Tamtelt:

العشيوش على الماء بالشان والهمة: (الرحى)
"Sobre el agua es buen augurio: el molino".

Chaouen:

«هوارة هوارة لا كرش ولا دوارة «الطبل
"Hawara hawara', no tiene ni kercha ni duara [1]: el tambor"

سالتك البويت مجير و فيه البوهلي كيتحير-البيضة

.....

[1] Ni tripas (callos) ni intestinos.

"La habitación esta encalada y dentro hay un 'buhali' [2] que 'taiar' (baila moviendo cabeza): el huevo".

.....

[2] Un bufón.

15.e.- Canciones agrícolas.

*** Canciones de cosecha de trigo:**
Chauen

طاح الندى على المفتاح طاح الندى
هذا الناس يايما بحال الوردة منين تفتح
ميجا البراني واشمن غرض جابو
خليواه يتفرج الحبيبة يا بلادو
نفخ الريح وعاود فالشجرة دبنداود
أتبرع أراسي راه الصغر ما يتعو

"La rosa ha caído sobre la llave, la rosa ha caído.
Estas gentes, madre mía, son como una flor cuando está abierta.
¿Para qué ha venido el extranjero? Déjalo mirar su tierra querida, tiene nostalgia de su país.
El viento sopla otra vez sobre el árbol de Ben Daoub.
Aprovecha, la infancia no vuelve más".

Targa:

يا ضو الشماعة الله يزين عليكم يالتوازين بالرباعة
يا قمح الزرعي يالمنقي من حجاره وديك الوجه المضوي يعطيك خبره
راني في راس النخلة ريح الهوا يديني عيني على كل طريق شمن حبيب يديني

"Luz de vela, que dios ilumine a los participantes en la 'tauaza [1] '.
Granos de trigo, separaos de las piedras. Una cara iluminada, cuenta muchas cosas.
Yo estoy en lo alto de la palmera y el viento me balancea. Mis ojos están mirando el camino que me llevará con mi amor".

Tamorot:

قيالا تحت الظل قيالا القيلة غربات والمغرب قرب ايوا

.....

[1] Trabajo comunitario.

يالحصادين لاين لاين غالظل والرواح والما بارد وها حنا علاين
جبولا شاشية شويشية شويشية ودابا يسافر حبيبي ويجيب الريفية

"Me he quedado en la sombra en este día de sol. Ahora se ha ido el sol y se acerca el atardecer.
Cosechadores, eua, eua, necesitas sombrero, sombrerito y y mi amor viaja y me va a traer una rifía [2]."
Tráeme un sombrero, y un sombrerito, sombrerito, ahora mi amor está viajando y me va a traer una 'rifía ."

Jebha (Titula):

الصيف دابا دابا وأنا بلا ريحية, اتسوق ابابا دابا جيبلي ريحية ومعاها شي ريفية

"Ahora es tiempo de cosecha y no tengo 'rijía [3], padre, ve al zoco a comprarme unas babuchas y con ellas una 'rifía'".

Agram:

مول البلغة البيضاء يشالي بالغيطة والصيف صيفنها والعيش ما ضمنها

"El dueño de la babucha blanca, ha comprado una 'gaita'; hemos hecho la cosecha del trigo y no podemos asegurar que vamos a vivir".

Canción de la prometida:

يادور الفقوصة ياولاي الله والله لاجيت عندك حتى نجي عروسة
يالوردة الرحراحة اولاي الله نمشي معاك ماقديت نجلس ما أنا فراحة
يازهر الليمونة يازهر الليمونة مرحبا ومرحبتاين جيتو شرفتونا
ايا البنات اهيا الصبيان اوتما الزهو تما السلوان وتما الغراسي محضية

"Dale la vuelta a la facosa [4] , '¡iuleila! [5] ', te juro que no puedo a ir a tu casa

.....

[2] 'Rifía' se refiere a un tipo de pañuelo que se pone en la cabeza.
[3] 'Rijía', un tipo de babuchas.

hasta que no esté casada.
Flor preciosa, '¡ouleila!', no puedo salir contigo y si me siento, tampoco estoy contenta.
Flor del limonero, bienvenida, es un honor recibirte.
Chicas, chicos, aquí está la alegría y la felicidad, allá, los campos están bien guardados".

Canción de boda:

شطبت الحلحل شطبت الحلحل اهه
واليوم راني معكم وغدا مشى بحالي اهه
اشماع في الكروصة اشماع في الكروصة اهه
اليوم دالعريس وغدا العروسة اهه
اكويس اكويس ويا كويس لقهوة اهه
اوماشي الفيدنة فزين غلقلب وماهوى اهه

"Barre la lavanda, barre la lavanda, ¡ehe!!!
Hoy estoy con vosotros, mañana me voy, ¡ehe!!!
La vela está en la carreta, la vela está en la carreta, ¡ehe!!!
Hoy el marido, mañana su esposa, ¡ehe!!!
El vasito, el vasito, es el vasito del café, ¡ehe!!!
Lo importante no es la botella, es el corazón quien conoce sus preferencias, ¡ehe!!!"

Canción de bienvenida (Chauen):

ميل عليا ميل ميل عليا ترتاحو مانتنا يالعايل غالنقيلة دالتفاح
مرحبا بللي جا وجاب واللي ماجاب ما عليه جواب

"Me recuesto, me recuesto para descansar, eres aún joven como un plantón

[4] Pan dulce.
[5] Interjección utilizada en las canciones tradicionales. Encontramos diversos ejemplos en las canciones recopiladas.

de manzano.
Bienvenido el que viene y lo que trae con él, y quien no trae nada, no pasa nada".

Canción del nacimiento de agua (Tanakob):

انا في راس العنصر كنصبن ونعاصر لالة بلدي لالة , لالة بلدي لخماس , كيف الوردة في الكاس

Estoy en el nacimiento del agua lavando, mi región, mi región Lajmás, como una flor en un vaso.

Canción de la lluvia (Tanakob):

غيتك غيتك يا الله يا مولانا يا رحمان جود علينا بالرحمان ما في حالنا ما نريد ونتا عالم بلي كان

Lluvia, lluvia, ay mi Dios, nuestro dios, misericordioso, ayúdanos, danos algo (lluvia), tu conoces nuestra situación, sabes que no tenemos nada.

Canción de Ramadán (Chauen):

رمضان بو شاشية شبعنا شبكية ، رمضان بو طربوشا شبعنا لكرموسة

"Ramadán sin sombrero, quedaremos llenos de 'chbaquillas[6], Ramadan con gorro, comeremos higos".

Canción del AÏd Quibir (Chauen):

غدا العيد غدا العيد نكلو شوية والقديد

"Mañana el Aïd, mañana el Aïd, comeremos carne a la brasa y kadid".

[6] Dulce tradicional de Ramadán.

15.f.- Cuentos tradicionales [1] :

Las últimas lluvias de marzo (Kalaa):

كح فوجهك أمارس : خرج مارس وخرجت القيلة وقالتلوا العوز لا يهنيك أمارس، جا ابريل وقال نمارس سلفلي يومين و العوز خرجت من دار ودات الكسيبة ومشت تصبن فالواد وطاحت اشتا والبرق و الواد دالى كلشي، ومين جات العوز لقت الشيخ لخلاتوا فدار كيمخض اللبن مبتسم وكسحبلها كيضحك عليها وضربتوا بالكرسي ولكنه مات .

"¡'Koh f'uyek ', oh marzo! [2]:

Un día de finales de marzo, en que el sol brillaba intensamente, una anciana dijo: "¡Adios a marzo! Abril ha llegado y le ha pedido a marzo que le preste sus dos últimos días". La anciana cogió su rebaño y se fue al río a hacer la colada. La lluvia comenzó a caer y de repente se formó una tormenta. El río subió y se llevó todo (incluso los animales). Cuando la anciana llegó a su casa, se encontró a su marido sentado con la posición en que se bate la leche y sonriente. Ella pensó que se estaba burlando de ella, cogió una silla y le golpeó en la cabeza,..., pero el hombre ya estaba muerto".

El Santo Yajlef (Agram):

سيدي يخلف : مولي عبد الرحمان الشريف كان دايز من حدا شي نسا كيناقيو الزرع من الربيع وهو لبس حوايج مقطعين ورجال دكا لنسا كانوا عملين الوزيعة , قال داك المسكين ننسا عطيوني ناكول , قالوا له شود عينك وفتح فومك شدوا له عينو وفتح فموعطواه الربيع قال لهم سيرا لله يجعلك لمتعكم ربيع ومشا بحالو تحول داك الزرع إلى الربيع وذلك اللحم إلى الربيع وعيطو الرجال على النسا قالوا لهم اللحم ولى ربيع قالوا لهم حتى الزرع ولى ربيع , جراو من مورى ذك الراجل ولحقوا من موراه ورغبوه ودبحوا عليه وعطواه يكول،وهكذا قال لهم الراجل الله يخلف عليكم وهكذا رجع اللحم لحم وزرع زرع وسماو ذاك السيد بسيدي يخلف.

"Esta es la historia del Santo Abderrahman Cherif. Un día pasó delante de unas mujeres que quitaban las malas hierbas del trigo. Iba muy mal vestido. Los maridos de las mujeres estaban organizando una 'luziaa [3]'. El Santo pidió a las mujeres algo para comer. Ellas le sugirieron que cerrase los ojos y abriese la boca y le dieron de comer hierba. Entonces Abderrahman, muy enfadado, pidió a Dios que transformase todo lo que allí había en hierba y se fue. El trigo y la carne se convirtieron en hierba. Los hombres sorprendidos llamaroa las mujeres y les contaron como la carne se había convertido en hierba. Las mujeres explicaron que el trigo también había desaparecido. Los hombres comprendieron lo que había pasado y fueron corriendo detrás del santo para suplicarle que volviera con ellos. Él volvió y sacrificaron un animal para darle de comer. El santo les dio las gracias por la comida y todo volvió a ser como antes. Desde entonces este sitio se convirtió en lugar santo y se le conoce como 'Sidi Yajlef'".

El cuento de las siete hermanas (Talambote):

هذا وحد الراجل ماتت له مرة وخلتلو 7 دبنات , وتزوج مرة 2 , قلتلوهذه ولادك خصك ترميهم ولاتبيعوم , جا داك الراجل دا ولدو لسوق وتلفوم , من بعد داك لعيال تلفو ومشاو لوحد الحجرة وكلسو عليها وقالولا « أعلى بينا ياحجيرة تدي منا الحسنة والأجر « , وعلى دلك الحجر , وجات وحد الغولة قتلوم شدقيو هنا أولاد خوتي , داتوم معاها لدار وعطتوم الرمد يتعشواه , ونعستوم ونعست البنت الصغيرة حداها باش تاكلة , ونضت البنت الكبيرة بدلت ختاها بالعيل ديل الغولة , نضت الغولة وشبراة داك العيل وجلست كتاكول فيه وهو كيقو ليها أنا ابناك أيمة , ومنين شفت فيه لقاتو ابنا , وداك بنات هربوا , ورجعوا نداك حجرة , وكلسو كيقو لو أعلى بينة ياحجيرة , تدي منا الحسنة والأجر , جات الغولة من مراهم قتلوم نزلوا من داكا لحجرة قالولا شعلنا عفية ونهاودو , شعلت العفية وعطوها طوال وبداو كيطلعوها ويطلقوها فدك النار حتى متت , ومن بعد مشوو هما يطلقوا وحد المرة عندا 7 دعزارة داتوم معاها لدار وخبعتم من ولادة وبقوا كيقيولاة الشغول , وولادة كيقو لولا شكون كيعونك قتلوم يدي ورجلي حتى لوحد النهار , وهو يبقى فدار وحدا بنا وشاف داك البنت , ومن بعد تزوج ولادا الكبير بالبنت الكبيرة , والولد الثاني بالبنت الثانية وهكذا حتى زوجات داك 7 البنات ب 7. الولاد

[1] Los cuentos están recogidos tal y cómo los relataron las personas entrevistadas.

[2] Expresión de desprecio.

[3] Sacrificio colectivo de animales. Ver capítulo 5.

"Hace mucho tiempo murió una mujer murió dejando a su marido con siete niñas. El hombre se casó y su nueva esposa le pidió que abandonara o vendiera a las niñas, así que un día las llevó al zoco y las abandonó. Las niñas se perdieron y se instalaron en una piedra donde empezaron a recitar: "crece, crece piedra hasta que llegues al cielo". La piedra creció y creció pero de pronto apareció una ogra y dijo: "¿qué hacen aquí las hijas de mi hermana?" y se las llevó a su guarida. Allí les dio ceniza para cenar. Cuando llegó la noche, las mandó a dormir, dejando a la más pequeña cerca de ella para comérsela. Pero la más mayor se despertó y cambió a su hermana por un niño de la ogra. La gigante se comió a su hijo sin darse cuenta a èsar de que el pequeño ogro le decía: "soy tu hijo mamá". Mientras las niñas se dieron a la fuga y suplicaron a la piedra para que se elevase más alto. Cuando la ogra quiso atraparlas de nuevo, ellas le pidieron que encendiese fuego para poder descender de la piedra. Encendiendo el fuego, la ogra no se dio cuenta de que estaba ayudando a las niñas, que con ese mismo fuego quemaron a la ogra. Poco después se encontraron a una mujer que tenía siete hijos. La mujer las llevó a su casao dijo nada a sus hijos, que se preguntaban cómo su madre podía hacer todas las tareas de la casa ella sola. Ella escondió la verdad hasta que un día uno de los niños descubrió a las hermanas. Fue así como las siete chicas se casaron con los siete hermanos".

El Santo Abderrahman Mejdub (Bni Ahmed):

سيدي مولي عبد الرحمان المجدوب باع الدار ديالو ومشا يقلب فين يبات , حتى شي حد مبغى يبيتو معه , عيا ميقلب والو , وهو يرجع عند هدك لي بعلو دار ديالو قالوا رجعلي داري , رجع الو ودخل وحيد حويجو وبدا كيشطح ويقول : داري ياداري يامصتورة عاري بيعتك بالرخة وشريتك بالغالي

"Un día el Santo Abderrahman Mejdub vendió su casa y se fue a buscar un refugio para pasar la noche. Pero se encontró con que nadie quería invitarlo a dormir. Entonces volvió para reclamar su casa al comprador. Entró en ella desnudo y comenzó a bailar diciendo: "mi casa, oh mi casa, tu que cubres mis secretos, yo te vendí a bajo precio y ahora te vuelvo a comprar cara".

La mujer del zorro (Bni Ahmed):

الثعلب خرجات وفرحانا بالذيل ديالا وقالت دنو عندو هاد اسرساف معندو مناين يخاف وملي خرج فيها الذيب باش يكلا هربت وقالت ودنو عندو هاد الكوعلانة ميفوكا غا الله مولانا

"La mujer del zorro salió muy contenta moviendo su cola y pensando que no tenía nada que temer. Pero al rato encontró un lobo que comenzó a atacarla para comérsela. La zorra dijo, "con esas patas [4] lo único que puedo hacer es esperar a que dios me ayude".

La princesa y la paloma (Bni Ahmed):

وحد الرجل كان عندو وحد العيل كيقرا عند وحد اليهودي عندو 7 داللسونو كان كيخدم فالغابة باش يصرف عليه قرا وسالة بغا يزوج بنت السلطان قلو حتى يقرا 7 داللسون.

رجاع العيل عند لهودي وقالو هالي كاين هالكين اليهودي معجبوشي الحال حيت بغي زوج نبنو ولكن بغا يقتلو قالو صافي وخى .عطاه البغال قالو سير نالواد شربو باش تم ايقتلو مشا موراه بغا يقتلوا العيل رجاع حوتة جابو نالدار بغا يقليه رجاع حمامة طار وجا فالحجور دبنت السلطان ,اليهودي مشا عند السلطان قلو عطيني الحمامة ديالي ديك الحمامة رجعت رمانة طاحت تقسمت على جوج رجعت فروج بغات بنت السلطان تشبرو رجاع خاتم وعدلاتو فيدا والخرافة مشات مع الواد وانا رجعت مع لجواد.

"Había una vez un hombre que envió a su hijo a dar clases con un judío que hablaba siete lenguas. El hombre trabajaba en el bosque para pagar las clases de su hijo. Cuando el chico terminó sus estudios, su deseo era casarse con la hija del rey. Sin embargo el rey había puesto una condición para el pretendiente de su hija: saber hablar siete lenguas.

El chico regresó donde el judío y le explicó su problema. El judío se enfadó, ya que también él quería casar a su hijo con la hija del rey, así que comenzó a hacer planes para matar a su ex alumno. El judío le dijo al chico que lo ayudaría y le dio una mula para que la llevase a beber al río. Después le siguió

para matarlo, pero cuando se acercó al muchacho, éste se transformó en pez. El judío lo agarró y lo llevó a su casa, pensando en cómo cocinarlo, pero el pez se convirtió en paloma. La paloma voló y cayó en el regazo de la hija del rey. Entonces el judío fue al palacio del rey para reclamar su paloma, pero ésta se transformó en granada, se cayó y se rompió en dos partes, y entonces apareció un pollo. Cuando la hija del rey intentó tocarlo, se convirtió en anillo y entró en la mano de la princesa. La historia se perdió en el río y yo me vuelvo santo".

Cuento del 'amerkes' (Kaasras):

وحد الرجل كان ماشي بالقمح والشعير فوق الحمار تلقى هو وحد الرجل قلو فاين ماشي قلو نالسوق نبيع هذا الشي باش نشري أمركس قالو أنا نشري من عندك قالو صافي دخال ديك الشي .نداخل وخلطو وخرجوا وقالوا هاك هامركس

"Un día de zoco un hombre se encontró con un desconocido cuando se dirigía al mercado y éste le preguntó que a dónde iba. El hombre le explicó que quería vender su trigo y su cebada y comprar 'amerkes'[5] . El hombre le compró su mercancía y se la llevó a su casa, donde hizo la mezcla de cereales. Al poco tiempo volvió al zoco y le dijo al desconocido que tenía 'amerkes' para vender".

El 'gula' y la niña (Jebha/Titula):

سيد توفت زوجته وكان له فتاة ,جاءت امرأة اليها فطلبت منها الزواج بابيها الأرمل ,رفض هذا الأخير الزواج بها واخبر ابنته بأنها سوف تعاني من إهمال زوجة الأب, لكن تلك المراة صممت الزواج بابيها وواعدتها بالاعتناء التام والمعاملة الحسنة, وعند موافقة الأب وزواجها به ,يوما ما أخذت تلك الفتاة لما يسمى بجنان الغول المليء بأشجار الفواكه, وملأت لها القفة سائر أنواع الفاكهة, أحبت الفتاة ذاك المكان وطلبت من زوجة أبيها أخذها إليه مجددا, لكن هذه المرة تركتها فجنان الغول لكي يأكلها وتتخلص منها, وعند دخول الغول شم رائحة البشر وكانت هي فوق الشجرة تذرف الدموع فأحس بقطرات على رأسه, لكنها سارعت في سرد قصتها له والخيانة التي تعرضت له من طرف زوجة الأب, فقال لها كلامك سابق لكلامي وإلا كنت قد ألتهمتك (لحمك فجغمة ودمك فشربة وعظامك لقي بيها لطيور فالسما) قالت له الفتاة ولماذا تلتهمني

ياعمي الغول,اتركني جنبك اعتني بك واغسل لك الملابس وأنظف أسنانك, فوافق على اقتراحها وعاشت معه في اطمئنان دائما ما كان يردد لها كمزحة (أعيش يا بنت الغول,في كل عشا في كل فطور)

"Érase una vez un hombre que enviudó quedándose con una hija. Un día llegó una mujer a la casa y la niña le preguntó si quería casarse con su padre, sin embargo el padre rechazó la idea, pensando que la nueva mujer no podría cuidar de su hija. La mujer insistió y prometió al hombre que cuidaría bien de su hija. Al final el hombre aceptó y se casó con aquella mujer. Un día la mujer llevó a la niña a unos prados conocidos como "los campos del demonio come muertos" y le ofreció una cesta llena de frutas. A la niña le gustó mucho el sitio. Después de unos días, la niña pidió volver de nuevo a los prados. La mujer la llevó, pero esta vez la dejó sola cerca de un ogro, para que éste se la comiese. Cuando el 'ogro come muertos' sintió el olor de la carne humana, salió, y encontró a la niña llorando sobre la rama de un árbol. Una lágrima cayó sobre la cabeza del ogro. Cuando el ogro se acercó, la niña comenzó a contarle la historia de la mujer de su padre. Entonces el ogro le dijo: "como tú has hablado antes, yo no puedo comerte, (sí no, comería tu carne de un bocado, bebería tu sangre de un sorbo, y tus huesos los tiraría al cielo para los pájaros). La niña dijo: "¿Por qué me vas a comer, tío ogro? Déjame cerca de ti, y yo te lavaré la ropa y los dientes". El ogro aceptó la proposición y la niña se quedó a vivir con él. Cada vez que el ogro quería bromear con la niña, le decía: "continúa viviendo, 'hija del ogro', eres buena para una cena y también para un desayuno".

El cuento de Sidi Sbaa (Chauen):

هذا وحد الرجل كان كيحرث ب 2 ثيران مرت من جانبه وحد المرأة كتوحم شفت داك ثور وقالت امصب على داكا القمقومة ذاك الثور جا دك الرجل وذبح هذا الثور وعطاها الراس ديالو والباقي وزعوا على الناس ومشا لدار قاتلو مراتو فين هو الثور 2 قال مشي شوغلك صدقتو وللغدة مشا يحرث الثور رابي بعثلو سبع مربوط فمحرث وبقى الرجل كيحرث بالسبع والثور

.وهكدا منين مات داك الرجل سمو عليه سيدي السبع

"Un día mientras un hombre labraba su tierra con dos toros pasó una mujer embarazada que al ver los animales tuvo el antojo de comer hocico de vaca. Entonces el hombre sacrificó uno de los toros y le dio la cabeza a la mujer. El resto lo repartió entre la gente y se fue a su casa. Su mujer le preguntó por el segundo toro y el hombre le respondió bruscamente "No es cosa tuya, lo he regalado". Al día siguiente se fue a labrar con un solo toro. Dios le envió un león que apareció atado a su arado y el hombre pudo labrar su tierra con el león y el toro. Cuando el hombre murió, todo el mundo lo empezó a llamar: Sidi Sbaa (el señor León)".

La hormiga y el palomo (Chauen):

هذه واحد اليمامة مشات عند النملة تسلف من عند الزراع , النملة قالت يمامة أنا عندي اللي يكفني لأولادي , اليمامة تقلقلت , جات ذاك الساعة النملة قالت ليها أنا ملي كنت كنتكركب .فالحصا يد أنت كنتي كالسة على القصايد

"Un palomo le pidió prestado un poco de trigo a la hormiga. La hormiga le dijo: "yo tengo justo lo que necesito para mis hijos". La paloma se enfadó mucho y entonces la hormiga le dijo: "cuando yo hacía mi taza de trigo, tú estabas sentada cantando poemas".

La oveja y el lobo (Chauen):

قالك هذا الراعي ضاع لو واحد الخروف فالغابة ,ديك الخروف بقا ماشي وخرج فيه الذيب بغ يأكله قالو الخروف أنا صحبي صردني عندك باش تأكلني ,ولكن قبل ما تأكلني حتى نغنيلك,قالو الذيب وصوتك مزيون قالو الخروف صوتي كيفراح الحزين وكيطرب السامعين قالو الذيب يلاه غني وعلى صوتك بدا الخروف كيغني ويعلي صوتو وهو يسمعو الراعي حتاش .كانت حيلة باش يسمعو الراعي ويجي مراه .جا موراه وجرا على الذيب وداه بحالو

"Un pastor perdió una oveja en el bosque. La oveja se encontró con un lobo

4 Más pequeñas que las del lobo

que quería comérsela. Entonces la oveja le dijo: "un amigo me ha enviado para que me comas, pero antes de comerme, te voy a cantar una canción". El lobo dijo: "tienes muy buena voz". La oveja contestó: "mi voz alegra a los tristes y amansa a las fieras". El lobo dijo "comienza a cantar, y canta fuerte". La oveja empezó a cantar subiendo cada vez más la voz, de manera que el pastor la escuchase y viniera a ayudarla. El pastor llegó y persiguió al lobo hasta que se fue y pudo recuperar su oveja".

Cuento del centeno y el sorgo (Targa y Chauen):

الذرة قالت لشنتيل : ياشنتيل المنتين يالمرمي في أوجيجفين
الشنتيل رد على الذرة : سيرياالذرة يالمذرذرة يالبوالة في المنديل كومكنتشي كنطبليك هبيليك كومكونتشي كتنوض من مطعيط

"El draa (sorgo) le dijo al chentil (centeno): "ah chentil, tu hueles mal, y te encuentro tirado en el bosque".
El chentil respondío al draa: "vete draa, eres desorganizada, y me mojas el mandil, si no hay chentil en la masa, no hay pan, tú no puedes subir".

Cuento de Sidi Meftah (Chauen):

"Sidi Meftah, que tenía fama de ser muy muy fuerte, estaba un día arando con sus vacas en el valle de Ras al Maa. Pasaron dos personas que venían de Fes, preguntando por Sidi Yel, "¿Dónde podemos encontrar a Sidi Yel?". Sidi Meftah para indicarlos levantó las vacas y el arado y señaló con ellas el camino. Los hombres de Fes se quedaron atónitos y pensaron, "Quizás éste es Sidi Yel, y si no lo es, ¡¡también es un santo!!!". Anduvieron unos kilómetros más en la montaña y encontraron a Sidi Yel".

Cuento de Moulay Abdesalam y Sidi el Hach Aslani (Chauen):

Contexto: Sidi Ahmed el Hach Aslani, que tenía una fuente en el barrio de Jarrazin de Chauen fue profesor de Mulay Abdeslam.

"Un día Moulay Abdeslam se fue a calentar agua en el 'mammara' para su profesor Sidi Ahmed el Hach. Tardó un rato, porque no podía encender el fuego, ya que la leña estaba mojada. Entonces puso la mano encima de la madera y esta comenzó a arder. Su maestro lo vio y se dio cuenta de que aquel alumno era más santo que él. Entonces le dijo que sería mejor si cada uno predicaba sus enseñanzas en un sitio, él se quedaría en Chauen, y Mulay Abdeslam se iría a las montañas, donde está ahora su santuario".

[5] Pan hecho con la mezcla de trigo y cebada. Ver capítulo 4.1.

Bibliografía:

- Alhboussi, Rajaa. Le livre de la vie économique et de la ville de Chefchaouen et sa campagne (1694 – 1561). Association Marocaine de la Culture Andalusie. 2012.

- Bouillot, Amandine. Éleveurs de montagne. Fundación IPADE.

- Comité intergouvernemental de sauvegarde du Patrimoine Culturel Immatériel. Convention pour la sauvegarde du Patimoine Culturel Immatériel. UNESCO. Nairobi, Kenia, 2010.

- Bureau d'Études Ttoba. Étude des potentialités des PAM, des possibilités de valorisation, création de coopératives, d'exploitation et de valorisation des PAM dans la zone de la Réserve de Biosphère Intercontinentale de la Méditerranée du Maroc-RBIM.

- Duclos Bautista, Guillermo et Campos Jara, Pedro. Xauen. Evolución urbana. Junta de Andalucía et AECID. Huelva, 2001.

- El Kadi, Mohammed et Achernan, Ahmed. Historia, civilización e identidad-s. XVI. Chefchaouen, 2012.

- El Yazami, Driss et Siraj, Ahmed. Rif. Les traces de l'histoire: actes du colloque Patrimoine culturel du Rif : quelle muséographie. Maroc, 2012.

- Gonzalez Alcantud,Jose A.Gonzalez de Molina,Manuel. Malpica Cuello, Antonio et Vignet-Zunz, Jacques. Transformaciones agrarias y cultura material en Andalucía oriental y norte de Marruecos. Ministère d'Agriculture, Pêche et Alimentation, Espagne. Madrid, 1996

- Hmimsa, Younes, Aumeeruddy, Thomas et Ater, Mohammed. Vernacular Taxonomy, Classification and Varietal Diversity of fig (Ficuscarica L.) among Jbala cultivators in Northern Morocco. Université Abdelmalek Essaadi, Tétouan, Maroc. 2012.

- Hminsa, Younes (dirigido por Mohammed Ater), trabajo fin de estudios: Importancia de los agrosistemas tradicionales de montaña en la dimensión humana y cultural del proyecto de Reserva Transfronteriza de la Biosfera Marruecos-Andalucía. 2006.

- Jabiot, Isabelle. Panorama ethnographique du pays Jbala-Ghomara.

- Lasquetti, Juan. Chefchaouen. Información hecha el año 1918. Madrid, 1921.

- León el Africano. Della descrittione dell'Africa et delle cose notabli che ivi sono (Descripción de África y de las cosas notables que ahí hay). 1521.

- Mármol Carvajal, Luis de. Descripción general de África. 1573

- Otero, Santiago. En el corazón del Rif. 1930.

- Varios autores. Datos estadísticos del territorio de Chaouen. 1946

- Vignet-Zunz,Jacques. Les Jbala du Rif. Des lettres en montagne. A. Retnani Éditions la Croisée des Chemins. Casablanca, 2014.