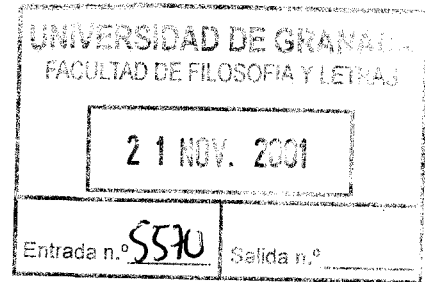


345
8
43

Moulay – Lahssan Baya



El Sahara Occidental:
Alimentación y cocina tradicional.
Aspectos culturales, lingüísticos y
etnobotánicos.

Facultad de Filosofía y Letras
Departamento de Estudios Semíticos
Universidad de Granada
2001



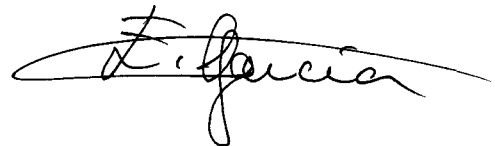
Moulay – Lahssan Baya

Tesis Doctoral

**El Sahara Occidental:
Alimentación y cocina tradicional.
Aspectos culturales, lingüísticos y etnobotánicos.**



Directora: **Dra. Expiración García Sánchez**
Científica Titular del CSIC
Escuela de Estudios Árabes, Granada.



Facultad de Filosofía y Letras
Departamento de Estudios Semíticos
Universidad de Granada
2001



SUMARIO

Nota previa:.....	1
Introducción y objetivos:	3
Primera parte: El Sahara y su gente	7
CAPÍTULO PRIMERO: Revisión bibliográfica	9
1. Fuentes para el estudio de la alimentación y la cultura saharauis.....	9
1.1. El medio y la sociedad saharauí.....	9
1.2. <i>Ḥassāniya</i> o lengua hablada en el Sahara Occidental.....	16
Consideraciones Generales	16
Sistema de transliteración utilizado en esta Tesis.....	22
Publicaciones sobre el tema	25
2. Alimentación y cocina en otras sociedades beduinas: Estudio comparativo.....	28
A - La alimentación y cocina en Mauritania.....	28
B - La alimentación en Alhoggar.....	33
C - Arabia Saudí y el Yemen	36
3. Material utilizado para la elaboración de esta Tesis	38
A. Manuscritos saharauis sobre la sociedad y cultura beduinas	38
B. Documentación oral grabada en cintas: Entrevistas con Sidati Ssällami	48
C. Trabajos de Investigación relacionados con el tema en el Sahara Occidental	56
D. Fotos, mapas y otra documentación gráfica.....	63
CAPÍTULO SEGUNDO: Aparición del Sahara Occidental en la historia	65
1.- Consideraciones Generales.....	65
2.- Aspectos históricos y geográficos (geología y geobotánica del terreno).....	67
A - Síntesis histórica sobre los pueblos que habitaron el Sahara Occidental.	67
B - Geografía física del Sahara Occidental.....	73

3.- Situación económica (agricultura, ganadería, industria)	85
CAPÍTULO TERCERO: Flora y fauna del Sahara Occidental.	89
1. Zonas de Pastos y vegetación más extendida	89
2. Especies animales más abundantes	95
Segunda Parte: Producción, preparación y consumo de los alimentos	97
CAPÍTULO CUARTO: Producción y preparación	99
1. Distribución de la alimentación por regiones	99
1.1. Zona de nomadeo o desierto (<i>al-bādiya</i>), diminutos pueblos (<i>qurà</i>) y zona urbana-sedentaria (<i>lḥaḍr</i> , <i>lmudun</i>).....	99
1.2. Diferencias más sobresalientes entre dichas regiones. Tipo de alimentación más características y modo de prepararla (carne, pan, frutos de algunos árboles...):	100
2. Cereales.....	107
2.1. <i>Zzrā'</i> (cebada).....	107
-Técnica tradicional de cultivo: siega y trilla con camellos.	107
-Métodos de calentar la cebada y molerla. Tipos de cebada (<i>lmæḡi</i> , <i>muṣäffär</i> , <i>äbyäz</i> , <i>zambu</i>)	110
- Molino de mano: <i>Rrḥä</i>	111
- Variedades culinarias con <i>lmæḡli</i> , <i>zzrā'</i> <i>lmuṣäffär</i>	114
2.2. <i>Māru</i> (arroz).....	125
2.3. Otros cereales: <i>lḡämh</i> , <i>farīnä</i> , <i>lbæšnä</i>	127
2.4. <i>Læjbæz</i> y <i>Læjmīrā</i> (pan y levadura).....	128
- Métodos diversos de cómo cocer el pan.....	129
3. Productos animales	132
3.1. Sistemas de producción animal.....	132
3.1.1 El camello, dueño del desierto. Origen e historia. Denominación según edad y color. Aprovechamiento de las partes del dromedario (<i>yÿænbäk</i> -piel de camello,	

<i>ddærwä</i> -giba de camello, <i>læhmīs</i> -giba de camello frita y quemada, <i>āffāġ</i> -orines, <i>læb 'ar</i> -excremento).....	133
3.1.2. Sacrificio de los animales:	140
A) <i>Ddbīhā</i> (reses).....	140
B) <i>Nnhīrā</i> (camellos)	142
3.2. Preparación de la carne	142
3.2.1. Clasificación de la carne (<i>llhām</i> , <i>nōṣ-l-ḥām</i> , <i>rbæ 'l-ḥām</i> , <i>mā-l-ḥām</i>)	142
3.2.2. Modo de preparar la carne	143
3.2.3. <i>Ššwä</i> o <i>ššey</i> (asado). Tipos. Técnicas tradicionales	146
3.2.4. <i>Ttištār</i> (tiras finas y alargadas). Modo de preparación, consumo, y conservación. Tipos de <i>Ttištār</i> : <i>tidġit</i> , <i>iginīš</i> , <i>læjlī'</i>	147
3.2.5. Animales y productos animales que se utilizan como remedio para algunas enfermedades (<i>yýmāl</i> - camello-, <i>lmä'z</i> -cabra-, <i>ddīb</i> -chacal-, <i>lbūyā</i> - camaleón-, <i>lgänfūd</i> -erizo-, <i>yýrād</i> -langosta-, <i>ludæk</i> -grasa de giba de camello derretida-, <i>zzhæm</i> -pringue de avestruz), entre otros.	149
3.2.6. Platos que no requieren el uso del fuego	160
3.2.7. Platos que llevan algún nombre local, de personaje, región.....	160
3.3. Productos lácteos. Leche y sus derivados.....	161
3.3.1. Tipos de leche y su preparación.....	161
3.3.2. Preparación de la leche en el odre (<i>sšækwä</i>) y obtención de la mantequilla:	163
3.3.3. Vasijas en las que se sirve la leche	164
3.3.4. Obtención de <i>ddwābā</i> (manteca derretida)	165
4. Agua.....	167
4.1. Producción: denominación y tipos de pozos.....	167
4.2. Técnicas locales para desalinizar y enfriar el agua tradicionalmente en el Sahara. Diferenciación semántica entre	

agua dulce y agua fresca. Preparación de <i>lğærbä</i> (recipiente de piel para transportar el agua).....	169
5. Sal de mesa	172
- Lugar de obtención y explotación. Consumo.	172
6. El té, bebida principal de los saharauis. Ceremonia	173
- Origen e historia.	173
-Tipos de <i>lwärgä</i> (hojas de té)	174
-Literatura sobre el té.....	176
-Ceremonia y preparación.....	179
- <i>Lkändrä</i> (Té con leche).....	181
- Efectos sobre el consumidor.....	182
CAPÍTULO QUINTO: La alimentación en período de carestía.....	185
1. Causas del hambre y posibles soluciones.	185
2. Consumo de vegetales.....	187
- Árboles, arbustos y plantas.....	187
- Especies que no admiten conservación y han de consumirse antes del final de la floración.	189
- Ventajas de <i>Ušūb</i> (hierbas) del Sahara Occidental. Aspectos dietéticos y terapéuticos.....	193
- Especies leñosas más importantes del Sahara Occidental	203
- Hierbas con contraindicaciones o efectos negativos.	206
3. Consumo de animales	210
- Mamíferos.....	210
- Reptiles, aves, insectos	211
CAPÍTULO SEXTO: Consumo de alimentos.....	215
1. Consumo ordinario.....	215
1.1. Relación entre <i>lgīdā'</i> y <i>ṭṭib</i> (alimentación y medicina).	215
- Conceptos medicinales de los habitantes del Sahara Occidental	215
- Relación entre alimentación y salud.....	217
- Técnicas beduinas de curación	218
1.2. Productos básicos importados.....	221

1.3. Otros productos y especies vegetales importados:.....	222
1.4. La mesa: orden de los platos.....	227
2. Consumo de regímenes particulares	231
2.1. Comida específica para mujeres	231
- Algunas diferencias entre regímenes para hombres y para mujeres:.....	231
- Modo de preparación <i>wänğälä</i> . Tipos de <i>wänğälä</i>	232
- Otros conceptos como <i>läblüh</i> , <i>äzäyyār</i>	232
2.2. Regímenes especiales para mujeres embarazadas y recién nacidos	233
- La madre ideal en la sociedad beduina.....	234
- Celebración de la boda	235
- Etapa parto de la futura madre y el regimen alimenticio seguido.....	238
- Control alimenticio rígido durante el crecimiento del bebé	242
2.3. Comida específica para ancianos (<i>ššiyäeb</i>).....	248
3. Fiestas y celebraciones.....	252
3.1. <i>Läsm</i> (bautizo).	252
3.2. <i>L'ærs</i> (boda).....	255
3.3. <i>Læjtämä</i> (circuncisión).	259
3.4. <i>Jyāt ljeymä</i> (cosido de la jaima).....	262

Tercera parte. Material e instrumentos ligados a la alimentación.....267

CAPÍTULO SÉPTIMO: Medios y utensilios destinados a la preparación

y consumo de alimentos	269
1. Cocción y preparación	269
1.1. Ubicación del fuego para cocinar	269
1.2. Utensilios en los que se preparaba la comida:	271
- Ollas de cocción.....	271
- Asado sobre piedras, sobre tierra, en las mazmorras (pozos).....	271

1.3. Material más saludable para cocinar.....	272
1.4. Instrumentos y vasijas para el tratamiento de la leche.....	273
- Ordeño de cabras y camellas (<i>ttæhlāb</i>).....	273
- Técnica y vocabulario afin	273
1.5. Instrumentos para el tratamiento del grano.....	274
2. Utensilios	276
2.1. Recipientes para beber.	277
2.2. Recipientes para comer	277
2.3. Cucharones, cucharas, navajas y cuchillos	278
CAPÍTULO OCTAVO: Conservación, transporte y almacenamiento de	
alimentos	281
1. Utensilios destinados a la conservación y el transporte.....	281
1.1. Recipientes o espartería para productos secos	281
1.2. Recipientes para la consevación y transporte de líquidos.	
Productos que se conservan en pieles (<i>ludæk</i> -grasa de giba de	
camello derretida, <i>ddhæen</i> -grasa animal, <i>zzeyt</i> -aceite...).....	281
1.3. Recipientes para dátiles.....	284
1.4. Instrumentos para proteger los alimentos (cubreplatos)	286
1.5. Limpieza de los utensilios de cocina	287
2. Conservación de los alimentos en general. Silos, pozos, pieles.	289
2.1. <i>Zzrä'</i> , <i>lğämḥ</i> y otros cereales	289
2.2. <i>Llhäm</i> (carne).....	290
2.3. <i>Lhūt</i> (pescado).....	291
2.4. <i>Ttmär</i> (dátiles).....	292
2.5. <i>Lkärmūs</i> (higos)	293
Cuarta parte	295
CAPÍTULO NOVENO: Conclusiones	297
CAPÍTULO DÉCIMO: Vocabulario bilingüe hassaniya-español sobre	
alimentación, cocina y costumbres beduinas	303

CAPÍTULO UNDÉCIMO: Bibliografía	367
I. Obras de carácter general: Política, Economía-Comercio y Sociedad-Cultura-Etnias.	367
II. Cocina, Alimentación y especies vegetales.....	375
 MATERIAL FOTOGRÁFICO Y DOCUMENTAL	 381



Nota previa:

Antes de pasar a la introducción quisiéramos destacar algunas cuestiones de forma relacionadas con esta Tesis que se deben tener en cuenta desde un principio, a fin de hacer más fácil su lectura y seguimiento.

Es cierto que el trabajo, como cualquiera de esta naturaleza, tiene una componente lingüística y, que los especialistas 'no arabistas' tendrán algo más de dificultad que sus colegas conocedores de esta lengua semítica. Sin embargo, hemos intentado que esa dificultad sea mínima o, por lo menos, que no sea obstáculo para una mejor comprensión del contenido del este trabajo.

No obstante, nos gustaría adelantar, pero no con la intención de alarmar o intranquilizar a los miembros del Tribunal que juzgará esta Tesis, que el empeño en conseguir ese objetivo se hace, a veces, a costa de otros aspectos no menos importantes de cualquier trabajo.

Nosotros cuando llegamos a la fase final de esta Tesis tuvimos que rehacer muchos pasajes de la misma, al darnos cuenta de que algunos de los futuros miembros del Tribunal podrían no tener conocimientos del árabe, al tratarse de botánicos, etnólogos o historiadores, e intentamos, dentro de nuestras posibilidades, explicar al máximo los términos en *ḥassāniya* (dialecto árabe que se habla en el Sahara Occidental y también en Mauritania).

Sin embargo, sabíamos también que la otra parte, es decir, los arabistas, podrían encontrarse con un texto redundante en algunos conceptos y terminología básicas para el filólogo árabe y no requieren, en la mayoría de los casos, explicaciones entre paréntesis o notas de pie a página.

Al final tuvimos que tener en cuenta la situación del primer grupo, aunque a nosotros también nos haya supuesto mucho trabajo introducir dichas aclaraciones, ya que afecta, en muchos casos, a la estructura del texto y lo hace, a veces, más repetitivo y más pesado; pero algo tuvimos que hacer, y pedimos paciencia y disculpas a las dos partes.

Ahora sí, vamos a enumerar esas notas que hay que tener en cuenta:

-Consideramos imprescindible en este trabajo conservar el nombre original de las variedades culinarias y también las palabras o proverbios, dichos o sentencias relacionados con la sociedad beduina sahariana y ligados al tema y en lengua *ḥassāniya*.

-Todas las palabras en *ḥassāniya* escritas en *cursiva* se recogerán en un vocabulario bilingüe que aparece en la cuarta parte (capítulo décimo) de esta Tesis, salvo algunas que están explicadas en el texto y que no incluimos de momento en el glosario.

-Los vocablos en *ḥassāniya* que incluyen el fonema ك con tres puntos, se escribirán con ق con tres puntos, por considerar que este último es más próximo al término *ḥassāni* que el primero. Se transcribirá con ġ. Hemos escogido ق y no ك (ambos con tres puntos) porque el ġāf en *ḥassāniya* procede del ق y no del ك, como veremos adelante¹.

-Es importante tener en cuenta lo siguiente: algunas palabras en *ḥassāniya* se han transcrito en algunos casos de dos formas distintas; se trata de unos vocablos que a veces los hemos escrito en forma determinada y en otros en indeterminada. Lo más correcto es ponerlos sin artículo, pero ello hace a veces que su pronunciación resulte más pesada. Ejemplo: *ġādhā-lġādhā* (colodra), *mærgāyā-lmærgāyā* (cucharón), *bārrad-lbārrād* (tetera), etc.

-La expresión abreviada "Sah. Oc." corresponderá al Sahara Occidental, e intentaremos respetarla lo máximo posible.

¹Sobre esta cuestión y las peculiaridades que tiene el dialecto *ḥassāniya*, véase el apartado primero del capítulo primero de esta Tesis.

Introducción y objetivos:

“Empezar un trabajo siempre es difícil”, como se solía decir, pero abordarlo bien y acabarlo como se merece tampoco deja de ser tarea fácil. La Tesis que desarrollamos aquí, también se ha topado con esas dificultades, y hemos tratado, dentro de nuestras posibilidades y límites, buscar las soluciones que consideramos oportunas, para superarlas y seguir adelante con nuestro empeño.

“Cada trabajo (o persona) es un mundo”, rezan también otros dichos, en referencia a la complejidad y diversidad de las personas y el mundo que les rodea. Tampoco les falta en este caso la razón y el adagio es perfectamente aplicable y adaptable a nuestra Tesis.

Dicho esto, procedamos pues a resaltar en las próximas líneas dos cosas que consideramos importantes para la ejecución de este trabajo: el motivo que nos ha llevado a elegir el tema de esta Tesis y la metodología seguida para la materialización de dicho trabajo².

En relación con el primer punto, se puede adelantar que la elaboración de esta Tesis es como continuación al trabajo de investigación de Tercer Ciclo que presentamos y defendemos en este departamento hace, aproximadamente, tres años³. Durante la preparación y posterior realización de dicho trabajo bibliográfico y, a medida que iban pasando los días y tras comprobar, según las fuentes consultadas hasta ese momento, que algunos especialistas y estudiosos de la cocina y alimentación en el Mundo Árabe establecen solamente dos categorías de sociedad claramente diferenciadas: por un lado, hablan del mundo musulmán oriental y, por otro, del occidental- al-Andalus y al-Magrib, especialmente, de Marruecos, Argelia y, en menor medida, Túnez.

Entonces, hallamos en esas fuentes, las más antiguas de ellas, mucha similitud entre el tipo de alimentación que se consumía en zonas como Mauritania y el Sahara Occidental con las que existían en el Mundo Islámico Medieval y al-Andalus. Además, la base de la alimentación dominante durante las cuatro últimas décadas en

²Esta introducción, al igual que las conclusiones, se ha realizado una vez acabado el trabajo en sí, por lo que algunas cosas que comentamos aquí ya han sido abordadas con más detalles en el apartado tercero (sobre material de Tesis) del capítulo primero.

estas regiones es totalmente distintas de la que se da en los tres países magrebíes citados más arriba.

Con la división o clasificación ofrecida en los distintos trabajos que hemos consultado, que no es del todo equivocada, no se ofrece con claridad los países que componen cada grupo, ni las características o puntos en común o de coincidencia en el tipo de alimentación y cocina que practican.

Al estar completamente seguros de que el tipo de alimentación y cocina existente en el Sahara Occidental es diferente del de sus vecinos norteafricanos, con excepción de Mauritania, con la que tiene muchas cosas en común, como se irá viendo en las próximas páginas, decidí, tras consultarlo con mi directora, orientar esta Tesis y toda nuestra investigación sobre "la alimentación y cocina en el Sahara Occidental", que más adelante ampliamos a otros aspectos afines a la sociedad beduina saharauí.

En lo que respecta al segundo punto, es decir, la metodología adoptada para la elaboración de esta Tesis, podemos decir lo siguiente:

No nos fue nada fácil seguir ninguna metodología establecida regularmente en los trabajos de Tesis. Tuvimos que improvisar en más de una ocasión y ajustar el título de la Tesis y su contenido en función del material del que disponíamos. La dificultad no fue una, y los problemas tampoco fueron pocos; desde el problema de escasez, por no decir inexistencia, de fuentes escritas sobre el tema, hasta la localización e identificación de los nombres científicos de algunas plantas y animales, pasando por el escollo, no menos desdeñable, de la transliteración y traslación (más que traducción) de muchas expresiones y vocablos decisivos en la mayoría de los casos.

En un principio parecía que este problema se podía solventar de manera satisfactoria recurriendo a fuentes orales fidedignas y plenamente contrastadas, al tiempo que intentábamos hacer una comparación de la alimentación y cocina con algunas sociedades beduinas vecinas, especialmente, con la mauritana⁴.

³BAYA, Moulay-Lahssan, *Estudio bibliográfico sobre alimentación y cocina en al-Andalus y al-Magrib*, Departamento de Estudios Semíticos, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Granada, 1998, (dirigido por la doctora Expiración García Sánchez).

⁴La elección de este país, en concreto, responde a dos razones: uno, que ya ha sido expuesto más arriba, es su naturaleza beduina y su más que parecidas costumbres y tradiciones con el Sahara; la segunda razón, reside en nuestra convicción desde el principio en que los franceses, al ser colonizadores de este país, habrían dedicado algunos estudios a su alimentación y cocina. Pero según

Sin embargo, lo segundo no tuvo éxito y tuvimos que explotar al máximo la primera y principal opción desde el principio, que es la de las fuentes orales; con mucha fortuna, conseguimos hallar respuesta a 'casi' todo lo que habíamos diseñado incluir en esta Tesis. A medida que íbamos profundizando en nuestro trabajo iban apareciendo más temas relacionados con el mismo, que aún no estaban abordados con el rigor científico y documental que merecen, y tuvimos que rellenar ese vacío dentro de nuestras posibilidades a fin de dar continuidad y uniformidad al contenido de nuestra Tesis, ya que muchos de dichos aspectos están directa o indirectamente interrelacionados con nuestro trabajo.

No obstante, todo lo que hemos aportado al respecto, constituye una parte ínfima de lo mucho que hay que decir y escribir; la naturaleza y el contenido de esta Tesis limitan, en cierto modo, nuestro deseo de profundizar más en otros aspectos afines al tema en cuestión (tales como la literatura saharauí, especialmente la poesía; el refranero saharauí, que es muy extenso y abarca diversos temas de la vida beduina; el papel de la mujer saharauí beduina a lo largo de su existencia; entre otros temas de gran relevancia).

Con esta Tesis hemos querido mandar un claro mensaje a los investigadores y estudiosos de la alimentación humana, en general, y a los antropólogos sociales, etnólogos y etnógrafos de la necesidad de profundizar sus estudios sobre este tipo de sociedades, es decir, las beduinas y seminómadas. El llamamiento va dirigido también a los que un día colonizaron esas tierras y convivieron con sus gentes, que deben saber que el Sahara Occidental no debe identificarse sólo con el conflicto político actual en la región, sino que representa una zona muy vasta, virgen y también fértil, si se explota según sus capacidades y recursos humanos y naturales disponibles.

El objetivo de esta Tesis pretende también allanar el camino para que otros investigadores tomen las riendas y sigan explorando los distintas facetas y aspectos culturales que están aun por descubrir o, por lo menos, por desarrollar y estudiar de una manera más exhaustiva y profunda.

En lo que concierne al contenido de esta Tesis, podemos decir que trata sobre la alimentación y la cocina tradicional en el Sahara Occidental y todos los aspectos relacionadas con ella. Hemos intentado centrar la investigación en el tipo de

las consultas realizadas, a distintos niveles, no pudimos encontrar 'ningún' trabajo específico sobre dicho tema.

alimentación y cocina practicado por los habitantes beduinos de la región, los distintos regímenes de alimentación existentes, la relación entre alimentación y salud, la utilización de las hierbas para remediar algunos males, la producción animal y vegetal en la zona, además de otros aspectos afines a esta sociedad beduina tradicional, tales como el dialecto *ḥassāniya*, las grandes ceremonias o celebraciones, el camello, etc, etc.

Primera parte: El Sahara y su gente



CAPÍTULO PRIMERO: Revisión bibliográfica

1. Fuentes para el estudio de la alimentación y la cultura saharauis.

1.1. El medio y la sociedad saharai.

Antes de entrar en el desarrollo del tema en sí conviene hacer una pequeña introducción en la que trataremos, aunque de manera breve, de la sociedad beduina saharai y las etapas que vivió en su época nómada.

Aunque cada sociedad tiene sus costumbres y tradiciones, incluso cuando existen diferencias dentro de la sociedad misma, la saharai posee también sus tradiciones y costumbres, pese a que el proceso de sedentarización o semisedentarización cambió muchas de ellas, por no decir, contribuyó a su casi desaparición. En este aspecto, nos referimos a los tiempos en que el desierto era próspero, cuando abundaban las charcas y riachuelos y se extendieron los lugares de esparcimiento gracias al aumento de las zonas de pasto, de ganado y abundancia de la leche. Donde también el desierto (*al-bādiya*) conoció muchos años de estabilidad, que se reflejó de forma clara en la vida sahariana, caracterizada por una 'holganza y suntuosidad' serenas, según describió el poeta:

والنعم ألهن والفرقان	اظي والقمر والسيحان
<i>Zzī waelgämrä wæsseyhān</i>	<i>wænnæ'm ulæhnä wælfærgān</i>
ألا فالدي مزال	لرض الزين والبطان
<i>Lärđ zzeynāa wælbizān</i>	<i>ällä fæddænyä mæzzālu</i>
ملقصور أكانوال	غير البين اقصير الطرشان
<i>Gäyr lbīnā ġšeyr t̄tæršān</i>	<i>mællæġšūr ukānawālu</i>
دهر المشار تعدال	فات اعليان لا جحدان
<i>Fāt 'liyānā lā yæhdān dāhr lmösrāra tæ'dālu</i>	
يورقليلين أمثال	مثل ما يور ويلكان
<i>Mætlu mā yūrā wilakān</i>	<i>yūrā qälilin ämtālu</i>

En estos versos el autor reduce la felicidad de la vida sahariana a puntos concretos, que considera vitales para la supervivencia y el bienestar del nómada beduino. Así, habla de *zzī* (pl. de *zāyā*), de la luna llena y de *nmæ'm*, o sea, del verdor y de los charcos, de *læhnā*, es decir, de la tranquilidad y estabilidad que tanto reinó en el desierto. También hace referencia a *lfærġān* (pl. de *frīġ*) -conjunto de jaimas colindantes y dispersas ahí y allá-, a *lārġ zzeynā*, es decir, tierra verde, madura y de diferentes flores y árboles. Además, hace alusión a *lbizān*, que son los árabes puros conocedores de la música, poesía, las tertulias nocturnas y los buenos modales.

En ese mismo medio, se diversificaron y se enriquecieron las costumbres y tradiciones, se edificó y se construyó una forma de vida rica, generosa y pacífica que sigue latente en muchos hogares de aquella gente que, antaño, también fueron, en algunas circunstancias, guerreros violentos y beligerantes. Ese medio, añorado por miles y deseado por otros tantos, está hoy al borde de la desaparición. Por contraste, se ha transformado en una forma de vida holgada y suntuosa, especialmente para aquellos poseedores de recursos económicos, que encuentran en el desierto un lugar de descanso y tranquilidad frente al mundo 'moderno' y de bienestar en que viven. ¡No se dan cuenta de que ese era su origen que abandonaron y ahora aprecian, sin a penas percatarse de ello, por constituir una terapia 'espiritual' para su permanente estrés!.

La vida en la sociedad saharai se sustentaba, generalmente, en la '*Aṣabiya* (solidaridad tribal)⁵ existente entre las diferentes tribus a causa de las disputas por las zonas de pastos, lugares de aguadas o, simplemente, por el deseo de hegemonía y control de las demás. Cada tribu tenía su jeque (*šejj*) o cabeza visible que tomaba las decisiones, se acatan y se ejecutan sus órdenes.

No es nuestra intención ahondar en este aspecto, ya que se ha escrito mucho sobre el tema, sino que se ha considerado conveniente resaltarlo, dada la estrecha relación que guarda con el trabajo que nos ocupa, particularmente con la vida y costumbres de la sociedad *ḥasanī*⁶.

⁵ Ibn Jaldūn: *Les prolégomènes*, traduits en français et commentés par M. de Stane, 3 vols., Paris, 1862-1868.

⁶ Véase: Alonso del Barrio, J.E.: *Las tribus del Sahara*, Madrid, 1973. Mulero Clemente, M.: *Los territorios españoles del Sahara y sus tropas nómadas*, Las Palmas de Gran Canarias, 1945. Entre otros trabajos que se incluirán en el capítulo de la bibliografía.

Sin embargo, sobre la alimentación y cocina en el Sahara Occidental, sí podemos anticipar que lo que se ha escrito ha sido escaso, por no decir que la bibliografía al respecto es nula e inexistente. Esta afirmación no deja de ser discutible si no va documentada y precisada. Es cierto que en los libros o trabajos que a continuación se mencionarán aparece abordado el tema de la alimentación, flora y fauna saharianas, pero siempre como citas o referencias que su autor se ve obligado a insertar o incluir en su trabajo principal, que suele ser, por no decir casi siempre, dedicado a la historia o geografía del Sahara Occidental.

En nuestro trabajo se intentará, como se irá viendo a lo largo de estas páginas, llenar ese vacío notorio sobre la alimentación y costumbres saharauis, no sólo en la bibliografía española, que mucho tiene que ver con el tema y la región, sino también en la bibliografía general sobre alimentación y cocina en las sociedades beduinas.

Al no existir una bibliografía específica sobre el tema que nos ocupa, nos hemos visto obligados, dentro de nuestras posibilidades, a abordar este tema con el rigor científico y documental que requiere ese tipo de investigación, con el fin de permitir contrastar lo ya escrito con lo que se ha podido conseguir en este caso, especialmente, en relación con las fuentes orales.

No obstante, sí resultan de gran utilidad los trabajos ya elaborados por otros especialistas, en particular, humanistas o investigadores en los campos relacionados con el Sahara y su gente⁷, que aportaron importantes datos sobre las costumbres, vida y tradición saharauí. Dicha información constituye en sí un elemento fundamental para el mejor conocimiento de aspectos afines a la alimentación, cocina, agricultura, ganadería o la economía sahariana en general. Así, en el caso que nos ocupa, se reconoce de sobra dicha aportación, ya que sus autores facilitaron mucho la labor de elaboración y confección del material reunido, además del enfoque que se decidió dar a este trabajo, respetando siempre la realidad saharauí, contada por su gente, y aprovechando la que pudieron ver y oír aquellos investigadores, a los que estamos muy agradecidos.

A continuación, se citarán algunas de las fuentes que hemos considerado elementales para el estudio de la alimentación y cultura saharauis, y que han constituido *grosso modo*, una herramienta imprescindible a la hora de elaborar esta

Tesis, pero siempre sin olvidar que la base de este trabajo es, básicamente, de origen oral⁸.

Estas fuentes están divididas en cuatro bloques, que se desarrollarán a continuación, en función de la importancia que tienen para este trabajo en cuestión, aunque cada una de ellas tiene por sí sola su peso e importancia lógica:

A.- Fuentes de transmisión oral

Este apartado constituye sin duda alguna el grueso y la materia prima de esta Tesis, ya que entorno suyo gira el trabajo en sí. Los diferentes aspectos de la vida saharauí desarrollados aquí provienen, casi en su totalidad, de lo que se ha podido reunir de fuentes puramente orales, centradas exclusivamente, en entrevistas con notables saharauís, conocedores de la vida y cultura beduinas.

No es nuestra intención profundizar en este aspecto aquí, por que a ello se ha dedicado un apartado en el punto segundo del capítulo primero de esta Tesis, bajo el subtítulo "Documentación oral grabada en cintas". Pero se puede adelantar que, para el estudio de la alimentación y cultura saharianas, este aspecto no deja de ser decisivo, por no decir ineludible, a la hora de abordar el tema. Por tanto, dada la naturaleza de la cuestión y la inexistencia, hasta el momento, de un trabajo específico sobre la materia, a los investigadores interesados por el tema no les queda más remedio, si de verdad quieren acercarse y profundizar en su estudio, que fomentar y apoyar los trabajos de campo. Un conocimiento más exhaustivo, científico y riguroso, como bien saben los etnólogos y etnógrafos, o los que se dedican a la Antropología Social en general, debe tener muy en cuenta el aspecto alimentario de un pueblo a fin de tener una visión más global del mismo. Y este no se ha tenido en cuenta hasta ahora, nos consta, con respecto al pueblo saharauí.

B.-Obras sobre historia, cultura y costumbres saharauís

En primer lugar, consideramos que este tema, o cualquier otro vinculado a la historia y cultura saharauís, quedaría incompleto y poco enriquecido sino se hace sin

⁷ Especialmente los trabajos de científicos (como Alia Medina, Fernando Pacheco, u oficiales militares (Mulero Clemente, Domenech La Fuente, De Oro,) que contribuyeron, de forma clara, al mejor conocimiento del Territorio.

⁸ Véase capítulo primero del apartado tercero de esta Tesis (material utilizado para la elaboración de esta Tesis).

un estudio previo, o por lo menos, una lectura detenida de dos grandes obras sobre la sociedad saharauí. Estas obras, junto con otras que se citarán en su momento o se incluirán en la correspondiente bibliografía, constituyen una fuente básica para el mejor conocimiento de dicha sociedad. Se trata de dos manuscritos muy valiosos: el primero, *Kitāb al-Bādiya* de Ššeij Muḥammed al-Māmī, y el otro *Kitāb al-Fawākih* de Ššeij Mal'aynīn⁹.

Existe otro libro que se ha considerado, en las últimas décadas, imprescindible en las bibliotecas de estudiantes o ciudadanos saharauís, con conocimiento básico del castellano, y seguramente en las de otros ciudadanos interesados por la historia en general y la etnología y antropología social, en particular. Se trata de la obra magistral de Julio Caro Baroja, *Estudios saharianos*¹⁰, en la que el autor aborda, con brillantez y gran conocimiento, aspectos fundamentales de la sociedad saharauí.

Sobre este último trabajo y otros de gran valor para el conocimiento del pueblo saharauí, se dedicará un amplio espacio en el apartado de la Introducción bajo el epígrafe "Material de Tesis".

Estos trabajos y los de otros autores contemporáneos fueron de gran utilidad para la elaboración de esta Tesis, ya que sus autores, desde puntos de vista muy diferentes, hicieron, en general, una importante labor, sin tener que entrar ahora a juzgar su papel en el desarrollo de los acontecimientos a partir de los años treinta o cuarenta del siglo pasado, dados los vínculos que tenían, en su mayoría, con el gobierno de la región. Pero para la confección y realización de este trabajo, que es lo que interesa aquí, no se puede ignorar ni obviar su valiosa aportación. Nos referimos, en concreto, a sus trabajos de investigación, sobre aspectos históricos y sociales de la región, con algunos desaciertos, naturalmente, pero también su importante labor a la hora de acercar este pueblo al lector, sobre todo, al militar español que tenía mucho que aprender para desenvolverse mejor en el terreno. También es de gran utilidad todo lo relacionado con las costumbres de este pueblo: convivencia entre las distintas tribus, zonas de pasto, rivalidades, campamentos y su distribución y traslados según las épocas del año.

Así, estos libros constituyeron una herramienta de gran utilidad para definir mejor y escoger, cuando la lengua de llegada lo permite, el término más preciso y la

⁹El estudio de estas dos obras se abordará en apartado e de la Introducción.

¹⁰Caro Baroja, J.: *Estudios Saharianos*, Madrid, Instituto de Estudios Africanos, 1955.

frase más correcta para plasmar lo que los beduinos *ḥassānīs* quieren comunicarnos con su lenguaje, estilo y, por qué no, con sus inquietudes. Una importante parte de este trabajo, concretamente la relativa a la documentación oral, está realizada en *ḥassāniya* y traducida al castellano. De allí, la importancia que tienen para esta Tesis los trabajos ya realizados, sobre todo a la hora de elegir mejor los vocablos con más precisión.

C.-Trabajos sobre el mundo vegetal y animal en el Sah. Oc.

Junto con los dos anteriores, este capítulo constituye una fuente valiosa para nuestra Tesis. Su transcendencia para el desarrollo del presente trabajo estriba en dos puntos. Por una parte, el valor de los trabajos ya publicados, y el uso y la aplicación de las especies recogidas por sus autores, por otra.

Sin embargo, hemos podido hacer observaciones en relación a las distintas fuentes consultadas sobre el tema de la flora, de manera especial, y también de la fauna.

La bibliografía sobre la flora en el Sahara Occidental es muy distinta, además de no ser demasiado amplia, ya que se han podido diferenciar dos líneas de investigación, cada una con un criterio de clasificación diferente y una transliteración de los términos locales de manera también diferente.

Sobre este aspecto, se hablará en el capítulo 3 de esta Tesis bajo el título "Flora y Fauna del Sahara Occidental", pero se puede adelantar que los trabajos consultados han sido de gran utilidad, ya que han servido como complemento de la documentación oral recopilada. En resumen, una vez reunido el material de Tesis relativo a este campo, hemos ido comparando y completando, en algunas casos, con lo ya elaborado anteriormente. La tarea no ha sido fácil, ya que la transcripción no correspondía, en muchos casos, a la especie en cuestión¹¹, sobre todo, cuando se trata de autores españoles que, en su mayoría, eran militares o científicos, con conocimiento mínimo de la lengua árabe. En cambio, los autores franceses¹², si respetan, casi siempre, dichas reglas.

¹¹Esto se dió sobre todo en el caso de trabajos publicados por investigadores españoles, ya que, en su mayoría, no eran arabistas o conocedores de la filología árabe, algo que no ocurría con las obras francesas. Sus autores, casi siempre, establecen las reglas de transcripción seguidas antes de entrar en el tema en cuestión, como es el caso de Vincent Monteil.

¹²Monteil, V.: *Contribution à l'Étude de la Flore du Sahara Occidental*, I, Paris, 1949.

En lo que respecta al apartado de los animales, se puede decir casi lo mismo, ya que la aportación de otros investigadores fue importante. Sobre todo, los estudios dedicados al camello de autores tales como Cauvet, Cdt.: *Le chameau*, J.-B. Baillières et fils, Paris, 1925, o el de Monteil V.: *Essai sur le chameau au Sahara Occidental* o Mulero Clemente: *Los territorios españoles del Sahara y sus grupos nómadas*, los cuales han sido comentados o a los que se ha hecho alusión en la bibliografía coorespondiente, entre otros trabajos.

También los trabajos de investigación relacionados con los aspectos económicos del Sahara, especialmente su ganadería y su muy limitada agricultura, ofrecen importante información acerca de las especies animales de la región y su papel en el desarrollo de la vida y economía saharianas¹³.

D.- Trabajos de carácter científico

En este apartado fueron de gran utilidad, a nivel de información general y conocimiento del terreno, los ensayos realizados por los primeros exploradores españoles (Coello, F., Bonelli, E., Fernández Duro, P., entre otros)¹⁴, y posteriormente los de Medina Alia, que marcaron un punto y aparte, además de abrir una nueva etapa en el conocimiento e interés de la Administración española por la región, con el descubrimiento de las minas de fosfatos en Bucraa¹⁵.

En el caso de esta Tesis, dichos ensayos han tenido también importancia a la hora de establecer comparaciones con la información proporcionada por las fuentes orales, con objeto de concretar algunos aspectos menos conocidos de la realidad del territorio, aunque dichas informaciones no han sido transcendentales para nuestra investigación, ya que están enfocadas, básicamente, a los historiadores o estudiosos de la situación reciente o pretérita de la región.

¹³Para ello, se pueden consultar los trabajos de Caro Baroja, J., *Est. Sah.* o el de Moreno Hernández, Angela: *Economía y sociedad del Sahara Occidental en el S. XIX*, Universidad de Murcia, 1988, entre otros que se incluirán en la bibliografía de esta Tesis.

¹⁴Se incluirá sus referencias completas en la bibliografía general.

¹⁵Para más información, véase la bibliografía general en donde se incluyen las referencias completas de dichos trabajos y sus autores. El descubrimiento de los fosfatos refuerza el interés español por la zona, pero no aporta "casi" nada nuevo para profundizar en el conocimiento de otros aspectos de la sociedad beduina, más bien se centra más en la manera de sedentarizarla, sin previos estudios sobre sus prioridades. Al respecto se puede consultar la conferencia pronunciada por Julio Caro Baroja en el Salón de Actos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas el día 19 de febrero de 1965, y publicada en forma de artículo bajo el título "Los Nómadas y su porvenir", en *Archivos del Instituto de Estudios Africanos*, nº78(1966), 61-71.

Sobre estos aspectos se hablará en el apartado dos del capítulo segundo de la Tesis, titulado “aspectos históricos y geográficos (geología y geobotánica) del terreno”.

1.2. Ḥassāniya o lengua hablada en el Sahara Occidental

Consideraciones Generales

“Los naturales del Sahara hablan el *ḥassāniya*, dialecto del árabe hablado también en Mauritania, siendo fácil entenderse con ellos para el que posee el árabe vulgar.

Según la tradición local, la razón de llamarse *ḥassāniya* a este dialecto se debe a que la mayoría de los árabes que se establecieron en la región después de la conquista de los musulmanes, eran descendientes de Ḥassān Ben ‘Abdullāh Ben Ŷa‘far Ben ‘Alī Tāleb. Quizás su origen sea beduino-maquil de fondo árabe muy corrompido por las lenguas senhayas y senegalesas”.

“El Ḥassāniya, lengua que se habla en el Sahara Occidental y Mauritania, es un dialecto del árabe; lenguaje formado con aluvión con capas de bereber y del árabe, éstas con mayor porporción.

Cuentan los ‘intelectuales’ saharauis que el origen del Ḥassāniya es el “barbarismo”, o sea “la falta en el decir”. Contra esta afirmación no se puede objetar nada; más bien darles la razón, ya que en lo único que hay escrito sobre la lengua del Sahara (*Algo sobre el hasaniya, o dialecto árabe que se habla en el Sahara Atlántico*, del malogrado teniente coronel De Oro), se da también como origen de esta lengua, el barbarismo, y se demuestra que no existen reglas gramaticales como en el árabe literal”. (Esta información data de los años cincuenta).

Todo lo que se ha dicho hasta ahora en las anteriores líneas entrecomillado, es información recopilada de trabajos de diversos autores sobre el Sahara Occidental, donde se refleja con claridad el desconocimiento o el poco interés prestado a dicho dialecto. El poco interés de los historiadores o estudiosos de la situación del Sahara Occidental por el *ḥassāniya* se hace más evidente en la mayoría de sus ensayos, tanto de carácter histórico como cultural o social.

¿A qué se debe esa ausencia y falta de interés? Realmente, no es fácil

encontrar una explicación sencilla y satisfactoria a esta compleja e inquietante cuestión, sobre todo cuando se llega a la conclusión de que el idioma constituye un instrumento fundamental para el mejor entendimiento entre los pueblos. Decimos esto porque contemplamos, desde diferentes puntos de vista, y según los estudios realizados por los investigadores españoles en la zona, que sus trabajos estaban destinados a la exploración y al mejor conocimiento de la región. Basta con echar una ojeada a los trabajos de Mulero Clemente, Emilio de Guinea, Doménech La Fuente, Caro Baroja, Alia Medina, entre otros, para saber mejor que el interés primordial era precisamente ese. ¿Pero por qué no abordan el tema de la lengua o sus aspectos lingüísticos?

Lo que más sorprende es que el único trabajo realizado sobre el *ḥassāniya* en castellano, que nos conste, es el escrito por el teniente coronel Antonio de Oro Pulido, *Algo sobre el hasanía o dialecto árabe que se habla en el Sahara Atlántico*, publicado en Tánger en el año 1940 por la Delegación de Asuntos Indígenas de la Alta Comisaría de España en Marruecos. Esta observación adquiere aun más fuerza si leemos el artículo de Alberto Gómez Font titulado “Un dialecto casi olvidado en la bibliografía española: El Hasanía”¹⁶, en el que destaca la pobre bibliografía española sobre el tema y afirma, algo que compartimos plenamente, que al libro arriba mencionado, siendo el único en su género hasta la publicación de su artículo¹⁷, no se le ha dado la importancia que se merece y ni siquiera aparece en muchas de las referencias bibliográficas sobre el Sahara.

Tras esta pequeña aclaración intentaremos en la medida de lo posible, ofrecer en las próximas páginas una resumida información, desde diferentes enfoques, sobre el origen, la evolución y el estado actual del dialecto que se habla, además de en otras regiones limítrofes, en la antigua colonia española. Este breve ensayo sobre *ḥassāniya* no pretende, en ningún modo, constituir un trabajo de investigación profundo sobre el origen o reglas gramaticales-lingüísticas de este dialecto, sino más bien convertirse en una fuente más de información.

La naturaleza de esta Tesis nos obliga a informar sobre tal cuestión, dado el

¹⁶Gomez Font, A.: “Un dialecto casi olvidado en la bibliografía española: el hasanía”, Boletín de la Asociación Española de Orientalistas, (1996), 143-150.

¹⁷Durante la época en que vivió De Oro las publicaciones sobre *ḥassāniya* eran mínimas, a excepción de un par de obras en francés. En los últimos años empezaron a aparecer trabajos en Mauritania. Véase bibliografía general.

material semántico ofrecido aquí. También nos hemos visto obligados a abordar aspectos que en primer momento no se nos había pasado por la cabeza desarrollar aquí, debido a la interrelación existente entre los diferentes aspectos ligados a la alimentación, por una parte, y a la 'sequía' de información cultural, lingüística y etnográfica sobre esta comunidad beduina, por otra.

Al-lāhýä ḥassāniya. Lengua y literatura ḥasaníes.

Es de sobra conocido que la inmensa mayoría de los dialectos poseen una historia determinada, y cada dialecto se deriva de una lengua madre. El dialecto se considera como una lengua de diálogo entre pueblos de una misma región para poder entenderse mejor. Dicho dialecto toma su apoyo de una lengua próxima, de la que obtiene la mayoría de sus vocablos y expresiones.

El *ḥassāniya*, al igual que el resto de los dialectos que se derivan de otras lenguas, tiene una lengua madre, el árabe. La mayoría de los términos del *ḥassāniya* son del árabe y el resto son también de esta misma lengua, pero con ciertas deformaciones semánticas o lingüísticas. La lengua árabe constituye aproximadamente el 86% del vocabulario del *ḥassāniya*.

Los habitantes del Sahara llaman al dialecto o la lengua *ḥassāniya*, porque de hecho tiene categoría de lengua¹⁸, *klām ḥassān* o habla de Ḥassān, sin conocer exactamente la identidad del tal Ḥassān al que se atribuye nuestra lengua. No se sabe, a ciencia cierta, si se trata de Ḥassān Ben Ŷa'far, aunque se descarta que se trate de Ben Tābit. Hay también quienes la atribuyen a las tribus árabes de Hilāl, de Salīm o de Ma'qal. Y lo importante es que *ḥassāniya* o *ḥassāniya* llegó a la zona en el siglo VIII de nuestra era, y sigue presente hasta nuestros días. Por lo tanto, se puede decir que las raíces del *ḥassāniya* se remontan a la tribu bereber de *ṣanhāya*, cuyos hombres los describe Ibn Jaldūn por *al-mulattāmūn* (los velados).

En relación con *klām ḥassān*, dicen los beduinos del Sahara:

klām ḥassān i 'amrūh āhæl læjlä كلام حسان إعمروه أهل لخل

O sea, *ḥassāniya* está llena de demonios, pues cada expresión posee significados y propósitos y cada mirada un relato y un mensaje, es decir, con otras

¹⁸Véase en trabajos de Taine-Cheikh, Catherine, sobre *ḥassāniya* recogidos en la bibliografía de esta Tesis.

palabras, un término puede tener varios significados. Cuando alguien pronuncia una palabra o dice algo a su interlocutor, éste le da muchos significados e interpretaciones, que no eran lo que el primero quería decir. En este sentido, pongamos el siguiente ejemplo que puede servir de regla para aplicarlo a otros vocablos: Cuando estás jugando a la baraja con alguien y le dices: “*äwkäl*”, le estás indicando que “tome las cartas que están descubiertas sobre la mesa o hacer baza”, cuando la palabra significa, comúnmente, “come”.

Otro ejemplo: cuando le dices a una persona “*ğüm*”-levántate-, esta es la expresión más frecuente; pero hay ciertas personas cuando quieren referirse al cabrito que quiere cubrir a la hembra, dicen *l’ätrūs ġäyæm*, pues el término “*ğüm*”, puede en este caso ser una palabra malsonante y molestar a la persona en cuestión o a los que están reunidos con ella, que acaban, en muchos casos, bromeando y comparando a su amigo como un cabrito con ganas de fecundar a la cabra, es decir, *iwalwal*.

Al dialecto *ħassāniya* también se le conoce con el nombre de *klām læ’rāb*, y en este caso, a los estudiosos de las lenguas hay que darles la razón, porque el *ħassāniya* es la lengua árabe en su estado más puro y ‘primitivo’, y se diferencia de ésta por el *sukūn* (implosión) que caracteriza sus últimas palabras. Algunos ejemplos: *qāma* (*ğām*), *akala* (*kāl*), *qāla* (*ğāl*), etc.

La lengua *ħassāniya*, según los historiadores, procede del Yemen, al igual que los habitantes de la región. La música *ħassānī*, su literatura y su arte, tiene unos vínculos comunes fuertes con los del Yemen, y la gente de las dos regiones congenian y se entienden perfectamente. Así, el proverbio dice “*kullu šay’in yarÿi ‘u ilā ašlihi*”, o sea “todo el mundo vuelve a su origen”, tanto si se trata de literatura, arte o lengua, como es el caso de los saharauis, que tienen origen árabe, aunque hablen en *ħassāniya*. Por lo tanto, el interlocutor u oyente, al escuchar a un saharai hablando en *ħassāniya*, se dará cuenta, aunque tenga un bajo conocimiento lingüístico del idioma, de que el origen es árabe.

El *ħassāniya*, que tiene su origen en el árabe clásico antiguo, se diferencia, como hemos indicado más arriba, de éste en que las letras del árabe están vocalizadas (*mutāħarrika*), mientras que las del *ħassāniya* son implosivas (*sākina* o *sukūn*), ejemplo: *äkälä* (*kāl*), *darabä* (*dräb*), etc.

El origen de algunos vocablos en *ħassāniya* o el término del que se derivan son difíciles de averiguar con exactitud, pese a que algunos son claramente de

procedencia bereber, aunque no representan un porcentaje muy alto.

El habla *ḥassāniya* se diferencia de una zona a otra, debido a la proximidad o interrelación que existe entre los habitantes beduinos y los pueblos vecinos, ya que esta lengua admite la diversidad de los significados y es muy expresiva. Así, algunos pronuncian la *qāf* por *gayn*, ejemplo: 'Abd-l-Qāder por 'Abd-l-Gāder, *äqoddim* por *ägoddim* (que es la persona que acompaña a la gente en los viajes y los guía, además de interesarse siempre por las noticias, conocer a la gente y estar siempre presente en todo...). Otros pronuncian *ttmār* por *ṭṭmār*, *ttrāb* por *ṭṭrāb*, *ttištār* por *ṭṭištār*, etc. Cada cual cree que lo suyo es lo más correcto, y todo ello debido a la influencia de otros pueblos que vivían en las proximidades del territorio y que quizás ya han desaparecido.

Como hemos visto, el dialecto *ḥassāniya* es muy expresivo y dispuesto a aceptar vocablos de otros dialectos, pero siempre conservando su árabe puro y original.

Algunos leen al-Qur`ān y al-Ḥadīṭ, con la *ḡim* acentuada o alargada y ligeramente 'transformada' -'ayamiya-, otros leen todo y lo pronuncian con *ḡim*.

Al respecto, los que leían al-Qur`ān con *ḡim* preguntaron a los que lo recitaban con *ḡim* acentuada:

- ¿Por qué leéis con *ḡim* acentuada?

-A lo que respondieron:

"قرأنا كتاب الله بالجميم أولا ولكن فضل الجميم بالديجم افضلًا"

"Leímos El Libro Sagrado, primeramente, con *ḡim* pero tras recitarlo con *ḡim* nos percatamos de que su mejor lectura es con *ḡim* alargada". Incluso algunos que lo leen con *ḡim* acentuada, cuando oyen a alguien recitando al-Qur`ān con *ḡim* normal, creen que el que lo está recitando de esta manera no lo está haciendo correctamente. En este sentido, el proverbio árabe dice:

"*kullu mā yuqālqāmu yuḡālgāmu wa yuḡāmyāmu*", es decir, todo lo que se pronuncia con *qāf* puede también pronunciarse con *ḡāf* (*lkāf -l-muḡāwḡi*) y con *ḡim*.

Los que pronuncian o leen con *ḡim* dicen que los que recitan con *ḡim* acentuada son muy parecidos a los extranjeros o aquellos que no pronuncian correctamente el árabe, lo que les condujo a acentuar y alargar la consonante *ḡim*. En lo que respecta al fenómeno de implosión (*ssukūn*) que caracteriza a las últimas letras del dialecto *ḥassāniya*, éste afecta, de manera particular, a los fonemas acentuados

(*lhurūf ssādīdā*), tales como (*kāf, qāf, yīm*).

Al respecto, el gramático Sibawayh¹⁹ en su obra *al-Kitāb*, cita como *hurūf sādīdā*, los siguientes (ء-ق-ك-ج-ط-ت-د-ب), y dice que si se quiere pronunciar estos fonemas alargando su sonido no se consigue tal objetivo. En este sentido, dijo Ibn Mbaræk, en su libro *Uṣūl al-luġa al-‘Arabiya*, al comentar el significado de *lhurūf ššādīdā*, que se trata de *hurūf ṣalbā* (letras rígidas o inflexibles), por lo se les llamó *ššādīdā*, y son ocho (ء-ج-د-ت-ط-ب-ق-ك), es decir, a los mismos que cita Sibawayh.

El dialecto *ḥassāniya* se habla hoy en día en una zona extensa, que va desde la región de Wād Nūn, cerca de la ciudad de Guelmim (Sur de Marruecos), hasta el Río de Senegal, pasando por el territorio del Sahara Occidental y Mauritania.

A medida que nos acercamos o nos alejamos del territorio mauritano se hace más notoria y profunda la pureza del lenguaje *ḥassānī*, ya que si nos aproximamos a dicha región *lhassāniya* se acerca más a su creación y se caracteriza por cierta confusión y ambigüedad, debido a lo profundo de su significado y a la elección de términos tan expresivos y concisos. Mientras cuanto más nos alejamos de este territorio ocurre exactamente lo contrario, pues la encontramos mezclada con *ddāriyā* (el habla coloquial marroquí), especialmente, entre la juventud que la practican, contagiada de expresiones coloquiales o lenguas extranjeras como el español o francés, entre otras.

Pese a que el dialecto *ḥassāniya* sigue presente hasta nuestros días, si es cierto que sufrió grandes transformaciones debido a los cambios sociales, políticos y económicos que vivió la región. Por ello, también es notorio, que la literatura *ḥassānī*, en su doble vertiente, poética y prosaica, haya experimentado una evolución y cambio en su significado y estructura, presentes hasta hoy, aunque sigue conservando lo más sublime.

Esta literatura se puede clasificar en antigua y moderna. Cada una de ellas, posee sus características particulares y fines específicos, aunque de la primera se conoce poco, debido a que no fue registrada y recopilada en las primeras etapas de su

¹⁹ Abu Bisr ‘Amru ben ‘Utmān, nació en Albaida’ cerca de Sirāz, creció en Basora y murió hacia

aparición. Si bien algunos entusiastas y celosos por esta materia en Mauritania intentaron localizar manuscritos y recopilar poesías de algunos de sus más destacados poetas en lengua *ḥassānī*, todo ello no deja de ser reciente si lo comparamos con su fase inicial que se remonta a tiempos muy lejanos. Mientras que en la zona del Sahara Oc. no se sabe, con exactitud, si existen recopilaciones a gran escala, aunque sí disponemos de escritos y manuscritos de gran relevancia, tanto de carácter histórico como cultural y lingüístico.

Sistema de transliteración utilizado en esta Tesis

Antes de pasar a hablar acerca del sistema de transliteración en sí, ofrecemos a continuación algunas ideas complementarias y características sobre el aspecto gramatical del *ḥassāniya* (algunos ya han sido mencionados más arriba y que coinciden, en gran parte, con lo ya propuesto en otros trabajos), a fin de concebir una pronunciación lo más cercana posible al dialecto hablado en el Sahara Occidental.

Se ha intentado en este trabajo no seguir las reglas establecidas para la transcripción de *al* solar, porque dicho fenómeno distorsionaría, en cierto modo, la pronunciación correcta de la palabra en *ḥassāniya*; algo que también ocurre con el árabe, aunque parece que hay unanimidad en “mantenerlo” así, en vez de modificarlo. Algunos ejemplos: *šš'ir* (*al-ša'ir*), *ddgīg* (*al-daḡīg*), por citar algunos ejemplos, ya que su pronunciación correcta, si se respeta la transcripción usada por la mayoría de los arabistas, sería poco elegante y difícil de llevar a cabo, con el rigor que se requiere, tanto por los especialistas como por lectores comunes.

En realidad, en los dos casos anteriores, ambas palabras empiezan por una ‘oculta’ vocal breve, media y central, que en este trabajo representamos por *æ*, que es un sonido intermedio entre la *a* y la *e* (que otros autores transcriben por una “*e* invertida”), y que lo utilizamos, generalmente, cuando está en medio o al final de la palabra.

Al respecto, se ha considerado conveniente adoptar la siguiente regla:

-Si *al* es lunar, se omite el guión. Ejemplo: *lyäwbär* por *al-yäwbär*, *lmähwär* por *al-mähwär*, etc.

-Si *al* es solar, es opcional poner el guión. Ejemplo: *t-tæmmæyr* o *ttæmmæyr*, *ṣ-ṣællæy'* o *ssællæy'*, etc. En este trabajo se mantiene, generalmente, la segunda alternativa.

-Respetaremos la *al* lunar para los vocablos árabes más universales (*al-Bādiya*, *al-Andalus*, *al-Fawākīh*, *al-llahýa*, etc).

-En cuanto al fonema que aparece transcrito con ġ, corresponde a la pronunciación 'anudada' de la *kāf* o "*lkāf -l- muğowġi*", que suena como 'ga, gu, gu'. Se trata de un sonido omnipresente en *ḥassāniya* característico del habla árabe que llaman 'beduino'. Su sonido está entre *gāf* y *kāf*, donde el primero se convierte, generalmente, en el segundo.

-Este fonema, es decir, la ġ, corresponderá en el texto al ق (con tres puntos), al ser el fonema más parecido, pese a que hay otros autores que lo representan por ك (con tres puntos).

-También consideramos útil utilizar el guión entre palabras o construcciones en las que el término que sigue empieza por "*al*", ejemplo: *rāṣ -l-jeymä* por *rāṣ al-jeymä*, *ma-l-ḥäm* por *ma al-ḥäm*, *lkāf -l-muğowġi* por *lkāf al-muğowġi*, *däwlæt -l-bizān* por *däwlæt al-bizān*, etc

Para el resto de las consonantes hemos aceptado la regla de transliteración usada por la mayoría de los arabistas españoles, con algunas variaciones en lo que se refiere a las vocales, ya que en algunos casos hemos omitido transcripciones de sonidos vocálicos para hacerlo más breve y menos complicado, pero nunca a costa de su mejor pronunciación y clara utilización.

Fonemas vocálicos:

/a/: breve, abierta, central

/ä/: breve, abierta, centro anterior.

/ā/: larga, abierta, central.

/e/: breve, media, central.

/i/: breve, cerrada, anterior.

/ī/: larga, cerrada, posterior.

/ū/: larga, cerrada, posterior.

/ö/: breve, media, central.

/æ/: breve, media, central.

Este último sonido vocálico es muy frecuente en *ḥassāniya* y es difícil encontrar un fonema que lo represente con la máxima exactitud, ya que se trata de un sonido intermedio entre 'a' y 'e' breves, sin llegar a fundirse en ninguna de las dos. Se trata, mas bien, de una vocal de timbre medio, y según las consonantes que la rodean, tiene el valor de una *e* muda francesa o tiende hacia una (*è*) u (*o*) francesas abiertas. Se da con bastante frecuencia tanto en principio tanto en mitad de la palabra y también, aunque con menos presencia, al final de algunos vocablos. En el primer caso, es decir, cuando aparece al principio, hemos optado, en esta Tesis, en muchos casos, por utilizar una 'doble consonante', para evitar una falsa vocal. Ejemplo, en vocablos como *šš'ir*, al que referimos en nuestras anteriores recomendaciones, la transcripción se puede también realizar así: *ešš'ir*, pero esta no es la transliteración más exacta. Por ello, hemos recurrido en algunas casos, a la grafía "æ", que incluimos en nuestros sonidos vocálicos.

Otros autores, para representar fonéticamente ese último sonido utilizan una 'e' invertida, u otras vocales, que no dejan de ser buenas soluciones, siempre y cuando se identifique antes qué sonido vocálico *ḥassāni* representan, con exactitud.

También hemos considerado útil utilizar el fonema /ö/: breve, media, central, al considerar que ayudaría mucho a diferenciar entre los vocablos que llevan la /o/ o la /u/, en casos como: *lböḥššä* (tráquea), *möḥğæn* (embudo), etc., aunque no son abundantes los términos a los que se ha aplicado esta regla, en comparación con los que llevan la /æ/.

Fonemas consonánticos:

En la transliteración de sonidos consonánticos, se ha mantenido en este trabajo la transcripción adoptada por la mayoría de los arabistas españoles, contemplada en la revista *Al-Qantara*.

/ʔ/: ء

/d/: د

/d/: ض

/k/: ك

/b/: ب	/d/: ذ	/t/: ط	/l/: ل
/t/: ت	/r/: ر	/z/: ظ	/m/: م
/θ/: ث	/z/: ز	/ʕ/: ع	/n/: ن
/ʕ/: ج	/s/: س	/g/: غ	/h/: ه
/ħ/: ح	/š/: ش	/f/: ف	/w/: و
/ʒ/: خ	/ṣ/: ص	/q/: ق	/y/: ي
/à/: ى			

Publicaciones sobre el tema

En lo que se refiere a la bibliografía escrita sobre el dialecto *ḥassāniya* que se habla en el Sahara Occidental y Mauritania se puede decir que es muy 'pobre' en relación con lo realizado sobre otros dialectos hablados en otras regiones, tanto del Norte de Africa como en otras zonas del mundo, si tenemos en cuenta su importancia histórica, cultural y lingüística. Es cierto que no podemos quejarnos del todo, porque el material del que disponemos no deja de ser relevante. Lo que sí preocupa mucho es la falta de continuidad y constancia en ese empeño, además de la poca diversidad, dimensión y extensión que se le da a estos estudios.

Sin embargo, empezaron a aparecer, en los últimos años, trabajos de investigación relacionados con la sociedad beduina, tanto saharai como mauritana, sin llegar a constituir un puro trabajo lingüístico sobre dicho dialecto. Estos ensayos suelen abarcar temas afines a la poesía, refranes, cuentos, entre otros aspectos, pero pocos de ellos se centraron en el aspecto netamente lingüístico, salvo los estudios que lleva realizando desde hace muchos años la investigadora Catherine Taine-Cheikh, que mantiene una línea de investigación muy rigurosa que abarca facetas múltiples de

la lengua *ḥassāniya*²⁰. También son dignos de mencionar los trabajos realizados por David Cohen, sobre todo, el que lleva por título *Le dialecte arabe de ḥassāniyya de Mauritanie*, Paris, 1963, que constituye, sin duda alguna, junto a la bibliografía de Taine-Cheikh, una de las fuentes imprescindibles a la hora de documentarse sobre el dialecto de *ḥassāniya*.

A continuación ofrecemos una relación bibliográfica reducida sobre este tema que consideramos indispensable y que recomendamos tener siempre cerca para temas relacionadas con este dialecto.

- CARMERO RUIZ, Ismael, *Vocabulario Geográfico-sahárico*, Instituto de Estudios Africanos (CSIC), 1955.
- COHEN, David, *Le dialecte arabe ḥassāniyya de Mauritanie*, Klincksieck, Paris, 1963.
- GOMEZ FONT, Alberto, "Un dialecto casi olvidado en la bibliografía española: el hasanía", *Boletín de la Asociación Española de Orientalistas*, Año 32, (1996).
- LEBORGNE, Capitaine, *Vocabulaire technique du chameau en Mauritanie (dialecte ḥassāniyya)*, Institut Français d'Afrique Noire, Paris, 1953.
- LERICHE, Albert, *Terminologie géographique maure*, St. Louis, IFAN-Mauritanie, Etudes Mauritaniennes, 1955.
- LERICHE, Albert, *Vocabulaire du chameau en Mauritanie*, 1952.
- MULERO CLEMENTE, M., *Los Territorios Españoles del Sahara y sus Grupos Nómadas*, Las Palmas de G.C., Ed. El Siglo, 1945.
- ORO PULIDO, Antonio de, *Algo sobre el Hasanía o dialecto que se habla en el Sahara Atlántico*, Alta Comisaría de España en Marruecos, delegación de Asuntos Indígenas, Tánger, 1940.
- OULD MOHAMED-BABÁ, Ahmed-Salem, "Refranero en dialecto árabe Ḥassāniyya", *Anaquel de Estudios Árabes*, VII (1996), 145-
- PIERRET, Roger, *Etude du dialecte maure des régions sahariennes et sahéliennes de l'Afrique occidentale française*, Paris, Imp. Nationale, 1948.

²⁰Taine-Cheikh, constituye, a mi juicio, una fuente básica para conocer bien la historia y evolución lingüística del *ḥassāniya*, desde que publicó su primer gran trabajo, en forma de Tesis de tercer ciclo en dos tomos, en el año 1978 bajo el título *L'arabe médian parlé par les arabophones de Mauritanie*, Paris V.

- POUSSIBET, F., "Vocabulaire maure relatif à la météorologie", *Bull. IFAN* 24, (1962), p.
- RENNES-TAIZIN, A., *Opposition d'aspect et expression du temps dans le dialecte de ḥassāniyya de Mauritanie*, Mémoire de maîtrise sous la direction de D. Cohen, Univ. de Paris III, 1978.
- TAINÉ-CHEIKH, C., "Bibliographie linguistique sur le ḥassāniyya", *Inventaire des Études Linguistiques sur les pays d'Afrique noire d'expression française et sur Madagascar*, C.I.L.F., Paris (1978), 263-278.
- TAINÉ-CHEIKH, C., "Dictionnaire ḥassāniyya français", (Vols 1,2,3), Paris, 1989.
- TAINÉ-CHEIKH, C., *L'arabe médian parlé par les Arabophones de Mauritanie*, thèse pour le doctorat de 3ème cycle, 2 tomes, Paris V, 1978.
- TAINÉ-CHEIKH, C., "Le passif en ḥassāniyya (dialecte arabe de Mauritanie)", (1981), p. 43.
- TRANCART, A., "Note sur le vocabulaire camelin en haute Mauritanie", *Bull. IFAN*, 3 (1941).

2. Alimentación y cocina en otras sociedades beduinas: Estudio comparativo.

En este apartado se ofrecerá un estudio comparativo de dos sociedades beduinas que consideramos son las más próximas a la saharauí, no solamente en cuanto a las variedades culinarias, sino también en lo que se refiere a otros aspectos culturales y sociales, tales como la vestimenta, el dialecto (en el caso de Mauritania, aunque la nómadas de Alhoggar argelino también conservan muchos vocablos *hasaníes*, lo mismo que los términos de origen bereber procedentes del dialecto local *tamahāq*), el alojamiento de antaño (jaimas, campamentos, etc), el cuidado del ganado camellar o caprino, entre otras cosas.

Empezaremos a hablar de la alimentación en Mauritania, luego la de Alhoggar argelino, y finalmente ofrecemos un resumen breve y comparativo sobre la cocina en otros pueblos como el saudí o el yemení.

A - La alimentación y cocina en Mauritania

El arte culinario tradicional no difiere mucho en varias zonas de Mauritania en cuanto al modo de su preparación, aunque sí guarda algunas diferencias en lo que respecta a la denominación e ingredientes que pueden tener algunas variedades culinarias.

Como es costumbre, tanto antiguamente como en la actualidad, la mujer es la que se encarga, casi siempre, de preparar la comida en su jaima tradicional o en el hogar actual. Pero hay un variedad culinaria denominada *kaeskæes*, que el hombre “no puede de ninguna manera preparar tal como se debe hacer” en esta sociedad beduina, y su preparación sigue reservada hasta hoy en día a las damas, ya que su proceso de elaboración es muy largo y requiere mucha paciencia. No obstante, más de uno de nosotros habrá preparado, en más de una ocasión, un *kaeskæes* ‘light’ en su casa.

El modo de elaborar dichos platos en este país, que representa el límite o punto de inflexión entre lo árabe y lo africano, es casi idéntico a como se preparan en el Sahara . Para ello se coge un *mirýäl* (caldero)- o *märýän* para los saharauis, ya que el primero es árabe clásico-, se llena con suficiente agua y se pone al fuego preparado con leña. Una vez hervido, se le añade el ingrediente básico, y la denominación de

dicho plato responde, generalmente, a la naturaleza y el género de tal o cual ingrediente.

La leña con la que se enciende el fuego es preferible que sea de *ttalḥ* (tipo de leña obtenida de la *Acacia raddiana*) debido a la duración de su brasa y su agradable olor, aunque estos árboles abundan en unas zonas y escasean en otras.

La alimentación no se centra fundamentalmente, a veces, en el “arte de cocinar”, ya que los beduinos mauritanos tuvieron antiguamente su sustento básico, durante las estaciones de primavera y otoño, de la leche acompañada de trozos de pan cocido o de habas.

Etapas que se seguían, tradicionalmente, durante la cocción: se enciende el fuego lejos de la jaima, en sentido opuesto a la dirección del viento, se echa agua suficiente en el *mirḡāl*, se añade un poco de sal, se pone al fuego, y a partir de aquí empieza la “diferencia” sobre el tipo de comida que se va a preparar. Y la variedad que más se prepara en Mauritania es “carne y arroz”.

Esta variedad culinaria dominante entre las jaimas mauritanas hace varias décadas sigue hoy en día reinando en la mayoría de las casas y también de las “pocas” jaimas que quedan en el desierto de *dāwlæt-l-bizān* (se refiere a la gente de Mauritania, en especial, también llamada *blād-l-bizān* o *muḡtāmä'-l-bizān*, que incluye al Sahara Occidental).

Su modo de preparación es el siguiente: se echa la carne con agua en una olla, se pone al fuego a hervir, luego se le añade la cantidad suficiente de arroz; se remueve el arroz un poco con un palo denominado *ābrūj* o *lmæjwāz*, luego se deja que se cueza bien y se sirve. Entre las costumbres relacionadas con ese plato era que se comía con un vaso pequeño o *kās ššāy*, el empleado para beber té.

Entre los platos que se comían de noche entre los nómadas mauritanos destacamos *l'āiṣ* (mezcla de cebada triturada con harina) y sus variedades.

Modo de prepararlo:

Se coge una cantidad determinada de *dḡiḡ z zrā'* o *šš'ir* (harina de cebada), se echa en una olla con agua hervida, se remueve con un palo especial llamado, localmente, *lmærgāya* (especie de cucharón), hasta que se asegure de que está completamente cocido. A continuación, se sirve en una vasija denominada *lgādḥä* y una vez frío se echa en él leche de vaca o cabra. No se come con leche de camella, dado su alto contenido de sal y su pobre contenido en grasa.

Debido a la abundancia de la leche, antiguamente en Mauritania los habitantes de este territorio basaban su alimentación, fundamentalmente, en aquellos platos ya preparados y que requerían ser degustados con leche.

Lo que hemos destacado aquí es poco en comparación con la abundante y variada alimentación beduina mauritana, ya que las recetas varían mucho según las regiones y épocas del año.

En lo que respecta a los platos que se conservan hoy en día en Mauritania, se puede decir que las familias, tanto las ricas como las pobres, reducen su cocina, básicamente, a dos recetas: una de día (almuerzo), que consiste en arroz con carne, y otra de noche (cena), que se hace de *kæskæes*.

En relación a esa división culinaria social, recogemos aquí los siguientes versos de un poeta popular:

عودان لبطرون بدار	أسك يتصريف لقدير
<i>Åski yätäṣrif lqädīr</i>	<i>'awdān lbätrūn bdāru</i>
بدار وعدل مار	وعدل مار ولفقير
<i>u'addäl māru wælfäqīr</i>	<i>bdāru u'addäl māru</i>

Dichos versos significan que pese a la diferencias que puedan existir entre pobres y ricos, hay una cosa en la que coinciden y donde las diferencias son mínimas, que no es más ni menos que la inclinación y el aprecio que tienen ambas castas por el plato del arroz.

En definitiva, *māru* (el arroz) constituye el plato preferido y más extendido para la comida del almuerzo y es el que tiene la última palabra entre cualquier familia, tanto si es rica como pobre. En algunas zonas costeras lo preparan con pescado, en vez de carne.

- Hierbas y plantas que se utilizan como remedio para algunos trastornos

En la sociedad de los *bizān* (*muytämä'-l-bizān*), tanto tradicional como moderna, no hay enfermedad determinada o indeterminada (*māräd zāhær* o *bātæn*) a la que no le encuentren su remedio en las hierbas (*lä'šāb*), pues las utilizaron como panacea desde tiempos remotos y siguen recurriendo, de vez en cuando, a ellas hasta

nuestros días. En algunos casos, las propias familias de los médicos recurrieron a esas hierbas, con la creencia de que “*lā šab* si no te curan no te van a hacer daño”. Hubo personas especializadas y conocedoras en ese campo a los que la gente acudía de lejos, y siguen sus descendientes desempeñando esa labor hasta hoy en día. Entre los más célebres, destacamos a Awfa’, Ahmād al-Mugarri, y otros más.

Nombres de algunas hierbas y su uso médico y dietético (en su mayoría abordados en el capítulo de plantas y hierbas del Sahara Occidental):

-*Afällâyīt*: se utiliza para facilitar la digestión y evacuar el estómago, entre otras cosas. Su efecto es inmediato.

-*Tizbā* o *kboydæt zzüb*: sirve para curar convulsiones o espasmos de estómago.

-*Azäwkänni*: se emplea, generalmente, como remedio para todo tipo de *lbærd* (reumatismos en general).

-*Lhālbā*: eficaz contra dolores de pecho, ocasionado por *lbærd*.

-*L’ælk* (goma arábica): se utiliza como remedio para varios trastornos, generalmente, para enfermedades relacionadas con la sensación de calor interno, especialmente, las que afectan a *lmä’idä* (estómago).

El uso de las hierbas es extenso y sus nombres y virtudes varían de una región a otra.

- Comida específica para niños y ancianos:

Apenas existía un tipo de alimentación específico conocido para estos elementos humanos fundamentales en la sociedad beduina, que no sea la leche materna para los recién nacidos y todo lo relacionado con *zrä’* y también *llbän* (leche) para los ancianos, aunque en el caso de éstos, se les prepara la carne en su forma de *ttištār* y *tidğit* mezclada con *ddærwä* (giba de camello).

Ceremonia del Té.

La ceremonia del té mauritano, antes de ser una bebida o infusión estimulante, se trata también de una tradición social que data de principios del siglo XIX.

En los primeros años de su aparición era reservada exclusivamente a los hombres y hasta hace pocas décadas era señal de mala educación ver a las mujeres

jóvenes bebiendo el té, mientras que los niños solamente se atrevían a vaciar, a escondidas, lo que queda en la tetera después de concluida la ceremonia preparada por los adultos. En una época más reciente, se empezó a ofrecer a los niños, en perjuicio de sus hermanas, un vasito de la última tetera.

Pero en los primeros años de su aparición, incluso cuando la ceremonia era reservada exclusivamente a los hombres, conoció cierta evolución y permitió que las mujeres adultas presenciaran dicha ceremonia.

Así, los antiguos beduinos exigían tres requisitos para preparar el té:

1. *Lmäylæs* (reunión), pues era mal visto hacer el té una persona sola.
2. *ÿmār* (brasa), como elemento indispensable para su preparación.
3. Duración de la ceremonia, ya que para ellos era preferible que dure mucho, o por lo menos que no sea breve²¹.

Los cacharros del té se conocen con el nombre de *lämmā'in* y constan de: *lkisān* (vasos) que no deben ser inferiores a cuatro; *ttāwlä* (*ttāblä*, para los saharauis)-vasija de forma circular, hecha generalmente de bronce, en la que se colocan los vasos y la tetera (*ibrīq*); *lmägräy* (tetera grande), en la que se hierva el agua con la que se va a preparar el té; *ibrīq* (tetera), que sea, preferiblemente, de plata y adornada, y en ese caso se la llama localmente *lbärrād*. Igualmente, puede ser *ibrīq* fabricado de hierro y pintado de color azul o rojo, pero se reserva, exclusivamente, a los pastores y a la gente de a pie.

En el té mauritano se distinguen tres etapas, cada una de las cuales recibe el nombre de *lbärrād* y se dice "*lbärrād lläwäl, ttāni* y *ttälæt*". También se consideraba un detalle honrar a un invitado ofreciéndole que prepara él mismo el té, como señal de consideración y respeto hacia tal huésped.

Sin embargo, la ceremonia se ha convertido en las últimas décadas en un medio de galanteo entre hombres y mujeres, y ha pasado la mujer de mero espectador, a veces indirecto u oculto, a ser protagonista de primera en la preparación del té, después de haberle sido vedado durante largo tiempo, no solamente hacerlo, sino también degustarlo.

En circunstancias normales, la ceremonia del té se prepara cinco veces al día, tanto si hablamos del pasado como si nos referimos al presente, y dicha regla es

²¹ Como vamos a tratar y analizar temas relacionados con la vida beduina, de este aspecto y otros más hablaremos en el capítulo dedicado al té saharauí en el capítulo cuarto apartado sexto.

aplicable tanto a familias pobres como ricas. La primera ceremonia tiene lugar a primera hora de la mañana, la segunda a media mañana (*zzhā*) y la tercera al medio día, luego por la tarde (*l'aṣr*) y la última entre *lmögræb* y *læ'sä*. Pero normalmente se supera esta cifra con creces, ya que la visita de un huésped, la llegada de un amigo, familiar o vecino, es motivo más que suficiente para preparar el té, además de que cada vez que se coma carne es necesario hacer el té, dadas sus propiedades digestivas.

- Utensilios que se usan para preparar la comida:

Los utensilios para preparar la comida son muy escasos y están al alcance tanto del rico como del pobre:

Lmiryäl: vasija para cocinar.

Lgādḥä: recipiente elaborado de madera, que sirve, generalmente, para beber.

Yyirä: recipiente hecho, generalmente, de hierro, con las mismas prestaciones que el anterior, pero su uso se remonta a una época más reciente.

Hay que resaltar que la alimentación que más consume el beduino mauritano se reduce, básicamente, al té y *zzriğ*; ésta es una bebida a base de la mezcla de leche con agua y azúcar.

Antes de cerrar este capítulo breve sobre algunos de los aspectos de la alimentación y cocina en Mauritania, me gustaría resaltar dos tratados sobre la sociedad beduina saharauí-mauritana (*muýtämä'-l-bizān*): *Kitāb al-Bādiya*, antes citado, de Ššeij Muhammad al-Māmī, y *Kitāb al-'Imrān* de al-'Allāma 'Abd Allāhe Uld al-Bujārī Uld al-Filālī.

B - La alimentación en Alhoggar

Sobre la alimentación, cocina y costumbres en la sociedad beduina de Alhoggar sí que se ha escrito mucho en comparación con lo que encontramos publicado sobre el Sahara o sobre Mauritania.

Para un entendimiento mejor y un conocimiento más exhaustivo sobre la alimentación, cocina y costumbres de los beduinos de esta región, consideramos de suma importancia repasar los trabajos publicados sobre el tema, en especial los realizados por Marceau Gast y, en concreto, su importante trabajo de investigación

titulado: "Alimentation des populations de l'Ahaggar, étude ethnographique", A.M.G., Paris, 1968.

Se trata de un trabajo muy serio, exhaustivo y enriquecedor que abarca diversos aspectos relacionados con la vida beduina, enfocados desde diferentes puntos de vista, centrandos en el aspecto cultural, social, económico y, por su puesto, el etnológico y etnográfico.

El trabajo de Marceu Gast recuerda en gran parte al ensayo histórico y etnológico realizado por el ilustre profesor Caro Baroja, bajo el título *Estudios Saharianos*²², considerado hasta ahora el más completo sobre la vida, cultura y costumbres saharauis. Aunque sí es cierto que este último aporta poco acerca de la alimentación; pero es cierto también aborda, de forma exhaustiva, aspectos de la vida beduina muy similares a los que trata M. Gast en su trabajo, como la producción y cultivo de cereales (cebada, en particular), la flora y la fauna de la región, producción y distribución del ganado, localización y nominación de los diferentes lugares de agua, distribución de los utensilios de la jaima, la ceremonia del té, algunas variedades culinarias, poesía *hassānī*, entre otras cosas.

M. Gast aborda temas muy importantes de la vida beduina, un tema hasta entonces poco estudiado y del que muchos investigadores no se habían osado a desarrollar con el rigor y la profundidad que requiere; ello se debe, en gran parte, a los largos años que vivió junto a los nómadas, lo cual le permitió conocer de primera mano sus costumbres y tradiciones, además de dominar los dos idiomas que más se hablan en la región: el árabe local y el *tamahāg* o lengua bereber local.

A continuación presentamos algunas comparaciones útiles entre la alimentación y costumbres de los beduinos de Ahoggar y los del Sahara Occidental, haciendo hincapié en los aspectos más sobresalientes abordados en el trabajo de M. Gast.

Cuestiones desarrolladas en el libro de M. Gast y que guardan estrecha relación con nuestra Tesis:

-En el capítulo tercero del libro titulado "les saisons et la vie cotidiennne", se puede ver, con claridad, la estrecha relación entre los dos pueblos, aunque también en las páginas anteriores encontramos coincidencias y términos utilizados en ambas

²²Caro Baroja, J.: *Est.Sah.*, op. cit.

sociedades con el mismo significado (ej. *rbī'*, *ḡāa's*, *dälw*, etc)²³. En lo que respecta a la estaciones del año, la diferencia es mínima, pero sobre todo llama la atención las de primavera (*tafsit*, en *tamahāg*, y *rbī'* en árabe) que el primero guarda estrecha relación con el término utilizado en *ḥassāniyya*, *tifeski*, mientras que el término árabe coincide, ya que en ambas sociedades se dice *rbī'*. La otra estación que queremos resaltar aquí es la de invierno o *tāgrest* en bereber y *šštā* en *ḥassāniyya*. Pero la denominación tuareg guarda estrecha relación con el término *ḥassānī* "*læḡrīs*" (época de frío), que deriva del árabe *qars* (frío intenso) o *ḡāris* (helado, glacial), entre otros términos relacionados con el invierno y que tienen prácticamente el mismo significado en ambos dialectos.

Otras coincidencias en ambas sociedades están relacionadas con las formas de comportamiento durante las comida o, por ejemplo, la vigencia de un precepto árabe que respetan los dos pueblos, e incluso pronuncian igualmente:

<i>"Tagüddä wa tamäddä</i>	Almuerza y estírate
<i>walow ramšæt 'eay</i>	aunque sea en un santiamén
<i>ta 'äššä wa tamäddä</i>	cena y camina
<i>walow qadmeyn</i>	aunque sean dos pasos".

Otras similitudes las podemos encontrar en la forma de labrar la tierra, los utensilios y recipientes en los que se conservan los alimentos sólidos y líquidos, las especias y hierbas que más se utilizan y su aprovechamiento para curar o mitigar el dolor de algunas enfermedades, etc.

-La alimentación en otras regiones árabes beduinas

En este apartado se hará especial mención al tipo de cocina o platos de otros pueblos árabes nómadas más cercanos a la cocina saharauí, y que siguen conservando hasta hoy día algunos rasgos culinarios comunes. Se trata, particularmente, de la gente de Arabia Saudí y del Yemen. Este último, como señalamos en la introducción del capítulo dedicado al origen del *ḥassāniyya*, guarda una muy estrecha relación, en cuanto a costumbres, dialecto y tradición, con las gente del Sahara Occidental.

A continuación, vamos a ofrecer, de forma breve, algunas coincidencias o

²³Para mayor información, consúltense dichos términos en el glosario bilingüe que figura en el capítulo décimo de esta Tesis.

similitudes culinarias entre los habitantes del Sahara y los de estos dos pueblos.

C - Arabia Saudí y el Yemen

Entre los pueblos árabes cuya comida se parece más a la de los saharauis, podemos destacar a Arabia Saudí y el Yemen, con la excepción de que los saudíes no degustan, generalmente, el plato llamado *äfašay* (asadura, muy apreciado en el Sahara.). Por otra parte, la manera de preparar *māru* (arroz) con carne o carne sólo es idéntica a la que practican los habitantes de la zona Sur del Sahara, ya que la mayoría de los beduinos de estos dos pueblos prefieren no partir los huesos. Esta práctica se da (como se se señalará en las próximas páginas) en la región sur del Sahara Occidental, en contra de la que existe en el norte o *Ssāḥæl*. Parece conveniente partir los grandes huesos de la carne, ya que ello contribuye a desprender un buen sabor en el agua en que se va a cocer la carne; de lo contrario, solamente se degustará el sabor de carne, mientras que el sabor de *muj lmušās* (tuétano) no se notará en la salsa.

Pero si en el líquido en que se va a cocer la carne se piensa preparar en el mismo *māru* o *l'äiš*, se debe evitar dejar resto de los huesos en la salsa para que no se traguen, por lo que se aconseja retirarlos o pasar la salsa por un colador.

Naturalmente, los dátiles y otros tipos de comida son muy similares, aunque hay ciertas diferencias. Éstas estriban en el orden y presentación de los platos. Algunas comidas se sirven como primeros platos en el Sahara, mientras que en otras regiones árabes o islámicas se sirven como segundos. Por ejemplo, los dátiles, los saharauis los toman antes de cualquier comida (desayuno-almuerzo-merienda-cena). Si no hay comida, se puede tomar leche o agua después de los dátiles, pero nunca el té (aún siendo bebida típica y fundamental en el Sahara). En cambio, otros pueblos árabes, especialmente los saudíes, los degustan después de las comidas y luego toman una infusión local parecida al café, que consiste en mezclar *lægrænföl* (clavo) con agua hervida, o a veces beben después del mismo leche, en su estado de *ḥälīb*. En esto último coinciden con los saharauis, pero éstos nunca toman té o café inmediatamente después de degustar los dátiles.

A veces, cuando tienen carne, los beduinos del Sahara preparan un plato con dátiles muy estimado en la región, que consiste en comer *ttmār* y beber después salsa de dicha carne, como aperitivo, para que a continuación seguir con el resto de la

comida. Ya que, según los nómadas, la carne, y sobre todo su salsa, es lo mejor que se puede tomar después de degustar los dátiles, puesto que diluye (*idäwwäb*) el arrope (*rrup*) y es buena para la salud.

3. Material utilizado para la elaboración de esta Tesis

Hasta ahora, hemos intentado en las páginas anteriores exponer las fuentes, que consideramos necesarias, a la hora de iniciar un estudio sobre la alimentación o cocina en el Sahara Occidental, en particular, o sociedades beduinas en general. “Una de las piezas claves [como leí en una ocasión], necesarias para el estudio de una cultura, es sin duda la referente a la alimentación, con todas las connotaciones lúdicas, económicas y científicas que ésta comprende”. Por lo tanto, la alimentación es un aspecto importante de la vida cotidiana de los pueblos, que indica el nivel económico del mismo, así como su grado de desarrollo cultural, e incluso, en algunos casos, su filosofía y tradiciones populares.

Este apartado capítulo, aunque aparece al final de la primera parte del capítulo dedicado a la Revisión Bibliográfica en esta Tesis, constituye, sin duda alguna, el grueso de nuestra investigación, ya que en él se señalan las pautas y pasos seguidos para la elaboración de la misma.

A continuación ofrecemos exclusivamente las fuentes consultadas y el material utilizado para la elaboración de esta Tesis.

A. Manuscritos saharauis sobre la sociedad y cultura beduinas

Se trata, en particular, de los dos manuscritos conocidos a nivel local por el nombre de *Kitāb al-Bādiya*, de Ššeij Muḥammad al-Māmī, y *Kitāb al-Fawākih*, de Ššeij Mal‘aynīn. A continuación ofrecemos un breve resumen de ambos códices:

-Kitāb al-Bādiya

Su autor es Ššeij Muḥammad al-Māmī uld al-Bujārī uld Ḥabīb uld Bārikällā, escribió, hace aproximadamente 180 años, tratados geográficos y recopilaciones de cantos regionales, destacando de manera especial el Tratado que nos ocupa, del cual existen, como mínimo, dos manuscritos escritos por el mismo autor. Uno de ellos lo hemos utilizado directamente y del otro sabemos de otras instituciones que lo han manejado.

Se sabe, generalmente, que cada libro que se realiza, lleva de forma intrínseca un estímulo que se convierte en razón o motivo que empuja a su autor a escribirlo. En este sentido, se puede recordar a otros autores o investigadores que sin tener, en un principio, la intención de realizar un trabajo de investigación o redactar un libro, se vieron sorprendidos, en este caso, positivamente, por estar realizando un cometido que que no pensaban, en ese momento, llevar a cabo.

Como ejemplo digno de mencionar relacionado directamente con nuestro propósito, destacamos a la *Risāla*²⁴ de Ibn Abī Zayd al-Qayrawānī, y citamos, antes de explicar el motivo que llevó a su autor a escribirla, un proverbio saharauí ligado, de alguna manera, con esta historia y que reza así:

Ælli æğrä ærsālā mā tāgælbū msālā أَلْ أَفْرَ اِرْسَالِ مَا تَغْلِبُ مَسَالِ

Esto quiere decir lo siguiente: “Quien haya leído la *Risāla* encontrará soluciones a todas las cuestiones”.

La razón por la que escribió Ibn Abi Zayd su obra se debe a que recibió una carta en la que se le pedía hablar, de manera resumida, sobre *al-Fiqh* o jurisprudencia islámica, lo que le sirvió como estímulo y motivo, más que suficiente, para elaborar su conocida obra.

También se puede citar el libro *Na'tu al-bidāyāt* que escribió Ššeij Māl'aynīn²⁵ como respuesta a una carta que recibió en relación a un poema que compuso y que poca gente comprendió su contenido. La obra constituyó, en su totalidad, la explicación de dicha *qaṣīda*. El poema se escribió en lengua árabe y empieza así:

زَرَعُ رِزْقِ رَاعٍ زَرَعُ رُوحِي وَذَاتُ زَارِعٍ وَرَاءَ رُوحِي

Zuri'a rizqu rā'in zara'a rūhī wadātu zāri'in warā' rūhī

Se trata de un poema de claro carácter espiritual, cuyos versos son independientes, y se caracteriza por la dificultad de distinguir, a simple vista, la

²⁴ 'Abdullah Ibn Abi Zayd al-Qayrawānī (m.386/996), ilustre sabio marroquí, que vivió en Kairuán. Escribió obras polémicas sobre la educación, entre ellas “ar-Risala”, “Aḥkām al-mu'allimīn wa-l-muta'allimīn”. (Véase: “Al-Munŷīd fi-l-luga wa-l-A'lām”, Dār al-Mašreg, Beirut, 1986 (p.4)

²⁵ Sobre este autor ver *Kitāb al-Fawākih* que a continuación abordamos.

relación directa entre las palabras que lo componen.

Con estos dos ejemplos sólo hemos intentado que figuren como una introducción y mejor comprensión del 'leitmotiv' del Tratado que nos corresponde abordar en las líneas siguientes.

El motivo de la redacción de *Kitāb al-Bādiya* o *Tratado del Desierto*²⁶, según diferentes fuentes, se relaciona con el hecho de que su autor y la gente que vive con él acogieron en su campamento a un personaje beduino notable, conocido por su dureza, inflexibilidad y rigurosidad en la interpretación de los temas relacionados con la religión. Entre las cosas que le llamaron la atención a ese señor, y que practicaba la inmensa mayoría de los beduinos saharauis, es que a la hora de rezar preferían hacer las abluciones con arena o con una piedra; también que los hombres y mujeres comían juntos y en una misma fuente.

Por ello, el ilustre invitado criticó dichas prácticas sin conocer los motivos que les habían hecho comportarse de tal manera, ni esperó hasta ver la forma de vida que seguía esta gente, para luego extraer sus conclusiones, ya que como sentencia la regla canónica:

"الغائب حجته معه"

o sea, 'no se puede juzgar a nadie mientras esté ausente y no pueda defenderse') o como dice Allāh en el Libro Sagrado:

"يأيها الذين امنوا إن جاءكم فاسق بنبا فتبينوا أن تصيبوا قوما بجهالة فتصبحوا على ما فعلتم نادمين".

"¡Creyentes! Si un malvado os trae una noticia, examinadla bien, no sea que lastiméis la gente por ignorancia y tengáis que arrepentiros de lo que habéis hecho".

Con esta aleya se advierte de que si un prevaricador os dice algo incorrecto, según sus creencias, u os habla mal de otra gente, debéis examinarle indirectamente y con discreción para distinguir lo verdadero de lo falso de sus palabras, a fin de evitar herir o enjuiciar erróneamente a otras personas sin conocerlas de antemano o escuchar solamente una de las partes enfrentadas, ya que la frase canónica dice:

²⁶ Algunos investigadores han traducido esta obra por "Tratado del nomadeo", pero *Kitāb al-Bādiya* va más allá de este título y abarca aspectos que sobrepasan la vida nómada.

"الغائب حجته معه", o a veces sacar conclusiones precipitadas, sobre algo de lo que podáis arrepentiros, como dice el refrán:

"العجلة من الشيطان" او "العجلة حيض الرجال"

o sea, que "la precipitación es obra de Satán", o la "precipitación es como la menstruación en los hombres", en comparación con las mujeres que padecen dicho fenómeno fisiológico, que altera su ritmo de vida una vez al mes, mientras que si los hombres obran de manera precipitada y con prisa acaban por alterar y dificultar de forma continua el desarrollo normal de su comportamiento.

Volvemos a la polémica surgida con aquel personaje, que criticó duramente la forma de vida de los beduinos saharauis, atacando directamente su manera de rezar, de hacer el Ramadán, su comportamiento e, incluso, su ética, con lo cual el Ššeij Muḥammad al-Māmī se vió obligado a escribir su conocido y poco leído *Kitāb al-Bādiya*.

Trata sobre preceptos o normas específicas para la gente del Sahara o desierto, ya que el refrán dice:

"أهل مكة أدرى بشعبها"

o sea, "cada gente, cada sociedad, es la que conoce mejor a su tierra, a su pueblo", y por lo tanto, la gente del Sahara, conoce mejor que nadie su desierto.

Entre los temas que abordó el autor en su Tratado, como respuesta a las críticas y observaciones rigurosas y poco realistas de aquel alfaquí, destacamos los siguientes:

-*Ttäyämmūm* o abluciones con arena a falta de agua.

-Comida colectiva de las mujeres y hombres.

En este tema, la sociedad saharai tradicional advierte sobre la necesidad de que los hombres y mujeres no deben relacionarse mucho y no saludarse con la mano, pero tampoco hay que establecer una separación radical entre ambos sexos, que puede ser perjudicial en algunos casos, como dice el ejemplo:

"أحب شيء على الانسان ما منع"

En efecto, el ser humano ama por naturaleza la libertad, y cuando se le prohíbe a alguien hacer algo, como dice el proverbio, éste empieza a estar obsesionado con lo que le impiden hacer y anhela vehementemente materializar dicha prohibición y hacerla realidad.

Con esto se quiere decir que la comida conjunta entre hombres y mujeres del Sahara, es lo que les hace a esta gente ser más limpios de mente, íntegros y sin la obsesión de conocer al otro sexo para fines poco sanos.

- Otros temas abordados en el *Tratado del Desierto*:

El diezmo (*Az-zakāt*) en la sociedad beduina saharauí, el de la *diyya* (deuda de muerte o de sangre), *aṭ-ṭalb* (demanda, requerimiento), *al-‘āda* (la costumbre), *al-‘orf* (derecho consuetudinario), etc.

-Kitāb al-Fawākih

Su autor es Ššeij Nnæ‘mä Uld Ššeij Mäl‘aynīn, pese a que la mayoría de la gente se lo atribuye al padre, Ššeij Mäl‘aynīn.

La influencia de Šej Mal‘aynīn (1830-1910), como hombre de letras, como erudito- autor de más de trescientos textos- y como santón, traspasa prácticamente las fronteras del Sahara. Su profunda religiosidad y su poder traumático le valen el respeto de todos los saharauís. Líder de una cofradía mística, la *Fāḍiliya*, predica la fe islámica y la ortodoxia, y en un momento dado la Guerra Santa contra los franceses. A su prestigio religioso se une una sólida preparación intelectual. Su biblioteca, con más de 5000 volúmenes, custodia los manuscritos originales de la mayor parte de los sabios anteriores del Sahara y sirve para formar a miles de *tlāmīd* (discípulos). Su obra más importante fue la construcción de la ciudad santa de Smāra en 1899, que fue comparada en las descripciones de la época a la Alhambra de Granada. Fue el artífice de una segunda Edad de Oro del Sahara²⁷.

El motivo de la composición de este Tratado, según su autor, se fundamenta, en prestar mucha atención a las palabras de su padre y escribir lo que éste decía, con relativa rapidez y sin añadir nada que su sabio padre no hubiera pronunciado en vida.

Como es sabido, cualquier libro cuenta, como mínimo, con una introducción, un índice, epígrafes (*abwāb*), capítulos, etc. Pero *Kitāb al-Fawākih* no responde a

²⁷Sobre la Primera Edad de Oro del Sahara, véase apartado dos sobre “aspectos históricos” del capítulo segundo de esta Tesis.

“casi nada” de todo esto, y está redactado a modo de *fatawà* (dictámenes) que encontramos en muchos libros antiguos, carentes de orden y sin ninguna añadidura ni notas marginales, y repite con frecuencia la frase: *وسمعه يقول*.

Mientras su padre vivía, decía: *وسمعه يقول أطال الله حياته* (le oí decir que Dios prolongue más sus años de vida) y cuando murió, escribía: *وسمعه يقول رضي الله عنه* (le oí decir que Dios tenga en su santa gloria)²⁸.

Cuando murió Ššeij Nnæ‘mä, el libro lo terminó su hermano Ššeij Mräbbih Räbbu. Los dos hermanos se habían puesto de acuerdo en intentar unificar su tipo de letra para que no se notara la diferencia, y por lo visto lo consiguieron con mucho acierto, ya que ambos convivieron mucho tiempo al lado de su difunto padre. Aunque Ššeij Nnæ‘mä nunca se separó de él, Ššeij Mräbbih Räbbu también pasó mucho tiempo junto a él y tenía *memorizado* parte de todo lo que relataba Ššeij Mäl‘aynīn.

Este libro contiene muchas e importantes cuestiones relacionadas, generalmente, con la vida saharauí beduina, tales como *Aḥādīt*, *riwayāt* (cuentos-historias), *‘ādāt* (costumbres), *taqālīd* (hábitos), etc. La mayor parte de sus reflexiones giran en torno a la gente del Sahara Occidental, Mauritania, su viaje a la Tierra Santa, su larga estancia en Alejandría, El Cairo, donde impartió clases y Arabia Saudí donde enfermó. También cayó enfermo en la actual capital egipcia.

Entre estas historias citamos como ejemplo el caso de Deilūl, conocido por su singular inteligencia y gran sabiduría, Muḥammad Lættulbā, Ššeij Muḥammad al-Māmī, Ššeij Sīdī Aḥmād La‘rūsī (padre de la tribu de *la‘rusiyīn*), Ššeij Sīdī Aḥmād Rḡeybī (fundador de la tribu de *rḡeybāt*), Sīdī ‘Amær al-Hamæl, almukanni bi Abī Ssibā‘ī, (padre de la tribu de *Awlād abi Ssibā‘*), entre otros. Además de historias sobre tribus, sobre *Ššaliḥīn* (santos), etc.

²⁸En la página siguiente ofrecemos folios de la copia del códice en el que aparecen estas frases, y también copia del manuscrito *“Kitāb al-Bādiya”*.

ما رويها
 و تصحته يعون اهلا ولد االبرد والبرود
 و تصحته يقول مثال في وجح الريح و في وجح
 حتى وجح ابي ارب الكبير العنبر والارواح عنب الكلب
 والبرع صغرة كبر و مثلها اربا اشوب و في كبر طوب
 ثم جعلته يد حنة صغرة و انا من عنة صفا و نشره
 مراد الالحفة الا كبر من ارب الكبير و ولد الالحفة
 الثالث عشر هذا الشجر اشعر و صفا و في كبر
 يد الضات التي الالحفة و كانت سيدة فاصلا
 سمعته غير ما روي في كبر في كبر الالحفة
 مرفقة و كان يكثر عبادتها و ثبتها الشبان
 رجت روحها و طردت كرونها و احابها و انما
 عند الغروب الحنة اليطام من اول الايام
 وكان شديد العسبة لها و ان اشترى ثوبه
 له عار في الارض و ان اشترى ثوبه في الارض
 و ان اشترى ثوبه في الارض و ان اشترى ثوبه
 مع كبره سوا كانوا اشترى ثوبه و ان اشترى
 الالحفة و جعلها مكانها و ان اشترى ثوبه
 و ان اشترى ثوبه في الارض و ان اشترى ثوبه
 و ان اشترى ثوبه في الارض و ان اشترى ثوبه

B. Documentación oral grabada en cintas: Entrevistas con Sidāti Ssällāmī

Este apartado constituye, sin lugar a dudas, la materia prima de esta Tesis, ya que abarca la parte más práctica de la misma, dedicada a la alimentación, cocina, plantas y arbustos del Sahara, fiestas y celebraciones, etc.

El método seguido y los problemas planteados antes, durante y después de iniciar el trabajo han sido los siguientes:

No pudimos, en realidad, ceñirnos a ninguna metodología establecida para realizar esta Tesis ni fijar unas pautas definidas para su desarrollo, dada su peculiar naturaleza y singular entorno. Mas bien tuvimos que ir adaptándola a las posibilidades que nos brinda su campo de investigación y aprovechar cualquier dato, que en principio, nos pareciese relevante, para al final ir dando forma al material reunido, comparándolo al mismo tiempo con lo que se había escrito sobre sociedades similares o con características comunes y también con los trabajos de otros autores sobre diferentes aspectos del Sahara Occidental.

Por lo tanto, se puede decir que el método adoptado para reunir esta documentación de tipo oral, que en un principio iba a ser la única fuente a nuestro alcance, tuvo dos fases decisivas para el desarrollo del mismo:

-En primer lugar, y antes de iniciar la Tesis, fui anotando las cosas que más me llamaban la atención en otros trabajos sobre alimentación, especialmente, la forma de clasificar la cocina y alimentación en el mundo árabe, las zonas establecidas como referencia (Magreb-Oriente islámico) para su estudio, etc. Igualmente, me sirvió de gran ayuda los aspectos de la alimentación y cocina abordados por otros investigadores en sus trabajos (tipo de alimentos, conservación de los mismos, utensilios para cocinar, relación entre alimentación-salud, etc).

-La segunda fase, que tuvo distintas etapas, se inicia tras redactar y defender mi Trabajo de Investigación de Tercer Ciclo²⁹, cuando empecé a trabajar intensamente en esta Tesis, centrando su estudio, principalmente, en el tema de la cocina y alimentación. Para ello, fui preparando preguntas generales extraídas, en su mayoría, de lo expuesto por diversos autores en otros trabajos, a fin de encontrar soluciones paralelas al tipo de alimentación que existía antaño en el Sahara Occidental.

²⁹BAYA, Moulay-Lahssan, *op. cit.*

La solución no fue fácil en un principio y parecía algo casi imposible de realizar. Pero como teníamos mucha fe y plena confianza en que la alimentación y cocina de esta región es diferente, en su mayoría, de la que existe en las sociedades vecinas, y que la clasificación y división³⁰ aportada por los estudiosos de la alimentación y cocina en el Mundo Árabe, que “dejaba fuera” a esta sociedad, decidimos profundizar en este aspecto.

La investigación fue complicada, porque no conseguimos encontrar ningún estudio sobre el tema en el Sahara ni siquiera en Mauritania; mas bien algunas referencias de tipo general que acompañan, como de costumbre, a los trabajos sobre la Historia o Geografía de la región.

Tras varias propuestas iniciales, decidimos abordar el tema centrándonos en la información de tipo oral, a través de entrevistas con notables y eruditos de la zona. La primera persona consultada, por ser referencia y fuente para la consulta de diferentes cuestiones relacionadas con el Sahara Occidental, fue el Sr. Sidāti Ssallāmī, al que debemos mucho y sin cuya valiosa y generosa ayuda, este trabajo, que ahora ofrecemos e intentamos defender como Tesis Doctoral, no hubiera visto la luz tan pronto.

La pregunta que dirigí al Sr. Sallāmī fue, a simple vista, sencilla y no requería grandes respuestas: ¿Hay algo escrito sobre la alimentación y cocina en el Sahara por eruditos de la región? “Que yo sepa no”, respondió, “excepto algunas referencias en *Kitāb al-Bādiya* y *Kitāb al-Fawākih*, o en poesía popular ...pero yo te puedo hablar sobre *āl-mākulāt* (comida y alimentos) desde Wād Nūn (límite meridional de Marruecos) hasta Gambia”, añadió más adelante.

Ese fue el primer contacto con el sabio profesor Ssallāmī, que se quedó ciego a los dos años y al que conocía, de oídas y de lejos, por sus programas de radio sobre poesía *ḥassānī*, cuentos, fábulas y otros aspectos relacionados con las tradiciones y costumbres de la región. Este primer encuentro fue seguido de otros contactos, reuniones, viajes juntos al desierto, etc, que sirvieron de gran ayuda para preguntarle desde cerca y con la máxima confianza y sinceridad sobre los entresijos que encierran diferentes aspectos de la sociedad beduina saharauí y sobre la forma de vida de antaño de su gente.

El sistema de trabajo complementario con Sidāti consistió en mandarle

³⁰Véase “nota previa” de Trabajo de Investigación citado en la nota de pie a página anterior.

preguntas escritas sobre algunos apartados de la Tesis para que él me los reenviara contestados y grabados en cintas. Luego, durante mis viajes al Sahara durante las vacaciones de verano, me reunía con él para revisarlas de nuevo juntos, con las dudas y observaciones pertinentes mías y las aclaraciones, siempre correctas, satisfactorias y exhaustivas, del profesor Ssallāmī que, a pesar de sus más de sesenta años y las duras experiencias por las que pasó, sigue gozando de buena salud y gran sentido del humor.

También tuve la oportunidad de corregir y ver con él, y con otros nativos conocedores de la materia, nombres de algunas plantas y arbustos del Sahara, y comentarios o estudios realizados por investigadores extranjeros sobre costumbres y tradiciones. A Sidāti le sorprendieron algunos de dichos trabajos, que consideró importantes y de gran valor, sobre todo los relacionados con el camello, utilidad de algunas plantas, y sus conocimientos sobre las zonas de pasto, entre otros temas.

De estas entrevistas con Sidāti, conseguimos grabar más de veinticinco cintas, en su mayoría sobre alimentación y plantas-hierbas del Sahara, pero también otras sobre proverbios saharauis, la belleza en la mujer beduina-saharai, cuentos y fábulas en la sociedad saharai, la sátira en la poesía saharai, etc.

Por tratarse de un personaje singular en la sociedad actual saharai, debido a su vasta cultura y la labor investigadora y el inestimable apoyo prestado a los universitarios saharauis, merece que le dediquemos unas líneas como reconocimiento a la labor que lleva a cabo en la zona. Cuando le ví el año pasado me dijo que estaba dirigiendo al mismo tiempo más de 120 memorias de fin de carrera y algunas tesinas, que tratan temas tan variados que van de la poesía saharai en general, estudio de poemarios sobre la zona de Tīrs -la más cantada por los poetas saharauis-, pasando por tradiciones y costumbres saharauis hasta, por ejemplo, temas de lingüística (como elementos característicos del discurso de la mujer en *ḥassāniya*).

Su nombre completo es Sidāti uld Ssallāmī uld Læḥbīb uld Almuṣṭāfa uld Ssiyyid uld 'Abd-l-Wāhhāb, de la tribu Awlād Bæsbā', fracción Ahl Sīdī 'Abdāllā, subfracción Ahl Sīdī 'Abd-l-Wāhhāb. Hijo de Muḥammed Šālem, apodado Ssallāmī, y de Tfārrāḥ Ment Ššeij ālwāli uld Ššeij Māl'ainīn. Nació en Lwād læbyāz en Næḡyīr (sur de Bir Enzarān-Sahara Occidental), pero la fecha exacta de su nacimiento, según sus propias palabras, no es exacta ni está confirmada, y puede situarse en el año 1939 ó 1940 ó 1941, ésta última es la que figura en su documentación oficial.

Sin embargo, conoce y recuerda con detalles el día de su nacimiento, según lo

que le contó personalmente su tía paterna, que fue quien atendió el parto de su madre “al abrigo de un arbusto de *ascāf* (*Nucularia perinni*) y lejos de enfermeras y hermanas”, en referencia a las monjas que trabajaban en los centros de salud de la antigua colonia española, según sus palabras, cuando su madre se sintió indispuesta y pidió a la tía que la acompañara de vuelta a la jaima del *frīḡ* (camapamento)

A los dos años de edad se queda ciego, accidente provocado según algunas versiones, por el mal de ojo. Cuando su vista se fue apagando, tomó su madre, Tfārrāḥ, la decisión de llevarlo ante el padre de ésta, el conocido santo Ššeij al-Weli³¹, y pedirle ayuda, ya que no podía asimilar y mentalizarse con que su hijo perdiera de esta manera la vista. A lo que le respondió con la siguiente pregunta: “Si lo que quieres es que tu hijo (y mi nieto) viva el resto de su vida, dímelo, o si lo que quieres es que recupere la vista, con la ayuda de Dios, también quiero saberlo”. Le respondió la hija, a través de otra persona (porque la mujer, en la sociedad saharai tradicional, no suele enfrentarse en situaciones similares al padre ni a hombres de avanzada edad), que “él hiciera lo que considerara correcto”. Y según las fuentes, el padre le dijo: “eso no va a influir en él o hacerle inferior a sus semejantes”, si se queda invidente.

Antes de cumplir a penas los cinco años y perder completamente la vista, empezó a leer al-Qur’ān según el método tradicional, y memorizando todo sin llegar a distinguir con sus ojos la forma de las letras ni aprender a leer. Su primer *al-faqīh*, fue la maestra Jadyāttu ment Aḥmād Zāyæd, que falleció en el año 1998 a una edad cercana a los 140 años, según dicen.

Tras terminar la memorización de al-Qur’ān y examinarse ante un amplio tribunal, formado por más de una cuarentena de conocidos eruditos del Sahara y obtener *al-iḡāza* (especie de diploma tradicional), procedió a leerlo de nuevo entero, por su cuenta, sesenta veces, para tenerlo completamente memorizado.

Dos o tres años estuvo después sin hacer nada, porque creía, según sus propias palabras, que lo único que había que estudiar o leer era el Libro Sagrado, sin la necesidad de aprender otras disciplinas, tales como *An-naḥw* (Gramática), *al-Fiqh* (Jurisprudencia islámica) o *al-Adāb* (Literatura).

Un suceso que no deja de ser anecdótico que vivió el propio Sidāti y que iba a marcar su vida, de manera especial, fue justamente después de transcurrir la fecha arriba mencionada, y aconteció cuando dos de sus familiares visitaron la jaima de sus

³¹En la página siguiente incluimos una foto de Ššeij al-Weli.

padres, antes de continuar su rumbo hacia el campamento donde se encontraba la tienda de éstos en Ġeltat Zammūr (260 kms. al sur de El Aaiun). Los dos hombres, que descendían de la familia de Ššeij Māl‘aynīn, aparentaban ser dos estudiantes interesados por la poesía y cultura saharauí. Cuando estuvieron repasando y revisando algunos poemarios en árabe clásico, uno de ellos dictaba al otro mientras el otro escribía lo que podía. Durante ese proceso de redacción el que escribía se había entretenido y no apuntó lo que le había pronunciado su compañero en dos ocasiones, lo que hizo que Sidātī, a penas con los doce años cumplidos y que estaba sentado junto a ellos, interviniera y le recitara los versos. Pero su gran sorpresa fue cuando le respondieron de mala manera: “tú también has memorizado los versos”, lo que, según sus propias palabras “le chocó y le sorprendió mucho”, sabiendo que se tratan de familiares por parte de su madre, hijos de buena familia y sobre todo hospedados en su jaima. A continuación se levantó, sin cruzar palabra, y caminó aproximadamente un kilómetro, se detuvo y “juró pasar el resto de su vida estudiando para saber lo verdadero de este afán de estudio que hace que las personas se comportaran con tanta soberbia”.

Gracias a su especial memoria consiguió en poco tiempo leer y memorizar grandes obras sobre la gramática árabe y jurisprudencia islámica. Como prueba de ello, le bastó tres días para memorizar y aprender al pie de la letra algunas de ellas. Entre las obras que estudió: al-Ajḍarī³², *al-Alfiya* de Ibn Mālek³³, al-Julāṣa, Lāmiyāt al-‘Arab wal ‘Aḡam, Nnaḡw al-wāfi, Nnaḡw al-wāḍiḡ, Ibn ‘Āšir³⁴, al-Risāla de al-Qayrawānī, al-‘Āšmiya, Ššeij Jalīl³⁵, etc, es decir *Ummāhāt al-kutub* (Las madres de los libros).

³² Abd al-Raḡmān al-Ajḍarī (1512-1575), hombre de letras y gramático argelino. Entre sus obras en el campo de la Lógica, destacamos *Ssullam*, *Šarḡ ssullam* y en la Retórica *al-Ġawḡar al-maknūn*. (Véase *al-Munŷid fi-l-lluga wa-l-a‘lām*, Dār al-Mašreg, Beirut (1986), pp. 29-30).

³³ Abu ‘Abd Allāḡ Muḡammad (Ibn Mālik) (1204-1274), gramático andalusí, nació en Jaén y murió en Damasco. Entre sus obras más conocidas *alkāfiyya aššāfiya*, que constituye una *urŷūza* sobre gramática resumida en su ensayos “*al-Alfiya*”, “*lāmiyet al-af‘āl*” y “*šawāhid at-tawḍiḡ*”. (Véase *al-Munŷid...*, p.13).

³⁴ Abd al-Wāḡid, Ibn ‘Āšir (m.1631), literato, poeta y jurista, de origen andalusí, creció y se formó en Fes. Entre sus obras *al-muršid al-mu‘īn ‘alā aḍ-ḍarūri min ‘ulūm ad-ḍīn*. (Véase *al-Munŷid...*, p. 11).

³⁵ Jalīl Ibn Ishāq al-Ŷundi (Ḍiyā ad-Ḍīn), muere en 1374 d.d.C. Gran alfaquí maliquí egipcio. Entre sus obras destaca “*al-Muḡtašar*”, que constituye el libro de jurisprudencia maliquí más conocido. (Véase *al-Munŷid ...*, p. 234).



Ššej al-weli, hijo de Ššej Mal'aynin (fundador de la ciudad de Smāra)

Dado que su profesor beduino no poseía suficientes conocimientos de gramática para explicarle el contenido de estos libros, tuvo que emigrar a la ciudad para profundizar en sus estudios y estar cerca de dos de las personas más destacadas y conocedoras de esta disciplina y de la jurisprudencia islámica. Estos fueron Aḥmad Fāl uld Muḥammad Lamīn, uno de los miembros del tribunal que le examinó cuando defendió *al-iyāza* en al-Qur'ān, que era secretario del Ššeij Māl'aynīn en Smara (uno 220 kms. al este de El Aaīun) y profesor de algunos de sus hijos. Con él aprendió y estudió la interpretación de las obras de al-Fiqh y al-Adab (Literatura). Mientras que con Muḥammad uld 'Abdallāhi al-Qallāwī, también presente en el citado tribunal, aprendió la interpretación y exagésis de los fundamentos y principios de la Gramática Árabe.

Siguió profundizando sus estudios y aprendiendo como autodidacta hasta hoy en día.

Otra etapa de su vida se caracterizó por el comercio, como ayudante de su padre, que era un *empresario* beduino conocido en la zona y que lo alternaba con sus estudios.

En 1962 le llegó una oferta de la Radio Nacional de España para ser coordinador de unos programas culturales, labor también que compaginaba con los ratos que pasaba en un pequeño comercio que le cedió su padre en El Aaīun.

En 1966 se retira definitivamente del comercio y consagra su tiempo a la radio y a la investigación. Su trabajo en la radio no era diario; consistía en trabajar un par de semanas seguidas, luego estaba fuera unos dos o tres meses, en el desierto, buscando a los sabios de la zona con el fin de aprender de ellos y profundizar en el estudio de otras disciplinas, además de grabar entrevistas con ellos relacionadas con la cultura y sociedad beduina.

Al respecto de la grabación, Sidātī vivió una experiencia muy curiosa. Fue a finales del año 1960 cuando conoció a un español llamado Ignacio, que tenía un radio cassette y que le pidió que le enseñara el alifato árabe y se lo dictó ante los micrófonos de la grabadora, sin percatarse de ello, pues no sabía que existía. Una vez acabada la grabación, el tal Ignacio puso el cassette y apareció la voz de Sidātī, que se sorprendió y dijo: "este es el aparato que me puede ayudar a estudiar sin tener que molestar a nadie", porque siempre le gustó estudiar sin tener que molestar a nadie para que le leyera o escribiera lo que le hacía falta. Su primer radio cassette lo adquirió vendiendo

uno de sus camellos y hasta hoy día sigue conservando las cintas que utilizó en dicho aparato para sus estudios.

Durante su vida pasó por etapas muy duras, tales como sus viajes a Mauritania para preparar trabajos encargados por la radio, traslados a Senegal por negocios y para ampliar sus estudios, además de militar en las filas de la Resistencia y el Ejército de Liberación, y también fue encarcelado entre 1987-1991.

Lo más curioso y llamativo de su historia es que vivió desde un principio el complejo de ser invidente, y tuvo que luchar mucho, tanto a nivel físico como intelectual, para que nadie notase esa discapacidad que le sigue acompañando hasta hoy día. Como casos a destacar, relacionados con ese empeño y continuo esfuerzo, Sidāti realizaba casi todas las tareas que pueden realizar otros hombres. Labraba la tierra, mataba y desollaba las reses, traía el agua de los pozos...y lo más curioso era que reparaba radios, desmontaba rifles para arreglarlos y los volvía a montar sólo, a la gente que acudía a él, para ayudarles, entre otras cosas. !Todo ello era para no resultar inútil y tener que depender de otros, sobre todo cuando oye, de la boca de otros, refiriéndose con 'desprecio' a otros invidentes'!, según me confesó personalmente.

Con estas líneas podemos conformarnos con estos datos, a mi juicio relevantes, sobre la vida de Sidāti, que merece por si sólo una tesis mucho más amplia de la que nos ocupa.

Dicho esto vamos, pues, a retomar el hilo y seguir desvelando otros de los obstáculos con los que nos hemos tapado a lo largo de las distintas etapas de esta Tesis.

Cada vez que nos disponíamos a abordar un aspecto de los tantos relacionados con la alimentación y la cocina, salían a la luz otros que consideramos vitales y directamente ligados con nuestro trabajo. Pero el problema se nos complicaba y se hacía más preocupante cuando nos veíamos ante el dilema de abordarlo o no. Aspectos como el dialecto *ḥassāniya*, flora y fauna en el Sahara, grandes ceremonias (bodas, circuncisiones, bautizos, etc), tejido de la jaima, historia del Sahara, etc, no pensábamos, en un principio, dedicarles el espacio que le hemos dispensado aquí, ya que hacía más extensa la Tesis, y a veces a expensas de otros aspectos que deberían ser, en teoría, más amplios.

La solución no resultó fácil y el desarrollo de dichos temas dió un giro importante a nuestro planteamiento inicial. Tuvimos que profundizar en aquellos temas porque la naturaleza de nuestra Tesis nos lo exigía, por un lado, y por que había poco o 'casi nada' escrito sobre los mismos, por otro lado. Esta decisión nos llevó a cambiar un poco la orientación de nuestro trabajo y, por ende, precisar su título: *La alimentación y la cocina en el Sahara Occidental. Aspectos culturales, lingüísticos y etnobotánicos.*

Sin embargo, otra cuestión que no debemos olvidar o de alguna manera obviar aquí, es la relacionada con la traducción y elección del término más adecuado. Esta Tesis, además de ser un trabajo de investigación sobre la alimentación, cocina y costumbres saharauis, es también un trabajo de traducción arduo y más complicado que el primero, en muchos de sus aspectos. Para ello, se ha intentado, en la medida de lo posible, compaginar dos opciones que, a veces, no suelen ser buenas. Traducir la idea general, en algunos casos, y verter el texto original al castellano 'casi literalmente', en otros. El resultado no siempre es el mismo, pero lo importante es preservar el sentido sin tener que alterar la estructura original u omitir datos relevantes del texto.

C. Trabajos de Investigación relacionados con el tema en el Sahara Occidental

En este capítulo vamos a centrarnos, exclusivamente, en los trabajos ya publicados sobre El Sahara Occidental y han sido de gran ayuda para la elaboración de esta Tesis, sin tener que estar, como señalamos en capítulos anteriores, directamente ligados con el nuestro. Esta ayuda consistió, básicamente, en la terminología empleada por sus autores, los aspectos relacionados con el tema de las especies botánicas y el nombre científico de varias plantas, además de cuestiones abordadas por determinados autores sobre las costumbres y forma de vida de los saharauis.

Para no romper la unanimidad existente hasta ahora sobre la importancia de la magistral obra escrita por el profesor Julio Caro Baroja sobre el Sahara Occidental y ser fiel a nuestra línea investigadora, que se resume en la profundización en el estudio de esta región, aprovechando y reconociendo la labor investigadora desarrollada por otros autores, vamos a abrir este apartado destacando el trabajo de campo realizado por el ilustre historiador español.

Su libro *Estudios saharianos*, publicado en el año 1955, constituyó una fuente valiosa para la elaboración de nuestra Tesis, concretamente a la hora de destacar aspectos muy relacionados con nuestro trabajo.

Se trata de un estudio muy exhaustivo sobre la vida en el Sahara Occidental. Partiendo de la estructura social, las tribus y el parentesco entre los distintos miembros de una familia, pasando por la agricultura muy limitada de su terreno, sus pastos y ganados, para terminar hablando, entre otros temas, de costumbres, vestimenta, música, superstición, etc.

Como se ha dicho, es un trabajo muy útil, tanto para el investigador sobre temas relacionados con el Sahara como para el principiante deseoso de ponerse en contacto, por primera vez, con esta sociedad y su gente. Pero también es cierto, y esto hay que decirlo, que don Julio Caro Baroja, no prestó mucha importancia a dos aspectos que nos interesan mucho en esta Tesis: La alimentación y el dialecto *ḥassāniya*. Quizás se deba a que su intención era centrarse más en otras facetas de la vida saharauí, o quizás también por que el tema de la cocina gozaba de poca importancia entre los mismos beduinos del Sahara Occidental. Esta última causa puede ser muy probable, sin descartar que la primera lo fuera también, ya que hasta nuestros días no se ha escrito 'casi nada' sobre la alimentación y la cocina en la región, además de que cuando empezamos a investigar sobre el tema y ponernos al día para intentar localizar alguna documentación sobre él, casi siempre hemos recibido la respuesta "nuestra cocina es pobre, tenemos dos o tres platos, nada más", de parte de los saharauis, en especial. Pero nuestra reacción era más sostenida y documentada, ya que empezabamos a rescatar variedades culinarias "casi olvidadas" y las distintas formas de prepararlas, además de toda una cultura ligada a las mismas, que sigue aún presente entre nosotros.

Con estos argumentos queríamos justificar, en cierto modo, el porqué nuestro gran maestro nunca abordó con profundidad el tema, al tratarse de un destacado estudioso de la sociedad sahariana, ya que ello habría facilitado mucho su línea de investigación como etnólogo y habría enriquecido aun más la bibliografía sobre el tema. También ello quizás se deba a que el tiempo que estuvo en la zona para escribir su libro no fue demasiado largo y suficiente para permitirle dedicar a la alimentación más de lo que él considerara necesario. Además, sus trabajos sobre la zona disminuyeron, de manera clara, en los años siguientes, lo cual contribuyó a que

desviara sus investigaciones sobre otras regiones.

En cuanto al tema de la lengua *ḥassāniya* se puede decir casi lo mismo, porque el maestro Caro Baroja no le dedicó un capítulo especial en su importante trabajo. Sí hizo referencia, de manera indirecta, a aspectos relacionados con el idioma, cuando hablaba de los parentescos o mencionaba algunos vocablos en *ḥassāniya*, donde ofrecía sus formas en plural o su origen, en algunos casos.

Otro tipo de fuentes que se consideran importantes son los trabajos realizados por oficiales españoles destacados en el Sahara Occidental durante los primeros años de la presencia española en la zona. Entre ellos, citamos, de manera especial, los trabajos de Mulero Clemente³⁶ y Doménech la Fuente³⁷, que fueron sumamente importantes. Así, el libro de Mulero Clemente aborda aspectos relevantes de la zona, tales como la geografía del territorio, la importancia del dromedario o los consejos que ofrece a los oficiales establecidos en el Desierto o que serán destinados en un futuro al mismo.

Como él mismo indica en un breve prólogo, el libro contiene, “al lado de unas nociones generales de geografía física, humana y política, de Historia, de costumbres, etc., un estudio somero de la organización y forma de actuar de nuestras Unidades Nómadas”, y después un bosquejo de la anatomía y características del camello dromedario, “elemento vital del desierto alrededor del cual gira la eterna y dura lucha del nomadismo”.

La última parte del libro, 190 páginas, están dedicadas, exclusivamente, al dromedario, verdadera arma del Desierto, que es tratado a lo largo de tan gran extensión, con el detenimiento y atención que el útil animal requiere. Un apéndice incluye “Vocabulario *ḥassāniya*”, básico para la comprensión de los términos que el autor se ha visto precisado a incluir en la literatura de su libro.

En cuanto al libro del Teniente Coronel Doménech La Fuente *Algo sobre Río de Oro*, el contenido es relativamente menos extenso que el del Comandante Mulero Clemente, pero abarca casi todos los aspectos de la vida cotidiana de los nómadas del Sahara.

³⁶Mulero Clemente, M.: “*Los territorios españoles del Sahara y sus grupos nómadas*”, Las Palmas de G.C., 1945.

El autor aborda temas de gran utilidad para nuestra Tesis, especialmente, los capítulos relativos a la agricultura, en el que destaca la técnica tradicional de labranza y siembra practicada por los beduinos, o sobre la industria, que es primitiva, limitada al tejido de los paños para sus jaimas mediante el hilado del pelo del dromedario y de las cabras, además de las labores llevadas a cabo por la mujeres en este campo, que se centran, básicamente, en confeccionar esteras de esparto y de junco, y en el curtido de diferentes pieles. Ofrece también un estudio breve sobre la flora y fauna de la zona y recoge las especies vegetales y animales más representativas.

Es de gran valor el campo semántico 'beduino' abordado por Doménech en su libro, que fue también de gran ayuda para la redacción de esta Tesis a la hora de escoger el término o la definición más adecuada. Así, en lo que respecta al dialecto *ḥassāniya*, ofrece un breve glosario y dice "este catálogo se refiere especialmente a aquellas palabras que no tienen una exacta traducción en nuestro idioma, o bien que en hasanía difieren mucho de los correspondientes en lenguaje árabe, y, como consecuencia, aunque el Oficial conozca este idioma, o el indígena sepa hablar español, muchos vocablos serán extraños al primero e intraducibles para el segundo".

Doménech la Fuente no publicó solamente este trabajo sobre el Sahara Occidental, sino que sus investigaciones fueron más amplias, ya que centró la mayoría de ellos en la zona de Sidi Ifni (antigua colonia española, situada al noreste del Sahara Occidental) donde ejerció durante varios años, abordando aspectos tan variados de la región, desde el origen y clasificación de las tribus, especialmente la de Ait Ba'mrān³⁸, pasando por las especies que más abundan en la zona, hasta las costumbres más particulares de la misma. Estos trabajos fueron publicados, mayoritariamente, en forma de artículos, en revistas como *Africa* o *Mauritania*; en la bibliografía de esta Tesis citaremos algunas de las que hemos consultado para nuestro trabajo.

Otros trabajos que nos han servido de gran ayuda para la elaboración de esta Tesis han sido los del profesor Emilio Guinea³⁹, sobre todo a la hora de buscar el nombre científico de algunas plantas, árboles o arbustos de la zona, y también en las descripciones que ofrece sobre el terreno.

³⁷ Doménech La Fuente, A.: "Algo sobre Río de Oro", Madrid, 1946.

³⁸ Tribu de la confederación Tecna de la zona de Sidi Ifni (Sur de Marruecos).

El catedrático de Ciencias Naturales publicó varios trabajos sobre el mundo vegetal, algunos de ellos en colaboración con otros investigadores en campos a fines al suyo, y participó en muchas expediciones geobotánicas a la zona con el fin de conocer mejor el territorio, algunas de ellas organizadas por la Dirección del Instituto de Estudios Políticos. También tuvo un importante papel el entonces prestigioso Instituto Botánico, con sede en Barcelona, que atesoraba, o quizás siga conservando, un riquísimo herbolario, formado por el material herborizado en las antiguas posesiones españolas de África, y cuya biblioteca contiene las publicaciones españolas referentes a este tema y la mayor parte de las revistas francesas y publicaciones sobre el Marruecos y el Sahara franceses (entonces), de la Universidad de Argel. Una de esas expediciones fue reforzada con las orientaciones y consejos del doctor P. Font y Quer, que fue "alma del Instituto Botánico de Barcelona, auténtico valor español, cuya máxima competencia bien probada es reconocida por todos los botánicos nacionales y extranjeros", según escribió Guinea en uno de los varios artículos publicados en la revista *África*⁴⁰.

Es indudable la importancia de la labor llevada a cabo por el profesor Guinea en la zona, tanto para los que nos sentimos sedientos de conocimiento y de información geobotánica sobre ese territorio, como para la Administración que gestionaba entonces la zona y que tenía muchísimo interés, con la ayuda, naturalmente, de investigadores de la talla y renombre de Guinea, en averiguar y conocer de primera mano las posibilidades que tenía un territorio inexplorado botánicamente que se extiende desde Villa Cisneros, al Sur del Trópico Cáncer, hasta el Cabo Blanco.

Este trabajo, junto con otros publicados por el profesor Guinea que se incluirán en el capítulo de Bibliografía, han constituido un valioso material para completar el capítulo que ya habíamos iniciado, sobre "especies vegetales y su uso médico y dietético en el Sahara Occidental", antes de conseguir este material.

El único problema, por llamarlo de alguna manera, que se nos planteó fue a la hora de establecer un estudio comparativo de las especies leñosas o arbustos de los que cita Guinea en su libro con los que conseguimos reunir, personalmente o a través de las fuentes orales. El problema tuvo dos vertientes: una, que ha sido muy decisiva,

³⁹Guinea, E.: *Geobotánica del Sahara Español: estudio especial de sus pastos, agricultura y plantas de interés medicinal, industrial, ornamental, etc.*, Instituto de Estudios Políticos, Madrid, 1945.

fue la correcta transliteración de los nombres de las especies vegetales; la segunda, se refiere a los distintos nombres con los que se conocen ciertas especies vegetales en la zona (según la región y sus habitantes), algo que le llevó al profesor Guinea a confundir a su nombre científico y, a veces, dar más de un nombre latino a la misma hierba o arbustos, por tener diferentes denominaciones locales.

Este segundo escollo tenía pocas posibilidades de ser salvado, satisfactoriamente, por el profesor Guinea, aunque le hubiera bastado, en la medida de lo posible, aclarar añadiendo algo así como "se denomina de tal forma en tal zona". No digamos que esa solución no la adoptó el profesor Guinea, en algunos casos sí lo hizo, pero en otros, incluso hizo más difícil su identificación, pese a las descripciones que ofrecía. En cambio, en lo que respecta al primer obstáculo, la solución hubiera sido más fácil con la ayuda de un arabista o traductor local (este último caso, creemos que se pudo conseguir, teniendo como acompañante a un militar nómada durante las expediciones). Pero sobre todo, lo aconsejable sería establecer, a la hora de redactar ese trabajo, unas reglas de pronunciación lo más cercanas posible al castellano. Este fue, a nuestro entender clave, para la localización e identificación de algunas de las especies que abordó Guinea en sus trabajos; un problema, en cambio, sí supieron solventar otros investigadores para elaborar ese tipo de estudios, como es el caso de Vincent Monteil, que vamos a tratar en las próximas líneas.

El siguiente autor que hemos consultado para la elaboración de esta Tesis, y cuya ayuda ha sido de gran valor, es Vincent Monteil, especialmente sus trabajos sobre la flora del Sahara Occidental y las tribus de la zona.

Sin embargo, el trabajo que más nos ha servido para completar el capítulo de nuestra Tesis relativo a las especies vegetales del Sahara han sido, sin duda alguna, los dos volúmenes que publicó Monteil sobre la flora en el Sahara Occidental. Dichos estudios han solventado, en gran parte, los problemas que teníamos pendientes y a los que no hallabamos solución en los trabajos de Guinea y otros estudiosos de la geobotánica del terreno, como Eduardo Hernández Pacheco, Alia Medina, Ángel Flores, entre otros.

Estos problemas no eran ni más ni menos que los que afectan al campo semántico de las especies vegetales y la denominación científica e identificación de

⁴⁰Guinea, E.: "El interés del desierto", *África*, noviembre y diciembre, núm. 35-36, (1941).

las mismas. Monteil logró, en gran medida, llenar ese vacío lingüístico dejado por nuestros investigadores españoles en lo relativo a lo que él llama en la introducción del primer volumen de su libro⁴¹ la “nécessité d’une *transcription rationnelle*, fondée sur le principe bien connu: un seul son pour une seule lettre, une seule lettre pour un seul son”.

Monteil afirma, en esa nota “previa” sobre los problemas con los que se topa el investigador a la hora de realizar un trabajo de esta índole, que el lingüista se enfrenta en esta tarea a tres escollos, ya abordados por Renaud et Colin (1931, p. XVIII). Estos son la mala audición (del naturalista o del meharista), la información errónea (por confusión o ignorancia) y la lógica que se impone (introducción del rigor científico en un campo donde la precisión no está del todo consolidada).

En ese cúmulo de grafías defectuosas que invaden muchas publicaciones, Monteil, tras mencionar algunas palabras y erróneas transcripciones, cita, entre otros, a los españoles E. Guinea que escribe “*ensif, ensil, ensid et ensit* para *nnsil* (*Aristida pungens*), o *sidigschmel* por *šdæğ æýmäl* (*Atractylis sp*), entre otros términos.

Por lo tanto, el trabajo de Monteil nos ha ayudado mucho para concretar y completar las especies que abordamos en esta Tesis

También fueron importantes los trabajos de otros investigadores, tales como los publicados por Dr. Maire R., Th. Monod, M. Murat, entre otros, sobre la flora en el Sahara Occidental, y que ofrecemos en la bibliografía de esta Tesis.

Una fuente que nos hubiera gustado mucho consultar, y sobre todo, contrastar algunos datos relacionados con nuestra Tesis, es la documentación reunida por la Comisión Hispano-Saharai de Estudios Históricos, cuyos miembros prepararon y, posteriormente, redactaron el informe que España presentó ante el Tribunal Internacional de Justicia de la Haya en 1975.

Dicha comisión fue creada en febrero de 1975 por iniciativa del entonces Secretario General del Sahara Luis Rodríguez de Viguri y Gil, ante la necesidad de tener información sobre la historia del territorio que permitiera demostrar ante el

⁴¹Monteil, V., Sauvage, Ch.: “Contribution à l’étude de la flore du Sahara Occidental, I”, Éditions Larose, Paris, 1949.

Monteil, V.: “Contribution à l’étude de la flore du Sahara Occidental, II”, Éditions Larose, Paris, 1953.

Tribunal Internacional de Justicia que los saharauis nunca había estado bajo la soberanía de Marruecos y Mauritania.

La Comisión, compuesta por expertos españoles y notables e historiadores saharauis, contó con la colaboración y el apoyo del Instituto de Estudios Africanos (IDEA), Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Ministerio de Asuntos Exteriores.

El material recopilado por la Comisión a lo largo de su investigación se encuentra disponible, casi en su totalidad, en el Fondo Documental de Sahara (Luis Rodríguez de Viguri y Gil), pero tras varios intentos no pudimos tener acceso al mismo.

D. Fotos, mapas y otra documentación gráfica

Hemos considerado dejar este apartado para más adelante y ofrecerlo en el capítulo último de esta Tesis, bajo el título de material fotográfico y documental.



CAPÍTULO SEGUNDO: Aparición del Sahara Occidental en la historia

1.- Consideraciones Generales

Para comprender mejor la vida de los nómadas del Sahara Occidental conviene tener en cuenta algunas ideas generales sobre su situación geográfica, geología y el clima de la región, y también acerca del pasado de sus tribus y su historia reciente.

Como dijo, en una ocasión, el antropólogo francés Cl. Lévi-Strauss "...un poco de historia vale más que nada de historia". Por lo tanto, partiendo de este principio básico, vamos, pues, a ofrecer un breve esbozo sobre los *nómadas y su vida* y realizar un repaso rápido sobre diferentes aspectos de la gente del Sahara antes de proceder a desarrollar los asuntos propiamente económicos y alimentarios.

Un nómada es un hombre que se desplaza todo el año para buscar su alimento y el de sus ganados. La existencia del nómada es un continuo desplazamiento en el marco grandioso de una naturaleza hostil. Las inmensas extensiones de arenas, el calor agotador del día y el agudo frío nocturno; la visión oscura de las montañas lejanas, desnudas, esqueléticas, erosionadas por los vientos; la ausencia de vida vegetal; todo ello, combinándose, crea unas condiciones de vida de extrema dureza, que sólo el vigor del nómada puede soportar. En esta áspera existencia tan sólo supone un alivio la visión del oasis cercano, cuya coloración verdinegra y las cambiantes sombras que proyectan las palmeras producen una inefable voluptuosidad en el ánimo del saharai. La llegada al oasis y la arribada al pozo son dos acontecimientos fastos en la vida del nomadeo.

El nómada posee unas características psicológicas que le diferencian notablemente de los otros pueblos a ellos emparentados que han adoptado la vida sedentaria. Destacan entre sus rasgos y distintivos el intenso espíritu de independencia, altivez, rudeza, valentía y gran sentido de la responsabilidad.

Los nómadas se llaman a sí mismos "las gentes de las nubes", pues su vida está condicionada completamente al hecho de que las nubes, al transformarse en precipitaciones, determinan un pasto fugaz. La nomadización no es, pues, otra cosa que el constante desplazamiento en busca de pastos. Esto se debe a que el rebaño constituye para ellos la base fundamental de su vida. Siendo sus necesidades muy

escasas, debido a su vida frugal, obtienen su sustento de los productos de sus rebaños, y de su venta obtienen lo necesario para adquirir azúcar, té, tabaco y telas. El rebaño es, por tanto, el único recurso del nómada.

Con estas breves palabras, vamos pues a abordar los aspectos más sobresalientes sobre el Sahara Occidental y sus habitantes, es decir, los Saharauis, a fin de poder conocer mejor la evolución histórica, social y económica que ha experimentado la zona.

2.- Aspectos históricos y geográficos (geología y geobotánica del terreno)

Este capítulo se dividirá en dos partes, una sobre la evolución histórica de la región y la otra en torno a su geografía física:

A - Síntesis histórica sobre los pueblos que habitaron el Sahara Occidental.

Las características peculiares de los pueblos que han habitado el Sahara Occidental, casi en su totalidad nómadas, no han permitido disponer de elementos suficientes para el conocimiento perfecto de los mismos. La escasez de documentos escritos, de construcciones y datos relacionados con el elemento humano obligaron, en un principio, a acudir a meras referencias históricas contenidas en documentos de esta índole, o en otros puramente literarios, y a la tradición, todas más o menos comprobadas por los estudios antropológicos y arqueológicos.

Parece ser que esta tierra dura e inhóspita tuvo en otro tiempo su época dorada. Cuando las tradiciones nos evocan este actual Sahara Occidental poblado de sedentarios dedicados a los cultivos agrícolas, recuerdan los nómadas el rosario de poblados que enlazaban la región de Wād Nūn⁴² con el Adrār⁴³ mauritano. Y nos hablan de la Sāġia-l-Jazra (Acequia Verde), degenerada en la Sāġia-l-Ḥamra, o Roja, de hoy y de cómo la vida se hizo cada año más difícil, para acabar en un desierto inhabitable para unos, pero un paraíso para otros, que no pueden vivir sin él, y son ni más ni menos que esos nómadas, beduinos o indígenas -de acuerdo con las distintas denominaciones que fueron recibiendo a lo largo de su existencia, oralmente o a través de los escritos relacionados con su pasado- sobre los que intentamos hablar en esta Tesis.

El dromedario⁴⁴ 'revolucionó' las condiciones de vida desértica, haciéndola posible y fácil, ofreciendo su leche y su carne, su piel y su pelo, su marcha lenta y su resistencia para la pesada carga. Y el actual saharauí, en un principio místico, se hizo pastor, y entabló relaciones comerciales con las tribus establecidas en los márgenes de lo desértico. Pero intereses, de diversa índole, provocaron desavenencias entre los

⁴²Región situada en el límite norte del Sahara Occidental con Marruecos.

⁴³Zona desértica situada al norte de Mauritania, en los confines del Sahara Occidental.

camelleros del centro y los pastores instalados en la periferia.

En época histórica, los pueblos de raza blanca que se encuentran en estas regiones son los bereberes. Este nombre corresponde a un grupo de pueblos que no forman un todo completamente homogéneo, sino que pertenecen a diversos grupos raciales que comprendían, entre otros, a los guanches canarios hoy desaparecidos, a los libios, númeridas, 'moros', gétulos y garamantes. Los primeros bereberes que llegaron al África Occidental debieron ser los Ṣanhāya; fueron también los más numerosos y hubieron de jugar a través de los siglos un importante papel político, sufriendo suerte diversa. Siguiendo la huella de los Ṣanhāya fueron llegando los Lemtas o Lemtūna, los Ġezula y los Zeneta o Zanāta. La invasión del desierto debió hacerse a lo largo del Océano y también por el interior⁴⁵, atravesando cadenas de dunas que constituyen el límite meridional del Magreb, por la *hamāda* donde se encuentra Tafilālet (al Este del actual Marruecos). Los descendientes de los Ṣanhāya nomadean hoy en el territorio norte del Sahara Occidental.

Los Ġezula, que muchos autores creen descendientes de los antiguos gétulos, y los Lemtūna, próximos parientes de los Ṣanhāya, han seguido durante mucho tiempo sus pasos. Los descendientes de los primeros, después de haber nomadeado por el Sur y por el Desierto, parecen haberse sedentarizado en las villas del anti-Atlas. Un grupo de Lemtūna acompañó a los Ṣanhāya en su emigración hacia el oeste; parte de ellos se encuentran hoy en Wād Nūn.

Los Zanātas, que mantuvieron secularmente su enemistad con los Ṣanhāya, dejaron huellas de su paso a través del desierto, pues a ellos se atribuye la creación de la mayor parte de los oasis saharianos.

Hasta las invasiones de los árabes, la historia del Sahara Occidental está constituida por las luchas y movimientos de estos pueblos. La inmigración de los primeros árabes en tal desierto llevó al gobernador 'Uqba Ibn Nāfi' al-Fihri hasta Lfarṣiya (Noreste del actual Sah. Oc.) o nacimiento de la Sāġia-l-Ĥamra. En esta incursión⁴⁶ tuvo lugar el primer contacto de los saharauis con el Islam. La consiguiente labor de captación precipitó el alejamiento hacia el Sudán de algunas tribus que se vieron obligadas a fuertes luchas de conquista sobre los negros.

⁴⁴ Ofrecemos un amplio resumen sobre el camello, sus ventajas, nombres, colores, etc en el apartado tercero del capítulo IV de esta Tesis.

⁴⁵ Mulero Clemente, M., *Op. cit.*

El período de tiempo que va desde mediados del siglo VIII hasta principios del XI es poco conocido, y no se tienen noticias de que durante él se produjera ninguna nueva invasión de pueblos extraños. Sin embargo, no es en absoluto, nuestro propósito hacer aquí un estudio histórico exhaustivo; más bien nuestra intención ha sido recoger datos históricos sobre la región que nos ocupa, ya tratados, en su mayoría, por distintos autores, e incorporarlos, a modo de información y documentación, a este modesto ensayo de investigación sobre alimentación y cocina en el Sahara Occidental.

Pese a que los habitantes del Sahara se convirtieron al Islam en el s.VIII, la islamización fue muy superficial y no se consolidó hasta su adhesión al movimiento almorávide en el s.XI. En el año 1048, aproximadamente, el jefe de los Lemtūna, Yaḥya Ibn Ibrāhīm, al regreso del viaje de peregrinación a la Meca llevó consigo a un piadoso ḡezula, ‘Abd-Allāh Ibn Yāsīn, por consejo de varios religiosos musulmanes para que predicase la doctrina del profeta Muḥammad (ص-Alá bendiga a él y a la gente de la casa-). Los saharianos, que en principio le hicieron excelente acogida, se cansaron pronto de sus predicaciones y se manifestaron violentamente contra él en cuanto pretendió austerizar sus costumbres, y ‘Abd-Allāh y Yaḥya tuvieron que refugiarse en un lugar apartado, una isla al sur de la actual Ḡweira (unos seiscientos kilómetros al sur de Ddājla, antigua Villa Cisneros) a donde les siguió un reducido número de fervorosos adeptos. En este lugar se dedicaron a prácticas y enseñanzas religiosas, y a escuchar sus predicaciones fueron acudiendo cada vez más fieles que se llamaron *marābeṭ* (atados o adheridos al Ribāṭ o ermita), del cual se deriva el actual término de *murābiṭūn* o almorávides.

Años más tarde, surgió en la escena Yaḥya Ben ‘Umar al-Lamtūnī, a quien le sucedió en el poder su hermano Abū Bakr, que se apoderó de los territorios del Sur, atravesando el Atlas, y encargó a su primo Yūsuf Ibn Tāšfin capitaneara las tropas almorávides y administrar los territorios conquistados. Éste cruzó el Mediterráneo e inició la conquista de la Península Ibérica, acabando por establecerse en al-Andalus y en el actual Marruecos. Allí fundó Marrakech y promovió, junto con allegados, un importante movimiento cultural. Sin embargo, los Almorávides perdieron el contacto con su país de origen y abandonaron su antigua forma de vida.

⁴⁶La primera invasión árabe conducida por ‘Uqba tiene lugar en la segunda mitad del s. VII.

A principios del s. XIII un pueblo árabe beduino procedente del Yemen, Awlād Ḥassān (Hijos de Hassān), de la poderosa y gran tribu Beni Ma'qel, ocupó el Sahara y sometieron o expulsaron a los demás pueblos que encontraron. Dos siglos después se extendieron por el sudoeste del Sahara, hasta llegar al Sahara Occidental.

La relación entre los Beni Ḥassān⁴⁷ y los Ṣanhāya fue compleja. Se establecieron acuerdos, pero también hubo enfrentamientos⁴⁸, como el de Šar Boubba⁴⁹. Al cabo de los siglos, varias tribus bereberes y los Beni Ḥassān acabaron por fusionarse. De ellos descende la mayoría de la población saharauí. Otra parte de la población tiene un origen diferente; la población negra es originaria del sur y a los artesanos se les atribuye su origen en el Africa Oriental.

Las tribus guerreras se establecen en las mejores zonas de pastos, y en *jaṭ al-jaof* (frontera colectiva). Los tributarios son situados en la costa, considerada la parte menos valiosa del país. Y los hombres de libros se colocan en los intersticios existentes en las zonas de nomadeo de las tribus guerreras y costeras. De este modo cubren las necesidades culturales de todo el país. El equilibrio es perfecto.

Como hemos señalado, desde el siglo XV comienza la formación de tribus, que mantienen, *grosso modo*, la estructura tribal actual del Sahara Occidental, que no vamos a abordar en este trabajo, ya que requiere una atención especial y mayor espacio del que se le podría dispensar aquí.

Sin embargo, se puede decir al respecto que desde el siglo XVI fueron llegando al desierto frecuentes oleadas inmigratorias procedentes del Norte a causa de la pobreza en que iban quedando estas regiones por sus guerras con los cristianos y por las expulsiones de los moriscos de España. Muchos de ellos, bien por auténtico

⁴⁷ De esta tribu se deriva el término *ḥassāniya*- dialecto que hablan los habitantes de Trab-l-Biḏān (la tierra de los *biḏān*), representada, generalmente, por saharauis y mauritanos. Se considera el más cercano al árabe clásico; más del 80% de su vocabulario es árabe y el resto bereber, olof (dialecto senegalés) y algunos idiomas latinos (francés y español, básicamente).

⁴⁸ Wuld Saad, Muḥammed al-Mujtār, *Ḥarb šurbubba aw azmatu al-qarn-ssābi' 'ašar fi-l-yanūb al-garbī l-mūrītāni*, Nouakchott, 1993.

⁴⁹ Guerra que tuvo lugar en el siglo XVII entre los descendientes de los Almorávides y el resto de las tribus por la supremacía del poder, en la que son aplastados los primeros y se anula su condición de guerreros. Tras esta batalla, se crea un orden social que permanece hasta ahora. En la cúspide, los *šorfa* (descendientes del Profeta), cuya santidad de origen les protege de posibles ataques por otras tribus; debajo los *'arab* (guerreros, vencedores) y los *zwāya* (gentes de libros, vencidos) dedicados al estudio y a la meditación religiosa, habitantes, generalmente, de Tiris (sur Sah. Oc.). El tercer escalón está compuesto por *znāga*, tributarios de otros pueblos, últimos descendientes de los zenatas artesanos (*m'almīn*) descendientes de judíos. En la base, *ḥarāfīn* (libertos) y *'abīd* (esclavos). Esta estructura social es exclusiva del Sahara Occidental y Mauritania (con algunos matices) y es el resultado de todo un proceso histórico particular.

fervor religioso o por calculada convivencia, iniciaron una serie de predicaciones tendentes a purificar la doctrina del Islam, agrupando a numerosos adeptos que acabaron fundando tribus. El origen de las tribus meridionales, sin embargo, es una de las ramas de los hilalianos (*al-Hilāliyyīn*), los Beni Ḥassān, que nomadeaban al Norte de la Sāġia y que emigraron hacia el Sur, probablemente huyendo de las razzias que efectuaban los guerreros canarios, o bien como resultado de sus luchas con los Mašmudas⁵⁰, Ṣanhāyas y Ğezulas. En el Sur sostuvieron luchas con las tribus bereberes que encontraron en estado anárquico y sometieron el Ādrār y Taġant⁵¹. El jefe de los Beni Hassān, Magfar, y sus hijos, fundaron varias tribus, Embārek (Awlād Mbārek), Terrūzi (Trārza), Berkāni (Brākna).

Toda la región que se extiende desde el Wād Nūn al Senegal estaba profundamente dominada por Ma'qel, y su supremacía era tal que el nombre mismo de su confederación, Beni Ḥassān, ha quedado como sinónimo de guerrero, asimilándose a los bereberes de manera casi completa, pues aunque algunas tribus de éstos quedaron como dominantes, se atribuían a sí mismas una ascendencia árabe para poder tratar en plano de igualdad con los Beni Ḥassān. Sin embargo, no en todos los lugares fue fácil la asimilación. Hacia el Sur, donde el elemento Ṣanhāya era más numeroso, los bereberes protestaron contra la absorción en forma violenta. Un gran número de tribus se levantaron a la llamada de Nāser Ddīn, un marabut de los Lemtūna, hacia 1664 desde el Tiris al Senegal. Impusieron su dominación a los negros del río, después entraron en lucha contra los Ḥassān, en la famosa batalla de Šar Bubba que todavía la tradición recuerda; fueron los dominantes durante treinta años, pero al fin triunfaron los invasores que estaban apoyados por los Sultanes del Magreb.

Después de varias expediciones sin gran trascendencia, se sucedieron tres de Mulay Hasan I, en 1864, 1882 y 1886, en las que nombró caid de Wād Nūn a Daḥmān Uld Beirūk Uld Leḥbīb (de la tribu de Ait Mūsa U'li).

Entre mediados del Siglo XVIII y principios del XIX, grandes hombres, los llamados "Eruditos de Tirs", elaboran una cultura autóctona extraordinaria, dando origen a la "Primera Edad de Oro" del Sāġia-l-Ḥamra y Río de Oro. Uno de los autores más destacados fue Muḥammad al-Māmī quien escribió, hace aproximadamente 180 años, tratados geográficos y recopilaciones de cantos

⁵⁰Tribu bereber que dominaba casi la totalidad de la parte occidental del Magrib al-Agsà, y que constituía, junto a los Ṣanhāya, el núcleo del pueblo bereber de este país.

regionales, destacando de manera especial su *Kitāb al-Bādiya*, que abordamos en páginas anteriores y del cual existen, como mínimo, dos manuscritos escritos por el mismo autor.

La delegación del gobierno español ante el Tribunal Internacional de Justicia de la Haya presentó (durante las negociaciones que tuvieron lugar en 1975 sobre el futuro del Territorio) una complejísima documentación que proviene de los hasta ahora desconocidos archivos y bibliotecas de las tribus saharauis. Una serie de documentos escritos prueba la existencia en el s.XVIII de numerosos hombres de ciencias y letras cuyo renombre se extendió más allá de las fronteras del S.O. Citemos, entre otros, a Šejī Muḥammed Uld Muḥammad Salem, autor, de un tratado de derecho de más de diez mil páginas, Emḥammad Ṭṭolba, gramático y poeta, Semyedri Uld Ḥabīb-Allah, que acabó sus días como profesor de la Universidad de El Cairo. El documento *Siete olas del mar* que constituye el más antiguo de los textos de Rḡeybāt⁵² escrito en tiempos del fundador de su tribu.

La influencia de Šejī Mal'aynīn, nacido en 1830, como hombre de letras, como erudito- autor de más de 314 obras- y como santón, traspasa prácticamente las fronteras del Sahara y supone, por sí misma, una "Segunda Edad de Oro" saharauí. Su biblioteca, con más de 5000 volúmenes, custodia los manuscritos originales de la mayor parte de los sabios anteriores del Sahara y sirve para formar a miles de *ilāmīd* (discípulos). Fundó la ciudad santa de Smāra en 1899, que fue comparada en las descripciones de la época a la Alhambra de Granada. Desgraciadamente, los franceses la saquearon en 1913; hoy en día sólo quedan ruinas de algunos de sus edificios, pese a las reconstrucciones posteriores de algunos españoles.

A partir de 1897 entramos ya en la época en que se efectúa la ocupación española a lo largo de la costa y el establecimiento de los franceses en Mauritania.

Sobre esta etapa vamos ser muy breves, ya que es más reciente y está al alcance de cualquier lector, y es mucho más contrastada y estudiada, dada la enorme bibliografía y documentación que existe sobre el tema; aunque eso no conlleva, casi nunca, a que la Historia sea contada de la manera más justa, real e imparcial. De esa nueva y moderna fase puede decirse que el período de la presencia colonial española en el Sahara está comprendido entre noviembre de 1884 y enero de 1976. No obstante,

⁵¹ Norte y centro de Mauritania, respectivamente, véase mapa número 5.

⁵² Confederación de una de las tribus más numerosas e importantes del Sahara.

dicha presencia se inicia en 1881, cuando la Sociedad de "Pesquerías Canario-Africanas" consiguió que el Gobierno español le concediera, mediante un Decreto Real de 1881, el privilegio de pescar en la costa de África.

En los años 1881, 1884 y 1886 se pactaron acuerdos con los jefes beduinos locales, aunque no fueron del todo válidos ni tuvieron el reconocimiento necesario por parte de los sucesivos gobiernos españoles.

Entre 1974 y 1975 se desarrollan en el Territorio del Sahara Occidental una serie de acontecimientos, de sobra conocidos por todos, que culminaron con el Tratado de Madrid y, con él, el fin de la presencia de España en el Sahara (febrero de 1976), con la consiguiente partición del territorio entre Marruecos y Mauritania y el inicio de la guerra de liberación llevada a cabo por el Frente Polisario -grupo independentista constituido en 1973- contra los dos países norteafricanos. Sin embargo, Mauritania, tras negociar con el Polisario, se retira por el Acuerdo de 5 de Agosto de 1979 del territorio saharauí ocupado y se compromete a no presentar ninguna reivindicación territorial en el futuro. El conflicto del Sahara sigue abierto en espera de la materialización de un Plan de Paz, elaborado por las Naciones Unidas en el año 1988, sobre la celebración de un Referendum de Autodeterminación del Territorio, aplazado continuamente desde 1992, por divergencias, entre otras cosas, sobre el censo electoral. Sin embargo, en los últimos meses se empieza a barajar una alternativa a la solución del conflicto respaldada por Estados Unidos y Francia, con el beneplácito de Marruecos pero con el un rotundo rechazo de parte del Frente Polisario y Argelia. Dicha propuesta, bautizada prematuramente por los medios de comunicación por "tercera vía" y que no existe como tal de forma oficial, consiste en ofrecer una "autonomía" al Territorio.

B - Geografía física del Sahara Occidental

El Territorio del Sahara Occidental⁵³ limita al norte con Marruecos, al noreste con Argelia, al este y al sur con Mauritania y al oeste con el Océano Atlántico, y con una superficie aproximada de 284.000 kilómetros.

Hasta mediados de los años treinta del 1900 no se empezó a prestar la atención

⁵³Véase mapa adjunto número 1, junto con los mapas ofrecidos al final del apartado B.

necesaria al estudio del medio físico y rural de territorio. El interés y el entusiasmo por conocer mejor la región se debe, y debe agradecerse, a estudiosos españoles y especialistas en la materia, de la talla de Emilio Bonelli⁵⁴, F. Coello⁵⁵, Fernández Duro⁵⁶, Fernández Pacheco (Eduardo y Francisco), profesores de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Madrid⁵⁷ y Manuel Alía Medina⁵⁸, catedrático de Geología de la Universidad de Valladolid, entre otros, que insistieron desde entonces en la necesidad de proyectar una visión más real y acorde con la importancia de la zona. Este proceso se intensificará y se hará realidad con el descubrimiento de los yacimientos de fosfatos en los años cuarenta por el mencionado Catedrático⁵⁹.

Realmente, el Sahara no era entonces tan desértico ni tan improductivo como muchos creyeron. Las tierras, al ser creadas, lo fueron en climas y características distintas de sus riquezas. Por ello se ha demostrado a lo largo de los años que sucedieron a la década de los cuarenta-sesenta (y lo que queda por descubrir, por razones obvias y conocidas por todos) que el Sahara Occidental tiene también sus riquezas, así como bellezas nada despreciables. De la totalidad del llamado Gran Desierto del Sahara, esta zona, es decir, la del Sah. Oc., es, relativamente, la más poblada, más productiva y con inmejorable situación geográfica.

Dado que el propósito de esta Tesis no es el de hacer un estudio detallado sobre los aspectos físicos del terreno de la zona, consideramos que ofrecer una breve descripción sobre la misma satisfecería, en parte, nuestras aspiraciones.

En general, el suelo del Sah. Oc. está constituido por un conjunto de mesetas de diferentes altitudes, llanuras, acantilados de gran desarrollo longitudinal y depresiones de cauces secos y salinas.

Sebjas o salinas

Un rasgo original y auténticamente sahariano lo proporciona la contemplación

⁵⁴Bonelli, E.: *El Sahara*, Ministerio de Fomento, Madrid, 1887.

⁵⁵Coello, F., "Sahara Occidental. Conocimientos anteriores", *Boletín de la Sociedad Geográfica de Madrid*, Vol. 22, Madrid, 1882.

⁵⁶Fernández Duro, P., "Exploración de una parte de la costa noroeste de Africa", *Boletín de la Sociedad Geográfica de Madrid*, 1878.

⁵⁷Hernández Pacheco, F. y Cordero Torres, J.M.: *El Sahara Español*, Instituto de Estudios Políticos, Madrid, 1962.

⁵⁸Alía Medina, Manuel, *Contribución al conocimiento geomorfológico de las zonas medias del Sahara español*, Instituto Español de Estudios Africanos, Madrid, 1949.

⁵⁹Véase el esquema del mapa número 2 (sobre riquezas del suelo subsahariano).

de las típicas *sebjas*⁶⁰ en los territorios próximos a la línea litoral. Estas formas del modelado terrestre son singulares depresiones de alargadas formas y dimensiones que sobrepasan los 35 kilómetros de longitud, siendo notables por ello la de Tāḥ, al Sureste de Cabo Juby (actual Ṭarfāya), la *sebja* de Um-ḏbā', al suroeste de la anterior, y la de Aridāl, al este de Cabo Bojador (actual Buḏūr).

La *Sebja* es un accidente topográfico, típico del desierto litoral, si bien existen algunas *sebjas* importantes en la zona interior. *Sebja* es toda depresión grande de fondo marcadamente salino. En determinadas partes de la *sebja* la llanura penetra insensiblemente sin desnivel marcado, y también existen *sebjas* (como la de Imililik, etc) en donde la depresión no limita bruscamente con la llanura.

La llanura

Es la más característica de la mayor parte de la extensión del Sah. Oc., desarrollándose singularmente en extensión por las comarcas litorales en fajas de hasta más de 100 kilómetros de anchura en la cuenca de Sāḡia-l-Ḥamrā. Esta gran planicie costera no sufre más accidentes que los proporcionados por los secos cauces de los *wādyān* (pl. de *wād*, río)⁶¹ y las extrañas depresiones de las *sebjas*.

Una vegetación de matas y arbustos de aspecto raído y espinoso, desflecados por el viento y en lucha constante con las difíciles condiciones biológicas del ambiente, se dispone en grupos más distanciados cuanto más interior es el país. Matas de euforbias de gruesos y poliédricos tallos punzantes, denominados localmente *ddagmūs* (*Euphorbia echinus*), alternan con los conocidos arganes (*Argania sideroxylon*), tarajes (*Tamarix africana*) y curiosas acacias de espinas blancas y copa en parasol. En ocasiones la llanura está desnuda por completo de vegetación, y hasta los confines visibles del horizonte se sucede un suelo endurecido, reseco y pedregoso; un paisaje monótono y calcinado, con frecuencia azotado por el ardiente soplo del *irifi* o viento del desierto.

⁶⁰Hernández Pacheco, Fr., "Las sebhás del Sahara Occidental", 2ª Conferencia Internacional dos Africanistas Occidentais, Bisau (947) pp. 95-98.

⁶¹Los ríos del Sahara Occidental no tienen nada de común con los existentes en otros países. Se trata de ramblas, valles y cauces secos que, con sus márgenes escarpados y su cauce profundo, sólo son reconocibles por una línea de vegetación que la humedad del subsuelo hace reverdecer. Ninguno lleva agua más que cuando llueve, y, en este caso, pronto desaparece en terreno permeable, o bien se evapora. Los *wādyān* del interior se caracterizan por fajas o bandas verdes, cuyo cauce desaparece en el primer lugar arcilloso que encuentra o en cualquier cubeta arenosa desplazada en su camino. En

En el interior, la llanura está formada de piedrecillas de diversos tamaños, constituyendo el *rräg*, o bien se halla entreverada de lenguas arenosas (los ríos de arena), medio más favorable para la vegetación.

De vez en cuando se advierten cerretes (*ğrāras*, de forma troncónica), y más al interior aparecen las montañas (*ğläybāt*, de *ğälb*) en forma de pitón rocoso aislado en la llanura y las sierras (*kdi*, de *kædyä*) de rocas eruptivas negruzcas, sumamente duras y habitualmente alineadas de Norte a Sur. Las montañas se llaman también en bereber *ādrār*, de donde procede el nombre de la zona enclavada al sur del territorio llamada *Ādrār Şuttuf*.

Dunas

La arena es más bien escasa en el desierto del Sahara Occidental y se acumula, generalmente, en la base de los montes (*kædyä*) y cerros (*ğläybāt*, de *ğleyb* o *ğälb*), que actúan de barrera o dique. Resulta muy típico el decorado discolor con la base amarillenta enarenada y la cúspide negruzca en acusado contraste. El resto de la arena que hay en parte del desierto se localiza en los llamados *barjanes*, pequeños montículos de arena viajera que se desplazan por la acción del viento y tienen una forma semilunar perfecta.

Entre los restantes relieves del Sahara Occidental merece destacarse *Ğæltæt Zämmūr*⁶², de extensión considerable y configuración accidentada, que rompe la monotonía infinita de la llanura sahariana.

Ríos

El más paradójico paisaje sahariano lo constituyen los anchos y secos cauces de los ríos fósiles del desierto. En cuanto a los ríos, éstos no existen en la forma que entendemos tal concepto en España u otro país. Únicamente el *Wād Dra* o *Wād Dār'a*⁶³, según la denominación árabe, situado a unos 350 kilómetros de El Aaiun (capital administrativa del Sah. Oc.), es un cauce que suele tener agua con bastante

cuanto a los de la zona costera, todos suelen terminar en bocas anchas y acantiladas, siendo, generalmente, de corto curso.

⁶²Zona situada en el centro del Sahara; véase el mapa adjunto número 3.

⁶³Este río, línea fronteriza entre el Marruecos meridional y la zona septentrional del Sahara, es el único (de los que desembocan en territorio sahariano) que lleva agua, fuera de la época de lluvias. Nace en la confluencia de *Warzazāt* (Sureste de Marruecos) y desemboca en los escarpados de *Tuidarsæt* y *Læjweyyāt*. Su curso tiene un recorrido de 810 kilómetros.

continuidad en el tiempo y en el espacio.

A partir de esta línea, y hacia el sur, la zona comprendida entre este río y la Sāġia-l-Ḥamrā ofrece alguna que otra lagunilla con su correspondiente y raquítico oasis (laguna de Tizġi rremz- sur de Marruecos); pero no se halla ningún otro río en el sentido que se da en nuestros paisajes a esta palabra.

La Sāġia-l-Ḥamrā (Acequia Roja), que es el cauce más importante de todo el Sah. Oc. y habitualmente está seca, aparece como una enorme grieta roja excavada en la arcilla siguiendo una dirección aproximada del paralelo terrestre. Este seco valle, que tiene un recorrido de unos 420 kms. y nace en Lfarṣiya -lugar y pozo situado en las estribaciones de la Ḥamāda-, alcanza entre El Aaīun y Lemseyyed (Noreste del Sah. Oc) anchuras de más de un kilómetro, estando su cauce totalmente cubierto de pedregales y una rala vegetación esteparia.

De una manera eventual, y a causa de que su desembocadura está obstruída por varias hileras de *barjanes*, sucede que en los periodos anómalos de lluvias intensas el agua se acumula en este gran cauce y forma un extenso lago, en el que quedan sumergidas y anegadas las huertas de El Aaīun, con el consiguiente daño.

El resto del territorio carece de cauces de la importancia de Šāġia, y a lo sumo existen pequeños *wādis* de unos cincuenta kilómetros de longitud, de localización costera, que o bien desembocan en el mar o en las *sebjas*, pero siempre carentes de agua que sólo raramente corre por ellos con las contadas lluvias.

La Ḥamāda

Es la forma desértica de la meseta, de superficie notablemente horizontal. Ocupa grandes extensiones en la zona noroeste del Sahara y penetra en la parte septentrional del territorio. La ḥamāda constituye, además, el reino de las piedras y lugar en donde las rocas, puestas al descubierto por la acción del viento, estallan bajo la influencia de los bruscos cambios de temperatura.

Pozos

Los pozos son en el desierto los puntos de referencia y apoyo de las caravanas. El camello y el pozo son los dos valores básicos que hacen 'habitable' el desierto. No es que falte el agua en el Sahara, pero tampoco se encuentra cuando se necesita; hay una gran desproporción entre las extensas zonas y distancias a recorrer y los pozos

existentes⁶⁴. La mayor parte de ellos son salobres. Los pozos del Sahara reciben muchos nombres, según la composición del terreno, su emplazamiento, las dimensiones, etc. Entre dichas denominaciones destacamos los siguientes: 'eyn (fuente, manantial), *bi'r* (pozo que capta corrientes subterráneas a una profundidad superior a los diez metros), *hāsi* (pozo, generalmente en el lecho de un 'río' de uno ocho metros), 'aġla (pozo poco profundo abierto en el lecho de un 'río', de cauce generalmente arenoso)⁶⁵.

Las costas

El litoral atlántico del Sahara Occidental tiene un desarrollo de 1200 kilómetros de costa, generalmente acantilada, de taludes verticales, con pocas bahías utilizables, de escaso fondo rocoso y fuertes rompientes. En el litoral se encuentran algunos puertos y fondeadores naturales bien conocidos desde tiempos lejanos por los navegantes. La bahía de Río de Oro, entre la península de Ddājla y L'argūb, de 30 kms. de largo y 20 de ancho, es la más conocida, junto a la bahía de Cintra.

Antiguamente el litoral estaba muy poco habitado, pues la riqueza que podía extraerse del mar era poca. Sin embargo, en la actualidad, el banco de pesca sahariano constituye una de las principales fuentes de riqueza del territorio del Sahara Occidental.

⁶⁴Gómez, P., *Pozos del Sahara*, Madrid, C.S.I.C., 1959.

⁶⁵Sobre pozos, véase el punto cuatro del capítulo cuarto de esta Tesis.

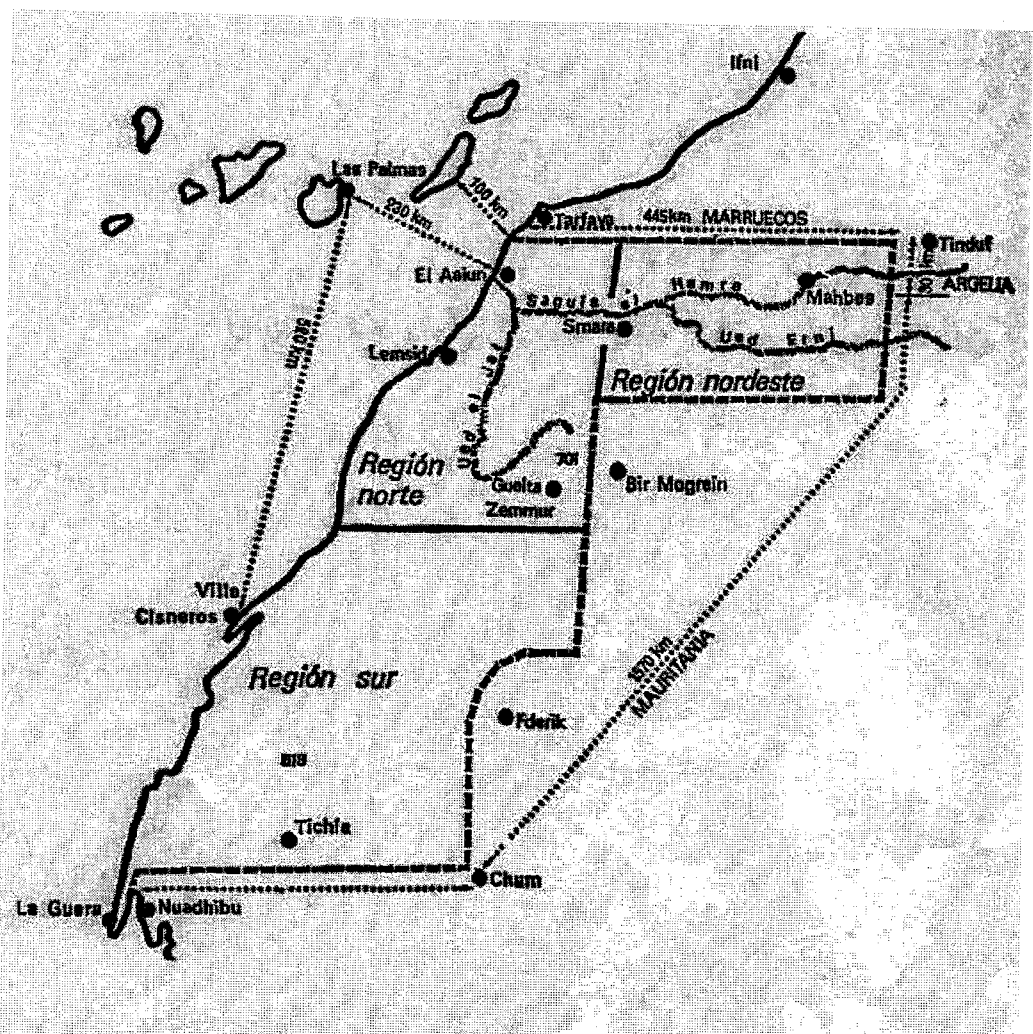
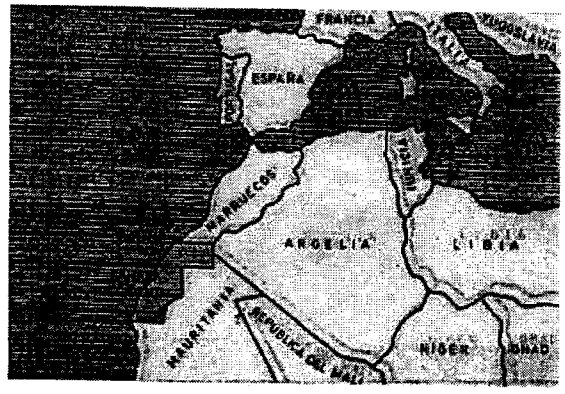


Figura 5. Localización del Sáhara

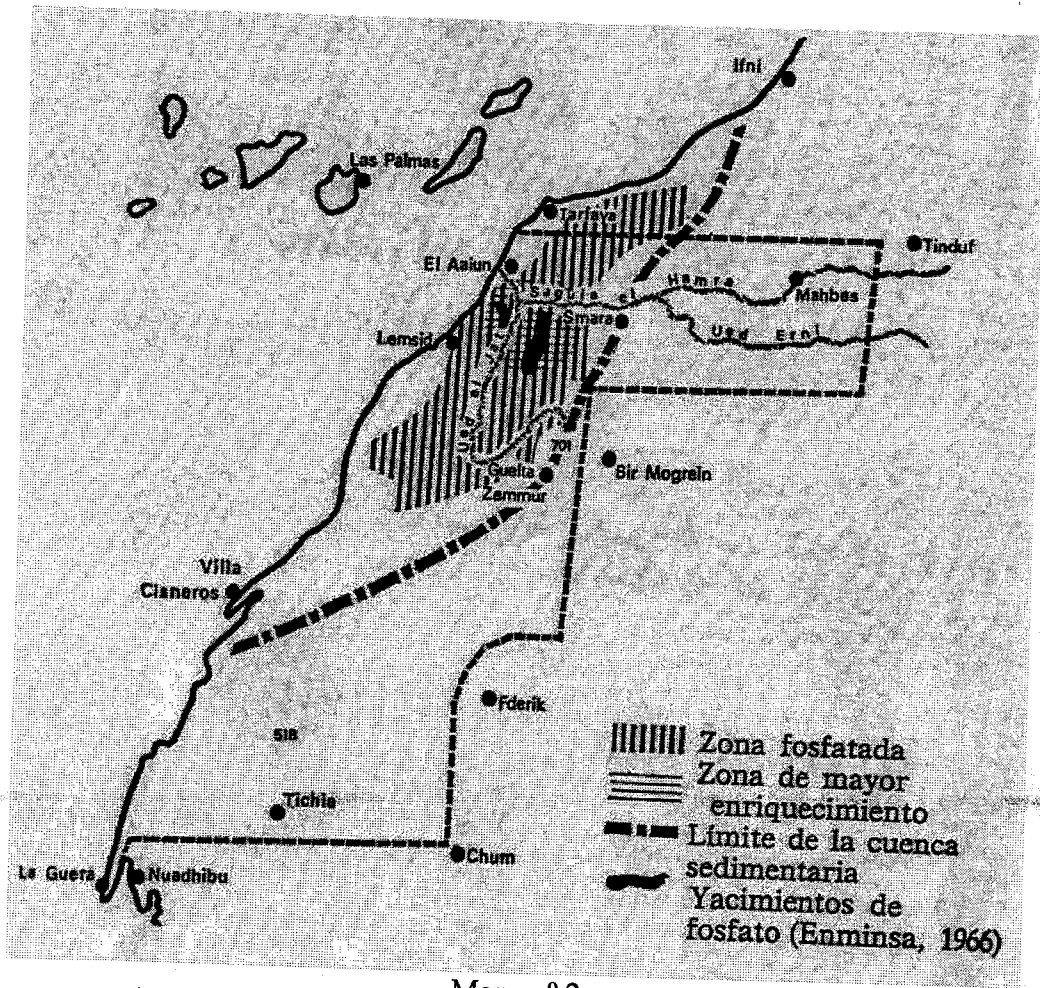
	Madrid	Greenwich
Extremo oriental	4° 59' 44" W.	8° 40' 59" W.
Extremo occidental	13° 25' 44" W.	17° 6' 59" W.

Mapa nº 1

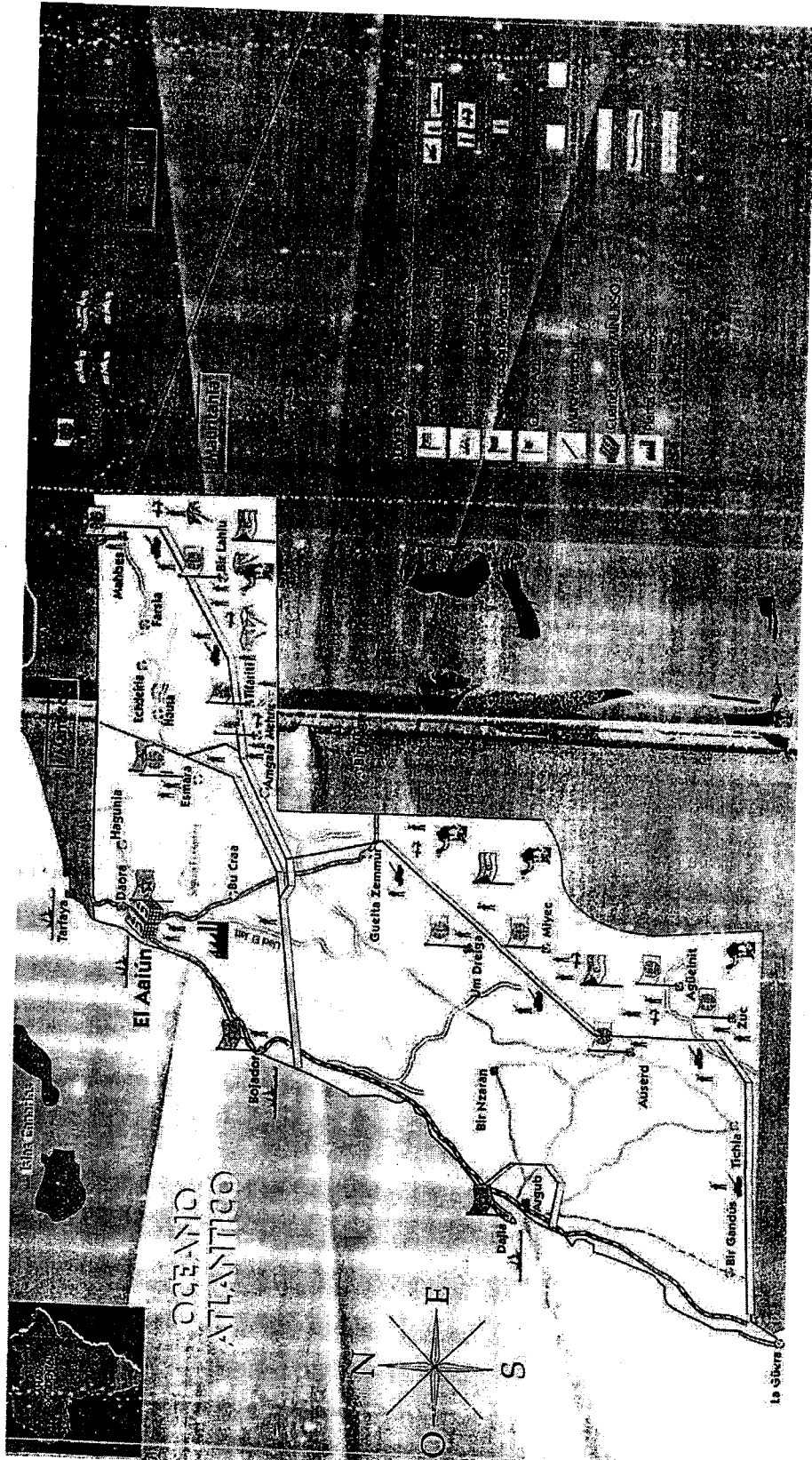


localización geográfica

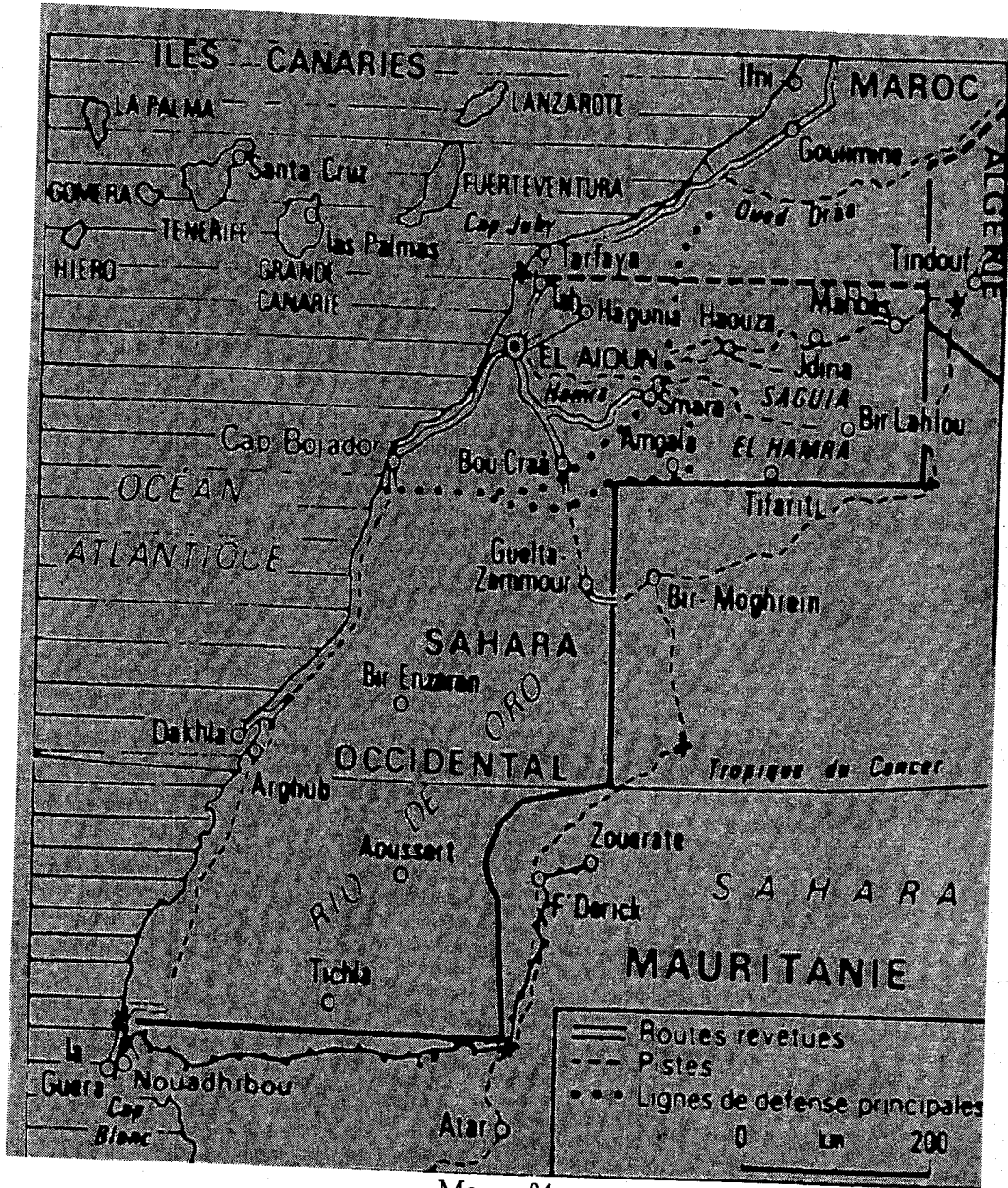
UNIVERSIDAD DE GRANADA
 09 NOV. 2031
 COMISION DE DOCTORADO



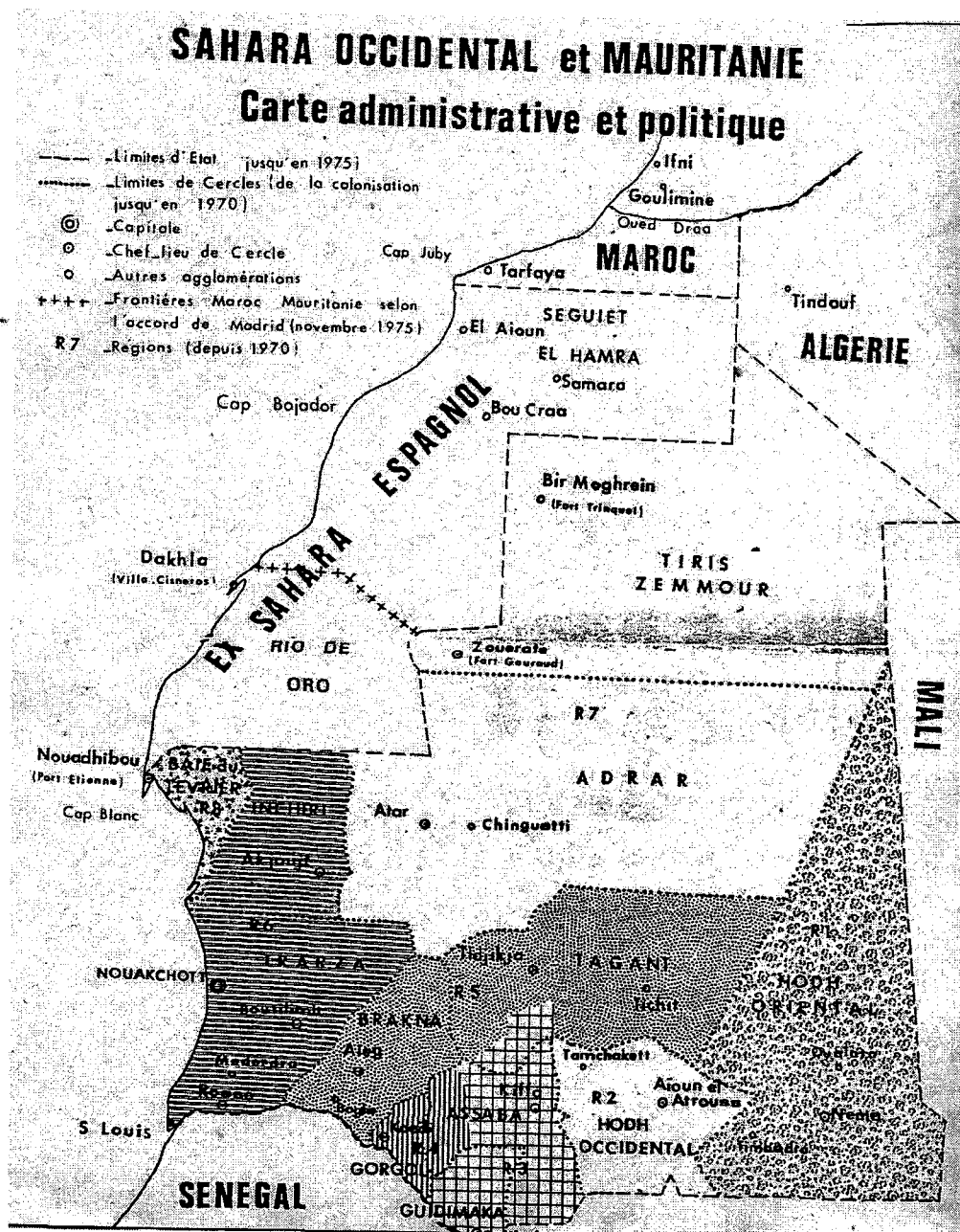
Mapa nº 2



Mapa nº 3



Mapa n°4



Mapa n° 5



3.- Situación económica (agricultura, ganadería, industria)

A simple vista parece muy osado elegir este título para un trabajo que va a centrarse, básicamente, en aspectos que no son puramente económicos, según como entendemos hoy en día este concepto; pero sí están ligados directa o indirectamente con la actividad productiva y de rentabilidad que se remonta a muchos siglos atrás en la región que hoy en día conocemos por el Sahara Occidental, y hace no muchos años era llamada Sahara español.

Antes de entrar a desarrollar estos aspectos relacionados con la economía en el Sahara, que serán, básicamente, la ganadería, agricultura, comercio, entre otros, convendría destacar lo siguiente:

La actividad económica tradicional se llevaba a cabo dentro de la tribu o *qabila* que era la que controlaba la propiedad de la tierra y la distribuía entre las distintas fracciones de la misma, según el peso y protagonismo (de la misma) y número de los individuos que la componían. La familia es la célula básica de la misma, ya que constituye y garantiza la unidad de producción y consumo, pues la formación de nuevas familias y nuevos centros de producción y consumo surgen con los matrimonios. Con ellos el grupo se reproduce biológica y socialmente y se controla, por un lado, la aparición de nuevas unidades de producción, y por el otro, los medios de producción de esas nuevas unidades: el rebaño⁶⁶.

Por tanto, se puede decir que los beduinos saharauis dependen, fundamentalmente, de la explotación de sus ganados, aunque disponen de tierras de cultivo, en menor proporción, de la caza, la pesca y la explotación de las salinas, además del intercambio de estos productos y otros locales, como el cuero, con otros pueblos vecinos, particularmente los canarios, mauritanos y sudaneses. El principal medio de producción es el rebaño. La finalidad de la explotación del mismo consiste en su mantenimiento y reproducción, basado principalmente en el conocimiento de las técnicas de reproducción, selección, doma y mantenimiento.

Ahora vamos a enumerar, de manera muy breve, algunas de las actividades económicas, algunas de ellas antaño secundarias en el Sahara que, en las últimas

⁶⁶Hernández Moreno, Ángela: *Economía y Sociedad del Sahara Occidental*, Universidad de Murcia, 1989.

décadas, se han convertido en vitales para la supervivencia y desarrollo de muchos pueblos.

Agricultura

Se reduce únicamente al cultivo de la cebada, que se realiza en todo el territorio, allí donde la época de siembra les coge pastoreando, en círculos de poco radio llamados *ğrāras*, que son ligeras depresiones del terreno donde se forman pequeñas lagunas con las aguas de las lluvias, aguas que emplean para beber personas y ganados y que, al desaparecer dejando húmedo el terreno, se siembran sin más preparación que un ligero arañado de la tierra con un palo puntiagudo⁶⁷. No obstante el procedimiento tan primitivo de hacer la labor, se recogen cosechas considerables⁶⁸.

Ganadería

Constituye la riqueza más importante de los saharauis, como se indica más arriba, ya que todo lo subordinan a la ganadería. El camello es por razón del clima el animal indispensable para el saharai, en su doble aspecto de medio de transporte y de carga, y como medio de alimentación aprovechando su carne y la leche. El ganado ovino y cabrio es también numeroso y de gran importancia para los beduinos. También abundan otros animales aunque en menor cantidad, tales como el cebú, el avestruz, la gacela entre otros⁶⁹

Industria

De la actividad industrial en el Sahara Occidental se puede decir poca cosa, especialmente si lo que nos interesa en este trabajo es resaltar la situación productiva de la región en tiempos que se remontan a años anteriores a la década de los cuarenta o cincuenta del año 1900, ya que ésta sería la fecha más o menos exacta en que los habitantes del antiguo Sahara español empiezan a sedentarizarse y a perder "tímidamente" su condición de pleno nomadismo. La producción se reducía entonces a trabajos en cuero para monturas de caballos y camellos, lienzos de pelo de camello y

⁶⁷En la introducción del apartado segundo del capítulo IV de esta Tesis se ofrece un breve resumen sobre la técnica que utilizaban los beduinos saharauis tradicionalmente para cultivar la tierra, lo que se practicaba, generalmente, con bestias, especialmente, el camello.

⁶⁸Sobre cosecha y trilla en el Sah. Oc., véase: Caro Baroja, J.: *Est. Sah. ... op. cit.*, y Doménech La Fuente, A.: *Algo sobre..., op. cit.*

de cabras para la elaboración de las jaimas, trabajos de construcción de gumías, arreglos de armas de fuego, entre otros.

Las mujeres se dedican, principalmente, a la confección de esteras de esparto y de junco. También es labor propia de la mujer el curtido de las diferentes pieles para los diversos usos en la vida ordinaria. Dichas tareas se realizan con la corteza, hojas o raíces de las acacias *ttälh* (*Acacia raddiana*) y *ttamāt* (*Acacia seyal*), y del árbol espinoso *ýydāri* (*Rhus tripartitum*) o de la achaparrada *zzawwāya* (*Rhus albida*).

Pesca

Es otro de los recursos naturales más importantes de la región que, junto con los fosfatos, que fueron descubiertos a finales de la década cuarenta del 1900, constituye una fuente de riqueza de primerísima importancia y con el paso de los años contribuiría a que el territorio se convierta en un lugar muy deseado por vecinos. Los peces más buscados en el banco sahariano y los más abundantes son: corvina, sama, burro, salmonete, rape, merluza, chacaroma, besugo, zapata, cherna, entre otros; los crustáceos y moluscos, la langosta verde, cangrejos, calamares, pulpos, almejas, etc.

Comercio

Las relaciones comerciales existentes a principios del siglo XX las mantenían los saharauis, casi en su totalidad, con los españoles, a través del Puesto Militar de Cabo Juby, donde se ubicaba el zoco permanente de Tarfāya⁷⁰. El intercambio comercial consistía en importar de España productos tales como: azúcar, harinas de trigo y gofio canario, cebada, algunas telas, especias, etc. Bien poco, pues el té, que, junto con el azúcar, es artículo de primera necesidad, lo compraban en los zocos de

⁶⁹Véase el apartado titulado "especies animales más abundantes" en el capítulo III de esta Tesis.

⁷⁰Según algunas fuentes, nombre que viene de *tarfa*, arbusto parecido a la 'sabina', por haber estado hace tiempos, cubierta la localidad de 'tarfas'. Tarfaya es el antiguo puesto español de cabo Juby, en el mismo lugar donde estuvo establecida la Ciudad de Yuba, fundada por el rey del mismo nombre, que gobernaba como delegado del emperador romano, y cuya jurisdicción llegaba hasta las Islas Canarias, donde tenía a su vez un delegado.

Wād Nūn y de la tribu de Ait Ba'amrān (zona de Ifni). Los saharauis exportaban a Canarias camellos, borregos, caballos y lana. También exportaban a la Península y Baleares ganado lanar y lana, pieles, plumas de avestruz, gomas, marfil en bruto, oro en polvo y pescado fresco y salado, ahumado o en conserva de pesquerías o fábricas ubicadas en la colonia de Río de Oro.

CAPÍTULO TERCERO: Flora y fauna del Sahara Occidental.

1. Zonas de Pastos y vegetación más extendida

El desierto del Sahara Occidental, que se extiende desde Wād Dār'a, al norte de Cabo Juby (Tarfaya), hasta la bahía del Galgo, por debajo del paralelo 21° latitud Norte, ofrece dos modalidades, dispares en cuanto a su decorado vegetal. Sin necesidad de grandes profundidades geobotánicas, se advierte a primera vista que la zona norte de este territorio participa de las características vegetales que más arriba se hallan en el territorio de Ifni y son propias del complejo vegetal estepario, con abundantes plantas crasas (*Euphorbia*) de jugo lechoso (látex).

Se puede decir que en el territorio del Sahara existe un límite claro entre la estepa y el desierto, según pudo constar el catedrático Emilio Guinea⁷¹, y otros científicos, durante las expediciones que realizó por el Sahara español con objeto de hacer un estudio geobotánico más exhaustivo sobre la zona. En efecto, el gran cauce de Sāġia-l-Ḥamrā, que se extiende en dirección de paralelo terrestre Este-Oeste, precisamente cerca del punto medio entre Cabo Juby y Cabo Bojador, marca un límite cortante entre estas dos familias de paisajes.

Al norte de esta raya la fisonomía vegetal participa del mismo carácter que existe en Dora (unos cuarenta kilómetros al norte de El Aaiun), Cabo Juby, y que se continúa hacia el Norte por el Wād Dār'ä e Ifni.

Al Sur todo esto desaparece rápidamente, para dar paso a la desnudez del desierto propiamente dicho. Hay una planta muy fiel a esta línea: es la *nājlā* o palmera datilera del desierto, con sus últimos grupitos en los oasis de la Sāġia-l-Ḥamrā; más al Sur no se vuelve a encontrar.

Hablando en términos generales podríamos decir que en el desierto 'no existe vegetación'. Pero más estrictamente hay que reconocer la existencia de una vegetación sahariana, peculiar de estas regiones. En ellas los elementos de vida de las plantas son totalmente desfavorables, y las que han querido vivir han debido realizar una transformación en sus órganos más importantes para adaptarse a las condiciones del medio en que habían de crecer.

La rareza de las lluvias, el aire seco, con frecuencia fuertemente cálido y cargado de arenas, los contrastes de temperatura entre el día y la noche y la naturaleza del suelo, son causas todas contrarias al desarrollo de la vegetación. De aquí la extrema escasez de ésta, que aparece en pequeñas extensiones, separadas unas de otras comúnmente por enormes distancias.

Los nómadas del Sahara distinguen de una manera general dos clases de pastos: permanentes y frescos. Los primeros comprenden arbustos, matorrales plantas de tallo grueso, matojos que reverdecen con la lluvia, y de los que el camello come, tanto cuando están frescos como cuando están secos; y denominan 'frescos' a los de vida efímera, hierbas que nacen con la humedad de cualquier chubasco, y plantas de tallo fino y escasas proporciones.

Y dentro de cada grupo diferencian los pastos dulces, que son los más agradables al gusto (como las gramíneas, que refrescan a los animales), y los amargos, que comprenden los de sabor salino o ligeramente amargo o aromático (salsoláceas, euforbiáceas, artemisas, etc), que favorecen la producción de la grasa y la secreción de la leche.

El estudio completo de las diversa especies vegetales del territorio del Sahara Occidental no está completamente hecho, por lo que no podemos tener un conocimiento preciso de las mismas. A esto se une la dificultad de reconocer cuándo un pasto es bueno para el dromedario y cuándo no lo es, porque se da el caso frecuente de que un pastizal pleno de verdor, que nos parece excelente para el pastoreo, resulta inutilizable porque el animal no encuentra plantas de su agrado, y que, por el contrario, apacenta alegremente en un paraje donde abundan las matas secas y espinosas.

En términos generales puede decirse que para que un pasturaje pueda considerarse bueno debe ser abundante, fresco y variado, pues ni siquiera aprovecha el dromedario la profusión de sus plantas preferidas cuando no se encuentran mezcladas con otras; se cansa pronto de la monotonía y come con desgana. En este caso, o en cualquier otro, cuando se prevea que los animales no han de sacar provecho de la pastura, convendrá cambiarlos de lugar para que puedan encontrar la satisfacción deseada. Algo que los beduinos del Sahara saben de sobra y cuidan con buenos

⁷¹Véase el apartado 3 (material de Tesis) del capítulo primero y bibliografía general sobre trabajos de Guinea E.

resultados, cuando las circunstancias y las adversas condiciones climatológicas se lo permiten.

Antes de entrar de lleno en la relación de pastos y vegetales que más abundan en la zona queremos primero hacernos la siguiente pregunta ¿por qué tenemos precisamente que hablar de **pastos** antes de abordar las especies que más aprecia el saharauí beduino (para su propio consumo)? Los pastos del desierto tienen un interés máximo, puesto que en parte alguna de la Tierra se percibe más directamente la relación estrecha entre esta clase de vegetación y la existencia de la población humana. El nómada del desierto es pastor por necesidad, no sólo porque la caza escasea, sino fundamentalmente porque no puede prescindir del camello. Si este animal no existiera, el desierto carecería de grupos humanos. Los pozos con agua apta para la bebida se hallan a grandes distancias, imposibles de recorrer a pie o sirviéndose de otros animales de montura y carga, incapacitados para soportar varias jornadas sin beber. Sólo el camello, con su resistencia para soportar la sed, ha hecho posible que el hombre se instale en el desierto.

Por otra parte, los pastos del desierto, en general, duros, poco nutritivos y difíciles de digerir, no son aprovechables por otros herbívoros que no sean el camello, y aun así, se conocen zonas en que este animal se ve obligado a no comer. La sequía, la langosta y mil otras dificultades del desierto, ponen en continuo aprieto a los nómadas, que se ven obligados a desplazarse constantemente en la inmensa llanura, buscando las zonas donde ha llovido un poco o no han sido batidas por las nubes de langosta.

Todo esto pone de relieve el alto interés que tienen los pastos en la habitabilidad del desierto y la razón de que los beduinos conozcan las plantas que pueblan su paisaje y los beneficios que se pueden obtener de ellas.

Tras esta introducción, vamos pues a adentrarnos en la naturaleza y tipo de pastos que más abundan en la región del Sahara Occidental

La familia botánica de las gramíneas aporta una ingente cantidad de especies forrajeras, con amplia dispersión por todo el territorio y densidad suficiente para asegurar el alimento de buen número de rebaños.

El género *Aristida* representado por *nnsīd* (*Aristida plumosa*), hierba de un par de palmos de altura, muy abundante en Tiris, Zemmur, Zzmül, Adrār Setṭūf, etc⁷², constituye un pasto inmejorable, principalmente, en la época de verano.

El *asärdüm* (*A. acutiflora*), tan apreciada como la anterior, es menos frecuente y busca de preferentemente las zonas de sierras y montes, creciendo en las grietas de las rocas negras⁷³. Otro buen pasto es el *aṭāf* (*Aristida ciliata*), que alcanza amplia dispersión por el territorio, especialmente en las laderas pedregosas de los *wādis* de montañas. *Læhyæt læhmār* (*A. sieberiana*), a la que también llaman 'barbita de burro' por el aspecto que presenta el manojito de hojas secas. Planta característica de las dunas desérticas es *ssbät* (*A. pungens*), también conocida localmente por el nombre de *ddrin*; es la especie más robusta de las que viven aquí, formando matas de más de un metro de altura, y constituye en el momento de la floración un excelente pasto para el camello y otros herbívoros domésticos.

Um rökbä (*Panicum turgidum*), una planta muy abundante en el Sahara, constituye un buen pasto para el camello, y sus semillas, denominadas *ärudān*, las comen los nómadas. *Tirišit* (*Andropogon foveolatus*), abunda de manera especial en la montaña de Zūḡ y en la zona de aḡærgær *Læḡtäf* (*Atriplex halimus*), planta omnipresente en el Sahara, especialmente en la Sāḡia-l-Hämrä, la comen los camellos, pero les puede producir unos tics nerviosos, según los beduinos. *Ssäkküm* (*Asparagus altissimus*), se puede encontrar entre las especies que forman las *ḡrārās*; crece, entre otros lugares, en la región de Häwzä y Amḡälä⁷⁴.

Um-l-beynä (*Launaea arborescens*), planta muy abundante en el Sahara (Cabo Juby, El Aaiun, L'arḡüb, Villa Cisneros -Ddäjlä, actualmente-); es un pasto mediocre y poco apreciado por los camellos. *Ṭṭäfsä* (*Asteriscus graveolens*), abunda en la región de Zämmür, El Aaiun, sobre todo en Adäm *ṭṭäfsä* (en alusión a la planta); poco apreciada por los camellos, constituye, sin embargo, un buen pasto cuando se halla mezclada con otras plantas. *Ššbärtu* (*Senecio anteuophorbium*), especie de cactus que crece en las proximidades de la costa, en terrenos de arena y en los bordes de las *sebjas*; el camello no la come, siendo un pasto de recurso.

⁷²Sobre estas localidades, véase los mapas adjuntos en los mapas anteriores.

⁷³Sobre esta planta y otras más véase el apartado 2 (consumo de vegetales) del capítulo V.

⁷⁴Mapa número 3.

En cuanto a la familia de las salsoláceas, los pastos que se encuentran en la misma están compuestos por hierbas y matas, raramente arbustos, que nacen por lo común en los terrenos arcillo-arenosos o de bajos fondos salinos. Entre las de consumo más frecuente podemos citar las que siguen:

Äbælbæel (*Anabasis articulata*), es una mata formada por tallos de aspecto leñoso, que nace en terrenos arenosos, ofreciendo la particularidad de encontrarse casi siempre al lado de una duna; es pasto apreciado por el camello. *Ascāf* (*Nicularia perrini*), se cría en los cauces arenosos de los ríos y, más escasamente, en las barrancadas; se encuentra en abundancia en la región de Læbtäynä, Ādrār Suṭṭuf, Tiræs, Bir Ġandūz y es un pasto muy apreciado y de poder nutritivo. *Dagmūs-l-bæel* (*Suaeda ifniensis*), denominada por los indigenass 'cactus del camello', es una mata que nace en los terrenos de dunas, de hojas de color verde manzana, con la puntas amoratadas cuando están frescas, y de color rojizo estando secas; es buen pasto y se señala, particularmente, en la región de Izīk y Tādjest (al sur de El Aaiun).

Læ'säl (*Salsola sieberis*), nace en los terrenos arenosos, especialmente en las dunas, y en los terrenos guijarrosos cercanos a Smāra y Äğærgær, y tiene bastante savia y es pasto apetecido; permite este pasto al animal permanecer largo tiempo sin abrevar. Otras salsoláceas son: *agāzæel* (*Muratina zolatarre squia*), *lgärdäg* (*Lycium intricatum*), *lægbeyrä* (*Chenolea canariense*), entre otras.

La familia de las leguminosas también constituye muy buenos forrajes. Así: *lfūla* (*Crotalaria saharae*), constituye buen pasto para el camello. *Rrætm* (*Retama retem*) crece preferentemente en los terrenos cálcareos, y de sabor excesivamente salado, no la come el camello, a excepción de las flores que gusta mucho; abunda poco y se señala, particularmente, por la región de Smāra. *Ṭṭeyr* (*Astragalus vogeli*), nace en cualquier clase de terreno, principalmente en el Tiræs, y es una rama de regulares proporciones, de largas ramas delgadas y flexibles, tiernas, de color verde cinéreo; al secarse queda la mata con sus ramas de aspecto exterior reseco, pero que come también el camello por tener abundante savia. Destacamos otras leguminosas, como *lhämrä* o *ttämrä* (*Sclerocephalus arabicus*), *ätīg* (*Lotus glinoides*), *Āfälläyīṭ* (*Cassia aschrec*), etc.

Otros pastos importantes son: *āfzū* (*Aizoon theurkaufii*), en el litoral del Río de Oro; *täzze* (*Aizoon canariense*) lo sustituye en el interior, que además constituye un buen recurso nutritivo en épocas de carestía. En la costa abunda *l'ägğāya*

(*Zygophyllum watterlotii*). Otra planta omnipresente en la zona es *lkämšä* o 'rosa de Jericó' (*Anastatica hierochuntica*), que extiende sus ramitas, de forma sorprendente, cuando caen las lluvias.

Estos pueden ser algunos de los pastos más importantes que existen en nuestra zona, pero no son los únicos, ni quizás, los más representativos, porque, como veremos más adelante, en el apartado reservado a las especies vegetales de consumo, la lista es más extensa, y la importancia de una especie u otra reside en su utilidad y aprovechamiento por los habitantes de cada región; pues cada unos creen que sus hierbas son las más apreciadas, según lo que están acostumbrados y lo que más apetece a sus ganados.

Antes de cerrar este apartado nos gustaría resaltar un complejo vegetal muy presente en la zona norte del Sahara, que son las *ğrāras*.

Es una formación característica de la zona Norte litoral del desierto del Sahara. Constituye lo que llaman los botánicos el *xeroacanthetum*; es decir, el matorral de leñosas xerófilas espinosas. Por otra parte, la *ğrāra* es el fundamento de la agricultura de los beduinos saharauis. Cultivan en ellas una raza enana de cebada, de crecimiento muy rápido y espigas gruesas, de modo que completa el ciclo de su desarrollo en muy poco tiempo al amparo de las raras lluvias desérticas. La zona de las *ğrāras* no se extiende por todo el territorio, sino que se localiza en la zona Norte, próxima a la costa, donde las lluvias son menos raras y la influencia del mar hace algo más húmeda esta región que el resto del desierto. La zona de las verdaderas *ğrāras* se extiende por el Imirikli Laħmār hasta la costa. Al norte de la Sāğia-l-Ĥamrā también hay *ğrāras*, especialmente hacia la costa.

En una *ğrāra* podemos hallar distintas especies. Así como ejemplo, destacamos las siguientes, recogidas de un trabajo de campo realizado por el profesor Emilio Guinea: El *yūdārī* (*Rhus tripartitum*) forma el núcleo leñoso más importante de este complejo vegetal. En su cortejo de leñosas entra, en primer término, la cambronera llamada *lgärdäğ* (*Lycium intricatum*). Luego hay una serie de matas, más o menos leñosas, como *læ'säl* (*Salsola sieberi*), *læğtäf* (*Atriplex halimus*), *um-l-beynä* (*Launaea arborescens*), *ssäkkūm* (*Asparagus altissimus*), *ššfūd* (*Zilla spinosa*), etc.

2. Especies animales más abundantes

Al igual que la flora, la fauna del desierto presenta típicos rasgos que ponen de manifiesto la necesidad de adaptación al medio, y que son comunes a la mayor parte de los animales que en este lugar desenvuelven su vida. Sin embargo, esta acomodación ha de presentarse en el reino animal en forma menos destacada que en las plantas, por razón de que los individuos del primero gozan de medios muy superiores para combatir las influencias perniciosas del clima y del terreno. Casi todos los animales del desierto tienen una gran aptitud para prescindir del agua durante largos plazos, o para conformarse con la contenida en los pastos frescos, o con la que les proporciona el rocío. Un rasgo uniforme de casi toda la fauna desértica es el color que presenta, semejante al del suelo sobre el que vive, terroso, aleonado o gris rojizo.

Vamos pues a citar los animales más conocidos y abundantes en el desierto del Sahara, dejando, de momento, el *camelus dromedarius* o dromedario, al que le dedicamos un espacio más amplio en el apartado 3 (productos animales) del capítulo IV de la segunda parte de esta Tesis. Tampoco vamos a abordar aquí otros animales de explotación y preferimos dejar pendiente su estudio para ser también incluido en el mismo apartado en el que trataremos sobre el camello y sus ventajas, pero sí citaremos a continuación las especies de animales salvajes que más abundan en el Sahara.

Gæzlān (pl. de *gzāl* -*Gazella dorcas*-), es uno de los rumiantes que más abundan. De sabrosa carne, va por lo general en rebaño de número variable (a veces de cinco o diez). Los antílopes (*Imuhr*) o *Gacella dama*, recuerdan por su andadura al trote a un joven ternero, y se caracteriza por una mancha clara en el cuello y cuerna corta y gruesa. *Læmhä* (*Addax nasomaculatus*), con agudos cuernos, cual afilados sables; en el territorio del Sahara no pasa hacia el norte la línea de Šāġia-l-Ĥamrā, y sus rebaños, de diez a veinte cabezas, cuando se les encontraba aparecían siempre bastante al sur de dicho accidente. El *orix* o *luruġ* (*Oryx tao*), se asemeja mucho al anterior en tamaño; su color es casi blanco, y su cornamenta agudísima ofrece el aspecto de dos afilados sables; como la especie anterior, sus rebaños, casi tan numerosos, tienen también como límite seprentional al citado río. *Arwi*, especie de carnero salvaje, gran trepador y saltador de rocas; se halla en las regiones montañosas.

Chacal (*Canis anthus*, *dāib*-adibe) se encuentra principalmente por la zona de la costa; semejante al zorro existente en España, sus huellas son parecidas a las de la hiena, pero más pequeñas. La hiena rayada (*zzbā*), de relativa abundancia en la zona,

es una fiera repugnante que causa a los indígenas un terror supersticioso; sus huellas son parecidas a las del perro. La zorrilla feneg (*ttä'läb-feneco*), abunda en la región de Smāra, mide unos veinte centímetros; es de color de arena, tiene ojos enormes y orejas colosales para captar los ruidos. Leopardo (*Acinony necki, lfähd*), parecido al leopardo africano, del que se cree sea descendiente degenerado; su tamaño es el de un gato montés; huye de la presencia del hombre y es inofensivo; se halla principalmente en la región de Río de Oro. El Jabalí (*hällüf*), especie casi extinguida, aunque sí se señalaron algunos ejemplares en la región de Wād Drä, procedentes de las estribaciones del anti-Atlas. El cebú, de la familia bóvidos (*Bos indicus*), que proporciona leche como las cabras, abundaba en Río de Oro.

Otros animales de la zona son: el lince (*um lhäm*), la liebre (*ärnæb*), el erizo (*lgänfūd*), la ardilla (*ānzīt*), el gerbo o rata saltadora (*yärbū'*), el ratón (*lfār*) y el revoloteador murciélago (*shayyæt leyl*).

Entre las aves podemos citar: el avestruz (*nn'āmā*), la paloma (*læhmāmā*), la avutarda (*hbārā*), la perdiz (*lhäylä*), el cernícalo (*lbāz*), el cuervo (*lægrāb*), el buho (*mūkä*), además de una importante variedad de pájaros.

De los reptiles se encuentran diversas variedades de serpiente (la negruzca y venenosa naya, la víbora cornuda- *hnæš*, el macho; *läf'ä*, la hembra), la serpiente (*ssä'd*) muy gruesa y de unos dos metros de largo.

Entre los insectos: la mosca (*ddæmbānā*), el mosquito (*nāmūsä* o *nnāmūs*), el piojo (*lgämlä* o *lægmäl*) y la pulga (*bärgütä* o *lbärgüt*). Otros animales de la zona son: *ddäb* (especie de lagarto muy estimado por los nómadas, sobre todo porque aprovechan sus sesos y lengua y su hiel para preparar hechizos), el camaleón (*lbüyä*), la langosta (*yýrād*), garrapatas (*ğærdān, hläm*), etc.

**Segunda Parte: Producción, preparación y
consumo de los alimentos**



CAPÍTULO CUARTO: Producción y preparación

1. Distribución de la alimentación por regiones

1.1. Zona de nomadeo o desierto (*al-bādiya*), diminutos pueblos (*qurà*) y zona urbana-sedentaria (*lḥaḍr, lmudun*).

Según el tipo de alimentación, la región del Sahara Occidental puede dividirse en tres partes bien diferenciadas:

- Zona de nomadeo o desierto (*al-bādiya*)
- Diminutos pueblos (*qurà*)
- Zona urbana-sedentaria (*lḥaḍr, lmudun*)

Se puede decir con pocas palabras, al respecto de esta clasificación, que los habitantes del primer grupo basan su alimentación en la leche (de cabra y camella, esencialmente) y otros alimentos no necesariamente procedentes de los centros urbanos, especialmente cereales. La alimentación del segundo grupo es semilocal, a la que se añaden algunos productos procedentes del medio urbano. En cuanto al tercer y último grupo, se puede adelantar que, en realidad, ese tipo de alimentación es muy reciente en la zona y se remonta a las últimas décadas.

Vamos a centrar nuestro estudio sobre la alimentación y la cocina en los habitantes nómadas o *sukān al-bādiya*, como se les conoce localmente, y que son los verdaderos dueños y señores del desierto del Sahara Occidental, o con más precisión, de la zona geográfica denominada *Ssāḡia-l-Ḥamrā* y Río de Oro.

Pero además, *ttabj* o *ṭṭ'ām* se puede clasificar también por regiones. Con el término *ṭṭ'ām* nos referimos a todo tipo de alimento que se cocina.

El estudio de *ṭṭ'ām* o *ṭṭ'ām* en el Sahara Occidental se puede dividir, básicamente, en tres zonas geográficas: la región oriental o *ššærḡiyä*, la meridional o *lḡæliyä* y la septentrional o *ttälliyä*. Esta última zona, junto a la de *Ssāḥæel* (Noroeste, litoral), se conoce localmente por *ssāḥliyä*.

Esta última región obtiene su alimentación de la vegetación arbórea y semillas cultivables de su *pobre* tierra. Entre los cereales que se cultivan podemos destacar, *zzrā'* (cebada), *lǧāmḥ* (trigo), *farīnā* (harina), *lbæšnā* (mijo), entre otros granos.

1.2. Diferencias más sobresalientes entre dichas regiones. Tipo de alimentación más características y modo de prepararla (carne, pan, frutos de algunos árboles...):

La alimentación de los habitantes del suroeste se diferencia claramente de la del noroeste. La alimentación de los habitantes de la zona este (*ššärǧ*) del Sahara no es la misma que la de los del oeste (*ssāḥæl*). Hay ciertas diferencias, aunque todos basan su alimentación en *zzrā'*, *lǧāmḥ*, *farīnā* y *lbæšnā*, en épocas de buena labranza, pero la alimentación puramente beduina y estable era la leche y la carne.

Los habitantes de las zonas costeras se alimentan también de pescado, y los de la zona centro-oeste (*lwäšät mæn ssāḥæl*), en épocas de más verdor y labranza, se alimentan de diversos frutos, entre los que podemos destacar los siguientes:

Āfzu (*Aizoon theurkufi*): planta cuando está verde desprende mucho líquido y tiene muchas flores y semillas.

Modo de preparar *āfzu*:

Una vez verde, se echa en una *grāra* (costal especial) conocida con el nombre de *yābyä*, se vierte agua sobre la misma, se aplasta con los pies para que los frutos se depositen en el fondo de la misma, se retira *læḥšiš lmæt 'äyüä* (hierba ablandada y macerada) y se desecha. Después se extraen los frutos y se extienden, se deja que se sequen, y luego se someten a la técnica denominada *ttægbār*, es decir, (*yæntsæf*, tamizar o depurar), se vierte en *ttöbǧü* (pl. de *tbäǧ*, espuerta) y se pasa por un cedazo (*yugärbäl*) para eliminar el polvo y resto de suciedad. Luego se calienta, después de machacarlo en un almirez para quitarle el salvado (*yugäyyæz*), y se depura de nuevo (*yæntsæf*) para que esté finalmente listo para ser molido. Debido al largo proceso que requiere la preparación de *āfzu*, los beduinos suelen entonar el siguiente pareado:

Dūnāk yāl 'äiš t 'āsīrā

دونك يلعيش تعاسير

Āsbā' dāǧǧāt u tægbīrā

أسبع دقات او تغبير

en referencia a 'äiṣ āfzu y lo laborioso que es prepararlo

Āfzu se prepara como 'äiṣ (variedad culinaria a base de zṣrā' que trataremos en las páginas siguientes junto con otras que mencionamos en este párrafo) si se muele niy (sin calentarse), y se hace como bulgmān si se muele musājjaen (tras calentarse). También sirve para preparar zzämmīt y ārkūk, y es eficaz contra varias enfermedades comunes entre los beduinos del Sahara Occidental, tales como āwrāg (cuadro clínico muy variado que engloba, de forma especial, enfermedades biliares ocasionadas a menudo por un consumo excesivo de té y otros productos dulces), molestias de corazón, buṣöffæyr (ictericia), ttæylis (vista nublada) y lmä'idä (dolores de estómago).

Änäffis

Fruto rojo que sirve de alimento, particularmente para los habitantes de la zona noroeste (ssāḥæl mæn ttäl) del Sahara.

Crece en el chapararro llamado zzāwāya (*Rhus albida*). Es eficaz contra iğændi, lmä'idä, dolor de riñones, entre otros trastornos.

Ägämmis

Frutos rojos, ácidos, cáusticos y embriagadores, que crecen en la especie espinosa llamada lğærzīm (*Nitrata retusa*), que sirve también para hacer arrope cuando escasean los dátiles, la miel o el azúcar. Hay personas que, incluso, preparan este último de änäffis, pero es mejor prepararlo de ägämmis, porque éste es más dulce, con mucho líquido y más arrope, mientras que änäffis, aunque también es dulce se requiere una cantidad tres veces mayor para preparar la misma cantidad de arrope obtenida con una de ägämmis.

Hay otros frutos, como ddmäj, que crece en ýydārī (*Rhus tripartitum* Ucria), l'ænb, bayas comestibles que crecen en ätīl (*Maerua crassifolia* Forsk), ämuctær, que crece en ämuctær (*Rhus oxicantha*), árbol parecido a ýydārī.

También otros frutos como lægÿeybli (*Caralluma commutata*), ddānūn (*Cistanche Phelipaea*), ttærfās (*Terfezia* sp.) de la mata lyärğĭğ (*Helianthemum*

lippii)⁷⁵, *ttærtūt* (*Cynomorium coccineum*), etc. Todos son arbustos que crecen en *ssāḥæl* y sirven de alimento para los beduinos locales⁷⁶.

Ttærfās: se trata de un *ḥdäy* (tipo de fruto) parecido a la patata que crece en la mata llamada *lyärḡiḡ*.

Modo de cocer *ttærfās*:

Se extrae del suelo y se cocina enseguida. Se pone con agua al fuego a hervir, se desecha el agua hervida, se pone agua de nuevo al fuego, se retira del mismo, *yuseydæm* (se embadurna) en *ddhæn*, manteca o aceite.

También se cuece en la leche, que es la forma más estimada y conocida. De ahí, proviene el dicho saharai:

Ttærfæysi wælbän læjlæf

الترفيس ولبن خلف

Ällā ḥäm̄mi yäbbä wæršæf

ألا حمّ يبّ ورشف

que resalta el sabor delicioso de este plato. En la misma línea y con idéntico contenido citamos el siguiente proverbio:

Yærdi 'lik mā rdä ššij æ 'lä-l-böṭṭij

يرض عليك مارض اشيوخ اعل لبطيخ

Con respecto a esto último, se cuenta que “un *šej* visitó a un frutero que vendía *lböṭṭij* (melón) y le dijo que le gustaría probar dicha fruta, a lo que le respondió el otro: ponte a contabilizar las piezas que vayas degustando. El jeque aceptó su condición y cuando alcanzó el melón número diez, dijo: *bismillāh*, uno (empezamos)”. Lo cual quiere decir que el *šej* estuvo satisfecho con la fruta, de lo contrario no habría comido tanto y habría empezado a contar desde el principio.

Ttærtūt

Cynomorium coccineum.

⁷⁵Sobre la relación de *ttærfās* con la mata *lyärḡiḡ*, se debe a que dichas trufas viven en simbiosis con las raíces del género *Helianthemum*; de allí que los beuinos las consideran frutos de *Helianthemum lippii*.

⁷⁶Más detalles sobre plantas del Sahara con uso dietético-médico en el apartado 2 (sobre vegetales) del capítulo V.

Crece como una *tærtütä*, que sale de la tierra en forma de un sólo tallo, dos o tres, o también en forma de *hzeymä* (bultito), que posee *æġnānī* (sing. *ġænniyä*)⁷⁷. De ahí, proviene el dicho de que “cuando una persona prueba una cosa y la deja y luego la vuelve a probar, abandonándola más veces, se le llama *zawwāġ læġnānī*” (degustador de *læġnānī*), en clara alusión a *æġnānī ttærtüt*.

La forma de crecimiento de *ttærtüt* es similar a la de *ddānūn*, con la salvedad, de que a la hora de degustarlo, este último se prepara asado, mientras que el primero se come crudo (*niy*) o se seca y se come tal cual, y es bueno como remedio contra *lmāḥwār* (pirosis), *lmä'idä*, pero solamente el tipo de *ttærtüt* dulce y no el *mæstämṛār* (amargo).

Lægyeybli

Crece en *ddägmūs* (*Euphorbia echinus*), en *lgärdäġ* (*Lycium intricatum*), entre otras familias de árboles, pero siempre necesita un arbusto que le protege y le proporciona sombra, que crece en su interior o a su lado.

Habitantes del Este (*Ähl Ššarġ*)

Además de la alimentación en sí, los habitantes de la zona Este se alimentan también de la carne de *zḥbübä* (pl. de *zāb*, especie de lagarto) y de sus derivados. Se aprovecha como alimento y también como medicamento. Sirve para curar enfermedades que afectan al hombre y a los camellos (no es de extrañar situar a este animal en el Sah. Oc. a la altura del hombre).

En cuanto al tipo de alimentación, se puede decir, que es casi la misma que se consume en la otra zona (*zṛä'*-cebada, *lġāmḥ*- trigo, *llbän*- leche, *llḥām*-carne), con la salvedad de que los habitantes del *Sāḥæl* de la parte Sur, Centro y Norte preparan el animal, después de sacrificarlo, de manera distinta.

Modo de preparar la carne (de reses):

Una vez sacrificado el animal, se coge su *äfäšāy* (asadura), que incluye los cuatro *ġnādiz* (patas del animal cuadrúpedo), *lkäbdä* (hígado), *rriyā* (pulmones), *lġälb* (corazón), *yÿærÿæf* (diafragma), a veces con *imnæntæn* (pl. de *amnænnæṭ*- que son

⁷⁷Se entiende por *ġænniyä* a la cabeza redonda de algo, que también se le aplica a *ġænniyæṭ-l-jeymä*.

lbæhlä y *ddæwwārä* asados o cocidos-), también *lbæhlä* o *læmğālib-* que son *læmşārīn* (intestinos) con *şhām* vueltos-. Se coge dicho *āfāşāy*, se asa y se sirve para degustar con el té, mientras se esté cociendo o asando el resto de la carne.

En cambio los de *şşarğ* y suroeste (*lğæblä mæn Ssāhæel*), preparan *sskītä* (cordero o cabra sin partir en trozos) entera y la sirven junto con *āfāşāy*, para que el invitado, o simplemente los miembros de la jaima, tomen la parte que más les apetezca y dejen de lado la que no les guste.

También hay diferencias en cuanto a la forma de cocer el pan. La inmensa mayoría de los habitantes de *ssāhæel* cuecen el pan sobre la tierra (*ttrāb*).

Modo de prepararlo y cocerlo⁷⁸:

Se coge la harina, se amasa, se le echa *læjmīrā lmähälliyä* (levadura artesanal).

¿Cómo preparar ésta?

Se coge *ddğġğ*, se amasa aparte, se le echa ámbar (que se encuentra en *læjwāz*), si no se encuentra éste se le añade un poco de leche *hāmæz* (agria), o un poco de limón. También se puede amasar con agua tibia con sal, se deja expuesta al sol durante unos minutos, luego se introduce en la harina y a la hora de preparar el pan se extrae un poco de la misma y se mezcla con el agua que se va a utilizar, a la que se echa un poco de sal, se remueve bien y ya está lista como levadura.

Esta es la levadura que se utiliza, a no ser que se quiera preparar un pan ácimo (sin levadura), que es el más sano y bueno para trastornos de *lmä'idä*, dolor de muelas, etc.

Antes de colocar el pan en *lhöfrä* (hoyo), es necesario *tuğärräs*, es decir, se coge un *tbägğ* (especie de cobertera) o un *äliwīş* (pellejo de cordero o cabra que sirve, habitualmente, de alfombra para rezar), se invierte sobre su parte inferior, se esparce un poco de *ddğġğ* sobre el pan y se amasa con algo de *læ'yīnā*, hasta convertirla en un pan redondo. A veces se coloca *hāwli* (trozo de tela) entre el pan y *äliwīş*, echando sobre el mismo un poco de *ddğġğ* para que cuando se quiera separar *læ'yīnā* de *lhāwli* no se queda pegada y se realice fácilmente, y se le echa también un poco de *ddğġğ* encima y se tapa.

⁷⁸ Este tema se tratará con más extensión en el apartado segundo de este capítulo. Nos conformamos aquí con destacar algunas diferencias relacionadas con la preparación del pan en las distintas regiones.

Una vez amasado y preparado el pan, se excava un hoyo, se enciende fuego en el mismo, se retiran las ascuas, dejando solamente el rescoldo. Después se prepara un hoyo del tamaño del pan, se coloca en el mismo, se cubre con tierra y se echa un poco de fuego encima de él. Al cabo de cierto tiempo, se le da la vuelta al pan, se retira del hoyo una vez cocido y se limpia de *læhrāğ* (quemado), luego se sirve en un *tbäg* y se trocea si se va a degustar con un plato de carne con salsa. Tamnién se puede cortar en trozos pequeños, se echa en un *mäfræd* o *ğdäh* y se vierte *lidām* sobre el mismo, se remueve bien, se tapa un poco hasta que se hace más blando, y luego se come. Esta forma de preparar el pan se conoce por el nombre de *ssārīd*, que evoca el popular *tarīd* de los tratados culinarios medievales, especialmente de los andalusíes⁷⁹.

En cambio, la gente de *Ššarğ* asan el pan con el método de las piedras.

Modo de hacerlo: después de amasar el pan, tal como hemos indicado más arriba, se coge unas piedras, se colocan de forma ordenada y se enciende fuego encima de las mismas hasta que se calientan bien, se retira el fuego de las mismas y se coloca el pan sobre ellas. Luego se cogen las piedras, se colocan sobre el pan, se enciende fuego sobre ellas y se deja que se cueza bien.

Diferencias notables también se pueden encontrar en la forma de cocinar la carne. Los del *Sāḥæl* parten los huesos, tales como los huesos largos de *ærýæl* (pierna), *lwærk* (cía), *læktæf* (omoplato), *ssiğāt*-costillas- (si *sskātā* es grande), etc, mientras que los del Este y Sudoeste no parten los huesos. Naturalmente, siempre es más sabrosa la salsa con huesos partidos o troceados porque su tuétano (*muj lmušās*) deja buen sabor en la salsa.

⁷⁹García Sánchez, E., "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas", *Andalucía Islámica, II, II*, (1981-1982), pp. 139-176. En el tercer y último capítulo de este trabajo, la autora habla de platos elaborados a base de cereales y leguminosas y los agrupa en tres apartados: sopas y gachas, pastas y platos con arroz. En el primero menciona platos conocidos y comunes entre pobres y ricos aunque sin que se descuiden algunos detalles a la hora de elaborarlos (refinados-complicados-laboriosos unos, frente a básicos-simples-económicos otros), como *sawīq* (especie de tisana), *tarīd* o *tarīda*, la sopa *ḥasw*, la *asīda*, la *ḥarīsa*, etc

Estas son las diferencias más destacadas entre ambas regiones, en cuanto al sacrificio de reses, mientras que en lo referente a la *nnh̄irä* (sacrificio de camellos), coinciden en casi todo⁸⁰..

También coinciden en lo referente a *t̄tištār* (tiras finas y alargadas de carne), sus distintas fases y su modo de preparación.

⁸⁰Para más detalles al respecto, véase el apartado tercero del capítulo cuarto sobre *ḏḏb̄ihä* y *nnh̄irä*.

2. Cereales

2.1. *Zzrä'* (cebada)

-Técnica tradicional de cultivo: siega y trilla con camellos.

Una vez efectuada la siega, se ata la cebada en una especie de embalajes o fardos, denominados *lmāt* (sing. *lmāṭa*). Si el año no es demasiado bueno y la cebada es corta no se practica, generalmente, la siega con la hoz (*lmænyæel*, sino que se arranca (*yunättäf*) de la tierra con sus raíces (*æ'rüg*) y se le llama *āntāf* (del árabe *natafa*, arrancar). También se suele atar en fardos.

Una vez concluido el proceso de la siega, parte de los hombres participantes en la faena se encargan de recoger las espigas que se escapan del alcance de la hoz durante la siega. Se recoge y se junta todo *lmāt* obtenido y se coloca en *nnādær* o era.

Al mismo tiempo que se amontona la cebada se abre un hoyo en un punto situado en el centro de *nnādær* propiamente dicho, se coloca un palo de madera en la fosa, se agarra bien y se va echando la cebada alrededor del poste llamado *jäšbæt nnādær* o *jäšbæt ādrās* (palo de trilla), que tiene un gran parecido, en cuanto al papel desempeñado, con el tradicional *qutb rhä* (centro del molino de mano).

Una vez colocada toda o parte de la cebada destinada a la trilla, se va removiendo y extendiendo por el suelo y, si hay sol, se deja hasta que se seque.

Una vez seca, se cogen los camellos, se atan en el poste ya mencionado, se cogen dos cuerdas (cordeles) o una larga y gruesa, de tal manera que no haga muesca (*ṭhāzzæz*) y afecte al cuello de la bestia, se ata en la punta de un palo llamado *äzæzæel*, se coloca detrás del poste principal (o sea, el de *nnādær*), se coge la camella más tranquila (*mhädnä*), pero fuerte, se pone al lado del poste, y se le denomina *ägæšdi* (hace la labor de *gæšdi*, es decir, al estar cerca del poste y ser débil). Después se coge la camella más fuerte y viva y se la coloca en el otro extremo, y se la llama *zzä'wāt* o también *zzärwāt*, entre otros nombres.

Los camellos atados con las dos cuerdas o cuerda larga arriba mencionadas se conocen con el nombre de *rrwä*, y el proceso en sí, *ddrās*, que consiste en trillar la cebada, es decir, pisarla hasta separar la cebada propiamente dicha de la paja o de las espigas, convirtiendo la paja en más fina con el fin de ser arrastrada fácilmente por el viento y dejar su grano libre de restos inaprovechables.

Tras caminar *rrwä* encima de la cosecha, se saca la cebada, se deja descansar a los camellos y se remueve un poco para cerciorarse de que no queden espigas sin pisar por las bestias, hasta que la trilla esté lista.

Cuando la trilla está totalmente hecha, se dice que “*ddräs řāb*”, o sea, que la trilla está lista.

Al respecto, y durante la última etapa de este largo proceso, los labradores beduinos entonan, entre risas y bromas, versos que animan a los camellos a acelerar el ritmo de sus pisadas sobre la cebada, del tipo:

عند ال لاخابت "هاذ الدرّس طابت"

Hādi ddārsā řābāet ‘ānd āllā lařābāet

صاعين وشاميّ ميت أغرار جابت

Mit grārā řābāet řā ‘eyn uřāmiyā

O sea:

“Esta trilla está ya lista, y con la ayuda de Allāh no decepcionará; cien *grāra(s)*, dos *řā*’ y *řāmiyā* ha dado”.

Una *grārā* es un costal especial equivalente a treinta *řā*’, mientras que la medida de éste es de siete kilogramos; en cuanto a la palabra *řāmiyā*, se refiere a una tela cualquiera que se llena de cebada y que no tiene una medida concreta.

Cuando finaliza la trilla, los hombres la recogen con palos afilados, con dos ramificaciones, llamados *āřlālib*, o también con otros palos parecidos, con tres ramificaciones y afilados, denominados *lmādiriāt* (sing. *lmādria*); es decir, sirven para esparcir, remover la cebada o separar la paja de la misma. Una vez limpia o depurada la cebada de las impurezas, se amontona en *l’ōrmā* (cebada lista para ser medida) y se inicia el proceso de medir el grano, teniendo siempre presente en la mente la aleya que dice:

"وهو الذي أنشأ جنات معروشات وغير معروشات والنحل والزرع مختلفا أكله والزيتون

والرمان متشابها وغير متشابهه كلوا من ثمره إذا أثمر وآتوا حقه يوم حصاده ولا تسرفوا إنه لا يحب

المسرفين".

"Él es Quien ha creado huertos, unos con emparrados y otros sin ellos, las palmeras, los cereales de alimento vario, los olivos, los granados, parecidos y diferentes. !Comed de su fruto, si lo tienen, pero *dad lo debido el día de la cosecha!* !Y no cometáis excesos, que Allāh no ama a los inmoderados!". (Azora 6, aleya 141). Y ello para que cuando llegue el día de *Az-zakāt* se entregue la parte correspondiente que marca la ley islámica. Se considera obligatorio el cumplimiento de *zakāt al'ašr* a partir de la producción de tres *grāras* y diez *ši'ān* (pl. de *šā*).

Una vez concluida esta operación suelen quedar entre la paja restos denominados *tākærfä*, es decir, algunas espigas que no han sido pisadas suficientemente por las bestias, además de raíces de la cebada que el segador fuerte arranca involuntariamente sin haber cosechado y están mezcladas con paja y granos de cebada. Esta *tākærfä* se aparta también, y si contiene mucha cebada, se machaca con palos para que se caiga la cebada al suelo, se esparce también y se separa del resto. Esta cebada, generalmente, se regala o se reparte entre la gente, pero no se incluye en la medición y peso, salvo si se trata de una cantidad muy considerable.

Al respecto, recogemos un dicho saharauí muy extendido que se dice cuando se quiere insinuar que en cada tribu hay personas generosas y otras avaras:

"ما خالف نادر ما فيه تكرف

Mā jālæğ nādær māfih tākærfä"

O sea, literalmente: "no hay era sin *tākærfä*".

Una vez limpia la cebada, o se puede decir que ya está lista para ser consumida, se puede moler aún blanca con el molino de mano (*rrhä*), o se calienta por los métodos tradicionales, que más adelante detallaremos.

-Métodos de calentar la cebada y molerla. Tipos de cebada (*lmægli*, *muşäffär*, *äbyäz*)

Primero con el método de las piedras (ya citado).

También se calienta con arena fina (*lbäthä*), se pasa por un cedazo (*gærbäl*), se enciende fuego sobre la arena, después se retira éste y se echa la arena sobre la cebada, dejándola hacerse poco a poco y pasándola de nuevo por el tamiz.

También se calienta con una tabla de hierro u otro metal parecido, de forma rectangular o circular, cuya medida suele superar los cincuenta centímetros, denominada *sajjänä* (calentadora). También se solía calentar la cebada en grandes ollas (*mräyæn*, sing.de *märÿän*), que sirven tradicionalmente como marmitas para cocinar.

Modo de preparación:

Se coloca la olla sobre el fuego, se echa la cebada en su interior, una vez limpia, se deja hasta que *yæsfär* (es decir, adquiera un color amarillento) y se retira de la olla; luego se vuelve a colocar la olla al fuego con la misma cebada y se dejar calentar hasta que coja su punto.

Una vez *yusäjän*, se lleva de nuevo al molino de mano para ser molido. A partir de ese momento, se puede decir que la cebada está ya lista para ser preparada según las distintas variedades culinarias existentes en la época, es decir, se puede preparar con ella un *'äiš*, un *kæskæz* o simplemente un pan tradicional.

Existe otro modo de calentar la cebada, denominada *ämäglä*, es decir *yænglä*, tostada. Para ello, es necesario que la cebada esté muy hecha. Se puede hacer con el método de las piedras, el de *sajjänä*, de *lmärÿän*, o también a la brasa (*ÿymär*). En este último caso, también denominado *ğliyyæt ÿymär*, se debe tener mucho cuidado con el fenómeno de *ttæ'räy*, es decir, la cebada calentada *tjāwæn*, o sea, se mezclan granos muy hechos con otros poco hechos. Una vez lista la cebada de "*lmægli*", se lleva al molino de mano para ser molida.

Molino de mano: *Rrhä*

Se trata de un aparejo que se introdujo en el Sahara desde tiempos muy remotos y constituyó una utensilio casi indispensable en todas las jaimas.

Se fabricaba de un tipo de piedras que no era fácil encontrar en cualquier punto del desierto y había que emigrar a regiones muy concretas para traerlas.

Modo de preparación:

Una vez encontrada la piedra deseada, se coge una pieza de hierro, llamada *lmäğtā'*, cuya cabeza es ancha, afilada y destinada a dar martillazos, como ocurre con la cabeza de *lutæd* (especie de estaca), y se suele obtener de un trozo de una pieza puntiaguada y con un pico, y generalmente de material de acero templado (*lhænd*) y bien empapada o regada (*šārbā*). Con ella se golpea la piedra mencionada y se corta primero la pieza exterior del molino, ya que la confección de ésta requiere más trabajo que la de abajo, aunque la inferior no deja de tener su grado de dificultad. La primera, una vez cortada, se cincela bien para que coja su habitual forma redonda, se perfora por arriba abriendo un agujero del tamaño de una mano mediana, intentando que dicha pieza esté un poco gruesa, ancha y provista de una especie de cuello o *räğbā* para que tenga cierto peso a la hora de colocarla encima de la cebada junto con la pieza interior. Se abre también a su lado un pequeño agujero para *ššzāz* (mango para mover la piedra encimera) y se ajusta por arriba y por los lados hasta coger su forma redonda. Se cincela el molino (*tæntğæš*) por dentro para que quede listo para moler bien el grano de cebada. Luego se coge la pieza interior, se corta igual como antes, y se ajusta a la anterior. Si esto no es posible, que sea al menos la pieza interior más grande que la de arriba. También es recomendable que la de abajo sea más fina que la de arriba. Se abre un agujero en el núcleo de la pieza, es decir, en el sitio donde se va a colocar el centro del molino (*ğötb rhä*)⁸¹. Una vez perforada y ajustada, se esculpe también por dentro la parte en la que van a chocar las dos piezas, o sea, hay que hacer pequeños agujeros y diminutas rayas ligeramente ásperas (*häršä*) para evitar que esté lisa (*mälsä*), ya que si es así no molería los granos como es debido, y se dice que *tğäšræn*. En este sentido, existe un proverbio saharauí que se refiere a la persona que pronuncia palabras fuera de contexto y, en la mayoría de los casos, inútiles y se le dice:

أنت عدت ألا تفرشن

Äntä 'ædt ällä ætğäršän

Este término se aplica a *rrhä* lisa, que no está cincelada; esto quiere decir que rompe el grano por la mitad, lo araña un poco y se le escapa antes de ser molido. Una vez cincelada, se coloca el palo, denominado *läğtöb*, en la pieza de abajo, se le incorpora la de arriba, y se introduce dicho *ğtob* en el agujero grande del tamaño de una mano, llamado 'eyn *rrhä* (ojal), que quedará más ancho que él, ya que en él se echa la cebada para llegar a *rrhä*⁸². Esta se vierte de arriba a fin de que alcance la parte inferior del molino y se coloca la pieza de arriba encima del grano que se retuerce entre ambas hasta convertirse en polvo.

Una vez terminada la fase de molido, se retira la pieza de arriba y se quita el resto de *ddğīg* de la de abajo, se limpia bien y se coloca la pieza exterior encima de ella. O bien se coloca la pieza de arriba inclinada y a su lado la de abajo.

-Conservación de *rrhä*

Normalmente se recomienda, después de algunos días de uso de *rrhä*, regarla.

Modo de hacerlo:

Se coloca la pieza de abajo inclinada sobre su centro y se llena el agujero de su parte opuesta de agua, mientras se hace lo mismo con la pieza exterior, es decir, llenando de agua el agujero reservado para *ššzāz*. Se deja hasta que el agua esté totalmente absorbida por ambas piezas.

Igualmente, cuando se ve que el molino tradicional se está haciendo cada vez más liso, se aconseja cincelarlo de nuevo, y debe hacerlo una persona 'preparada' para ello, a fin de evitar su posible rotura.

Rrhä posee larga y valiosa tradición en la sociedad beduina saharauí. Así, por ejemplo, cuando una persona pronuncia algo que no corresponde con su personalidad o que su interlocutor no espera tal reacción o reflexión de su parte, éste le responde:

⁸¹El agujero perforado en la pieza de arriba o encimera es donde se va a colocar *ššzāz* y en el de la de abajo *läğtöb*.

⁸²En el capítulo sobre material fotográfico y documental ofrecemos fotos sobre cebada y molino de mano (láminas 1-7).

Æjṣārtāk fihä

أحصارتك فيه

Rrhä lækbirä m̄ ddäššäs

الرح لكبير ما دشش

Eso quiere decir que la pieza de arriba, cuando pesa mucho y se coloca encima de la de abajo, muele bien el grano y lo deja muy fino, en vez de convertirlo en *ddšišä*. O sea: “*rrhä lækbirä m̄ ddäššäs*”, quiere decir que si alguien es bueno y respetado no debe decir cosas intrascendentes. Es muy parecido al ejemplo señalado más arriba.

Zämbu

Es una cebada poca hecha o verde (*mmfärräk*). Se habla de *zämbu* cuando la semilla o el grano está hinchado (*wärmä*) dentro de la espiga y todavía sin madurar, casi verde. Cuando llega este momento se procede a la recolección de la cebada y se coloca en un lugar donde le pueda alcanzar el sol mientras siga la semilla hinchada, y se deja reposar; luego se maja bien y no se trilla hasta separar el grano de la paja, se limpia, y a continuación se calienta con una *sajjānā* hasta que la cebada esté bien hecha. Finalmente se le quita el salvado (*yugäyyäz*) para que caiga *æsfä* (la punta del grano que crece recto con la espiga), y después se procede a su molienda. Una vez molido ya se considera *mægli* y es lo que se conoce por *zämbu*.

Se diferencia de la cebada que se cultiva en condiciones normales en que este *zämbu* es de cebada más fresca y recién cosechada y de sabor dulce. Este tipo de cebada no puede guardarse durante mucho tiempo (máximo dos o tres meses), ya que su recogida ha sido temprana. Su sabor es dulce y se utiliza en variedades culinarias, tales como *zzämmīt*, *bulgmān*, *ārkūk*; también se puede acompañar con manteca y *ddhæn*, etc.

Cuando *zrä* (la cebada) es *mmfärräk* y grande, se limpia y se come verde o pasada por fuego (*yušäwwät*) para que se queme en su estado *äsfär* (blanco) y quede lista como alimento (*ššwät*). En ese momento estará lista para hacer de él *zämbu*. Se retira éste y se pone al sol, se golpea con unos palos para separar la paja de la cebada, se calienta bien (*yænglä*) para hacer del mismo *zzämmīt*, *læbsīs* o *bulgmān*.

Variedades culinarias con *lmægli*, *zrä* ' *lmuşäffär*

Entre los platos que se hacen de *lmægli*, destacamos: *ärkük*, *lämrīs*, *zzämmīt*, *bulgmān*.

Si *zrä* ' está bien hecho y calentado se le denomina *lmægli*.

-Modo de preparar *zrä* ':

Se recomienda no hacerlo con el método de *lähyār* (piedras), como en el caso de *l'äiš* (que veremos más adelante), sino que se pone en una *sajjānā* (tabla de hierro o de chapa), y se coloca ésta sobre el fuego, dejando que se caliente bien; luego se echa *zrä* ' (la cebada) y se deja hacerse bien (*lmægli*). A continuación se muele de manera muy fina para la preparación de *bulgmān*.

Platos de *lmægli*.

- Preparación de *bulgmān* o *lbulgmān*:

Se coge una tetera grande u otro recipiente similar, se llena de agua y se deja hervir. Una vez hervida el agua, se coge *ddgīg* (ya preparado) y se echa en una fuente honda, se le añade agua de la tetera y se amasa. Se recomienda no echar el agua de golpe, sino que se añade a medida que se vaya amasando con *lmæş'ād* (palo de madera especial) . Una vez listo *lbulgmān*, se hace un hueco en el interior denominado *nnæğ'a* mientras esté caliente y se le echa *lidām* (mantequilla, aceite, *ddhæn*, leche) aun caliente. Luego se puede comer caliente o se deja que se enfríe un poco.

En relación con este plato y la necesidad de tener que remover bien la harina a medida que se vaya echando el agua, es digno de mencionar el siguiente proverbio muy extendido entre los beduinos saharauis:

"بولغمان حالف ما يجرفصبت لول"

Bulgmān hālæf mā yæyri fşäbtu læwlä"

Zzämmīt

En el caso de las personas que quieren comer algo rápido o padecen *buşuffæyr* (ictericia), *āwrāg* (enfermedades biliares y de estómago) o *lmähwār* (pirosis), o no toleran otros platos con exceso de azúcar o aceite, se les recomienda degustar este

plato llamado *zzämmīt*, ya que constituye un buen remedio para curar dichos trastornos.

Modo de preparación:

Se coge *dǧīǧ lmaǧli*, previamente cernido, se echa en una cazuela y se le va añadiendo agua, al mismo tiempo que se remueve con el *mæṣ'ād* (plato de madera con que se remueve *bulgmān*, *l'äiš*, etc, hasta espesar). Es aconsejable no echarle mucha agua si se administra, principalmente, como remedio contra los trastornos antes citados. En este caso, se recomienda también preparar un poco de *tāzāwkännīt* (*Salvia aegyptiaca*), y moler sus granos con la cebada.

Zzämmīt también se puede preparar caliente, porque hay personas que cuando comen algo demasiado frío y duro se contrae (*yæ'ǧæd*) su estómago, ya que no tienen la suficiente fuerza sanguínea para tragar *zzämmīt* frío y lo prefieren caliente. .

Ārkūk

-Preparación:

Se echa agua antes de *ddǧīǧ* (no como en el caso de *bulgmān* y *zzämmīt*), y un poco de azúcar, si el que lo va a tomar no padece *āwrāg*, se va removiendo hasta *yurækkæk* (es decir, que esté *yāri* -licuado-, o sea, más espeso que *læmrīs* y *nnšä* pero más ligero que *zzämmīt* y un poco que *bulgmān*). Normalmente, ese plato de *ārkūk* se come con un sólo dedo, de donde es conocido el siguiente proverbio saharai:

"اصبع الل مالف آر كوك يعواج إلى شاف"

Ṣṣbæ' læmālæf ārkūk yæ'wāy ilä šāfu"

"El dedo acostumbrado al *ārkūk* se tuerce ante su presencia", en alusión a que el plato de *ārkūk* se come con el dedo (*yærtfæd*) y nadie puede resistir la tentación al verlo preparado.

Este ejemplo se da cuando alguien acostumbrado a algo o llega su momento de disfrutarlo o ve a la persona que le suele proporcionar tal cosa o visita al lugar donde suele encontrarlo, lo recuerda y lo desea vivamente. Y el proverbio significa, literalmente, que *ārkūk* se come con un sólo dedo.

Es más fino (*äräǧ*) que *zzämmīt* y más consistente (*äybæs*) que *læmrīs*.

Rrgīd

Se hace de *lmægli*, pero también de *dġiġ zZRä' lmušäffär*, si no se dispone del primero.

Modo de prepararlo:

Se calienta la leche en una olla y se deja hervir, luego se le añade *ddġiġ* y se mezcla bien. Normalmente, *rrġid* es más líquido que *l'äiš* y más espeso que *ärkük*. Se diferencian en que el último se prepara frío y el primero caliente y dulce, ya que su harina está mezclada con leche. Este plato adquiere un sabor muy especial si se le añade mantequilla de cabra.

Læmrīs

Es otra preparación a base de *zZRä'*, pero no se trata de una comida, sino de una bebida. Se hace de *lmægli*, pero sin tener que pasar por el fuego (*niy*). A veces se prepara un poco más espeso y se toma como alimento nutritivo, pero (*niy*), sin llegar a ser como *ärkük* (más *jätær* que éste).

Læmrīs (una bebida de *zZRä'*), elaborada con *lmægli niy* (poco hecho); también sirve como alimento energético cuando se prepara más *jätær* (cuajado), es decir, entre un *læmrīs* ligero y *ärkük*.

Læmrīs se prepara mezclando agua con un poco de *ddġiġ lmægli* y azúcar. Es una bebida refrescante.

Lo que hemos expuesto hasta ahora se refiere a la comida que se hace de *zZRä'*⁸³.

Læġliyä

Es otro plato que se hace de *zZRä'*.

Como hemos indicado anteriormente, para calentar cebada con el fin de preparar platos que se hacen de *lmægli*, es necesario llevarlo a cabo por el método de *ssajjänä*. Se coge dicha pieza de hierro, se coloca sobre el fuego y se deja calentar, se le pone encima la cebada y se va removiendo hasta que se tueste completamente (*inġlä ḥattä*).

⁸³ Aquí *zZRä'* equivale a *al-ša'ir*, en árabe clásico, porque, como veremos más adelante, hay cierta gente del entorno geográfico del Sahara Occidental, especialmente en Mauritania, que designan como *zZRä'* a otros granos diferentes de *šš'ir* (cebada).

Pero si a uno lo que le interesa realmente es hacer una buena *ğliyä*, este método no es el más recomendado. Para preparar una verdadera *ğliyä* se procede de la siguiente manera:

Se enciende fuego en un lugar arenoso (con *lbäthä*-arena fina). Una vez encendido el *ärukäl* (rescoldo), se retira *yÿmär* (brasa), se coge la cebada, se echa en una *yÿrä* grande (cazuela), en una *sajjänä* o en una cazuela de hierro, se vierte sobre ella el *ärukäl* y se va removiendo poco a poco hasta que *tættärtäg* toda *læğliyä*, se infle la cebada, se tueste bién y empiece su salvado (*nnjälä*) a desprenderse fácilmente del grano. Se echa el *ärukäl* o se pasa por un cedazo, se limpia *læğliyä*, se retiran las espinas si las tiene, hasta caiga completamente su salvado y se quede limpio el grano. A continuación se coge un poco de mantequilla y se echa encima de la *læğliyä* para juntarla.

Este preparado constituye uno de los alimentos más sanos para los beduinos de la zona. Es eficaz para prevenir y curar muchos males: *äwräg*, dolores agudos de estómago, muelas picadas, molestias del paladar por falta de movimiento en el caso de los ancianos, y sordera.

Otros tipos o maneras de preparar *læğliyä*:

Se coge agua, se le añade un poco de sal y se vierte en el mismo la cebada preparada para *læğliyä*, y se deja así durante toda la noche. Al día siguiente, se retira la cebada media hora o una hora antes de calentarla, se extiende en un lugar limpio para que se seque completamente (*yæššälfäh*). Luego se pone al fuego para tostarla, y una vez tostado el grano conserva el resto de sal, ya que al ponerse en contacto con el fuego se tuesta y cae el salvado rápidamente, y adquiere un sabor dulce. Respecto a esto último, y en relación a las comidas que no llevan sal, existen algunos preceptos (*aḥkām*) que dicen: “si alguien jura no haber comido nada cuando, realmente, sí lo ha hecho, no está faltando a su juramento (es decir, no peca)”; por lo tanto *læğliyä* mezclada con sal se convierte en un verdadero alimento. A este segundo tipo se le puede también añadir manteca, si se desea, y así resulta fácil de masticar (*tæğzāz*), especialmente para los ancianos necesitados de muelas

Si *zrā'* no es *lmæğli*, es decir *mušäffär*, se prepara con ella platos como *nnšä* (*læhsä*- especie de sopa), *l'äiš*, *kæskæš*, etc. Si *zrā'* es *äbyäz* (es decir, sin calentar),

también puede servir para preparar *kæskæes* o *l'äiṣ*, pero nunca para *bulgmān*, *zzämmīt*, *ārūkūk*, *læmrīs*, porque está *niy* (aún cruda).

L'äiṣ

Es preparado con cebada sin calentar (*zzrā' läbyäz*) o calentada (*musäjjän*).

Modo de prepararlo:

Se calienta antes la cebada (*zzrā'*); para ello se coge unas piedras, se ponen a calentar y, una vez caldeadas, se echan en un recipiente que contiene la cebada. A continuación se limpia ésta, se quitan sus aristas, machacándola en un almirez para quitar el salvado (*tugäyyäz*) y luego se muele. Una vez molida, se obtiene, naturalmente, de la misma *ddšišä* y *ddḡiḡ*. *Ddšišä* se reserva para los platos de *l'äiṣ*, aunque hay algunos beduinos que emplean en la elaboración de este plato poca cantidad de *ddšišä*, a la que se añade *ddḡiḡ* en la última fase de su cocción para que se seque.

Por lo tanto existen dos tipos de *l'äiṣ*:

1- *'Aiṣ ddšišä*.

Modo de prepararlo:

Se echa agua en la olla, se pone al fuego, una vez hervida se le añade *ddšišä*. Es aconsejable no echar mucha cantidad de *ddšišä* de golpe para evitar que se seque antes de absorber todo el líquido, y tampoco echar poca para que *l'äiṣ* no salga *yāri* (demasiado licuado). Una vez cocido, se retira del fuego, se tapa y se deja reposar para completar así su cocción con vapor (*blæ'räḡ*).

2- *'Aiṣ ddšišä con ddḡiḡ*.

Modo de prepararlo:

Se echa agua en una olla, se deja hervir, se le añade un poco de *ddšišä*. Cuando se sabe que ya está lista, se le echa algo de *ddḡiḡ* (harina), y antes de que se seque se va removiendo con *lmöṣ'ād* (palo de madera especial) para evitar que *ddḡiḡ* se pegue a la olla y se queme, lo cual produce un exceso de *l'äiṣ*, que se denomina *ššāyæṭ* (lo sobrante). En el caso de que se dé este último extremo, se recomienda echar agua en una bandeja o una fuente y colocar la olla quemada sobre la misma, lo que ayuda a que desaparezca el olor a chamusquina (*ššwāt*). (Pero esto no es más que un apaño y más vale prevenir antes que curar).

De *ddġiġ* se hace también *bulgmān*, aunque algunas personas hacen del mismo un tercer tipo de *l'aiš* no es demasiado conocido, ya que dicho *ddġiġ* se destina más bien a platos de *kæskæes* y de panes elaborados de *zzrā*'.

'Aiš ddġiġ

Se echa agua en una olla, se deja hervir, se le añade *ddġiġ* y se controla igual como se hace con *'äiš ddšišä* (en cuanto a la cantidad que se echa). La medida aproximada sería la siguiente: para cada dos medidas de agua, una y media de *ddġiġ*. Cuando está a punto de cocerse, se retira la olla del fuego y se dejar reposar sin taparla, lo contrario de lo que se hace con *'äiš ddšišä*, ya que este último acaba su cocción y absorbe el líquido restante con su vapor cuando se retira del fuego y se deja tapado, mientras que *'äiš ddġiġ*, una vez cocido si se deja tapado se estropea, es decir, no sale natural como de costumbre.

Otros platos de *l'aiš*:

'Äiš-l-märjūfā (yārī).

Se trata de otro *'äiš*, pero *yārī* (muy líquido).

Modo de prepararlo (parecido al *'äiš* normal):

Se echa agua en una olla, se pone al fuego a hervir, se le añade un poco de sal (*ħabbām æn lmælh*), y una vez hervida, se le echa *ddġiġ* o *ddšišä*, se deja hervir bien hasta que se sepa que ya está hecho y se retira del fuego. Se prepara igual que *l'aiš* pero es *mærji* (suelto), y se puede preparar tanto de *ddġiġ* como de *ddšišä*.

Platos de *l'aiš* con carne

-l'aiš con mā-l-ħām

Modo de prepararlo:

Se echa carne en la olla, se le añade agua con un poco de sal y se pone a cocer al fuego. Es aconsejable que la carne esté cortada en trozos medianos, o que los trozos pequeños no lleven huesos diminutos. Una vez cocida la carne, se retira de la olla y se le añade a ésta más agua y se deja hervir; a continuación se le echa *ddšišä* y se deja hacerse como se ha indicado en los casos anteriores

Otro plato

Forma de prepararlo:

Se cuece la carne (tanto si es de camello como de cabra) después de haber partido sus huesos para que suelten *muj lmušāš* (tuétano) en el agua. Una vez cocida la carne, se retira de la olla, y se asegura bien de que no han quedado restos de huesos en la salsa. Se vuelve a meter en la olla, se pone al fuego, se añade agua, y se le echa *l'äiš*, que suele ser, generalmente, de *ddsīšä*. Ese plato es muy sabroso y no requiere estar acompañado de ningún *idām* (grasa, leche, etc), puesto que lleva el sabor natural de *zzrā'*, el gusto sabroso de *ddsīšä* cocida, además de la salsa de la carne.

Otro plato

Modo de preparación:

Se coge la carne (tanto si es de *lægnæm*-cabra- o *lbæl*-camello), se parte en trozos pequeños, del tamaño de una *mädgä* (bocado), se pone en un *märyän* con bastante agua y se coloca al fuego. Cuando ya está cocido se le añade *ddsīšä*. A este tipo de *l'äiš* con carne, se le denomina *äbällāj*.

Otro plato

Modo de prepararlo:

Se coge *tīštār* (tiras de carne seca), se machaca en su estado *niy* (no cocido o asado), se pone la olla con agua al fuego y se deja hervir bien, se le añade *tīštār*, se deja hasta que se cueza y se le añade *ddsīšä*. A este plato también se le conoce por el nombre de *äbällāj*, tal como ocurre con *l'äiš* preparado con *lhäm-l-mäblül* (carne que no requiere ser secada, previamente, en oposición a *tīštār*).

Del *zzrā'* en su estado *mušäffär* se prepara igualmente *nnsä* (*læhsä*).

Modo de prepararlo:

Se echa agua en un *märyän*, con un poco de sal y se pone al fuego a hervir; una vez hervida, se echa un poco de agua en un *gdäh*, se vierte en él algo de *ddgīg* y se remueve bien y se vierte en la olla con agua hervida. Se deja al fuego hasta que hierva, como mínimo, dos veces, y se retira del fuego.

También se puede preparar con *māru* (arroz) o en algunos casos con la mezcla de *ddšīšä-ddġiġ*, aunque rara vez se hace con *ddġiġ* sólo (según la costumbre, aunque debido a las necesidades del desierto toda combinación es bienvenida.).

Ššæršæm

Es otro plato que se prepara también de cebada.

Modo de prepararlo:

Se coge la cebada, se echa en una vasija especial con agua, se deja macerar durante toda la noche. O también, si no estaba previsto prepararlo, se puede hacer de la siguiente manera: se echa la cebada en la vasija con agua, se deja reposar un poco, se pone otra cazuela con agua al fuego se deja calentar bien y se le añade la cebada. Se deja así durante buen rato que se cueza bien y se retira del fuego. Una vez listo, se tira el agua, se coge la cebada y se frota bien entre las palmas de las manos haciendo caer el salvado, se le añade algo de *lidām* (manteca, *ddhæn* u otro tipo de grasa) y se come.

Este plato está muy relacionado con otro tipo de comida que se prepara en Mauritania. La diferencia está en el tipo de grano o cereal que se usa. En el Sahara, este plato se prepara con *zzră'* (cuya denominación difiere en ambas regiones). Para los saharauis, *zzră'* se reduce exclusivamente a *šš'ir* (cebada), mientras que en Mauritania, *zzră'* es el término genérico que engloba a todos los cereales, tales como *täġallit* (*Andropogon sorghum*), *lbæšnä* grande (*Andropogon sorghum*) llamada *mäkka*, *læftäihä* (otro tipo de cebada en Mauritania), *rhæyyä* (grano parecido a *lbæšnä*), *mutri* (*Andropogon sorghum*), etc.

Modo de prepararlo (en Mauritania):

Se coge *zzră'*, se muele de forma muy suave, intentando que el grano se parta en dos o tres trozos como mucho, y se cuece tal como indicamos anteriormente en el caso de la cebada. Se echa el grano en el agua, se deja macerar, si el que lo va a consumir no tiene mucha prisa; en caso contrario, se pone al fuego y se deja que se cueza bien. Finalmente se retira del fuego y si *zzră'* está bien limpio de antes, se puede tomar incluso con su líquido, ya que es dulce y está cocido en él. Este plato se le llama también *ššæršæm*. Por lo tanto, el *šæršæm* del Sahara es muy parecido al de Mauritania, y sólo se diferencian en el tipo de grano que se usa para su elaboración;

uno se hace de *šš'ir* o *zrär'* (según su significación para los saharauis) y el otro de *zrär'*, según la denominación mauritana.

La cebada se puede moler, como hemos dicho más arriba, en su estado de *äbyäz* (es decir, *niy*), que solamente ha necesitado limpiarla, retirar el salvado (*yugäyyæz*) y molerla, o *mušäffär*, es decir, calentada con piedras hasta que adquiriera un color amarillento; o sea, que no llega al estado de *ämægli*, pero tampoco sigue *niy*.

Esta cebada cuando se cuece en su forma de *äbyäz*, se coge su *ddšišä*, se pone en la cuscusera y se deja en ebullición tres veces.

Kæskæes (alcuscus)

Kæskæes a base de *ddgīg*.

Modo de prepararlo:

Se coge *tbäg* (espuerta), se echa en él *ddgīg*, se remoja con agua, se frota entre las palmas de las manos hasta *yæbträm* (que se trenza) y se separan sus granos. Si se ve que se seca, se remoja con más agua, y si se hace más líquido (*äträyrä*) se le añade *ddgīg*. Es recomendable que dicha agua lleve un poco de sal.

Este modo de preparar *kæskæes* es similar al de *ddšišä*.

Se pone en un *tbäg*, se va remojando con agua y frotando como en el caso anterior. La diferencia está en que *ddšišä* "*mā t'äbbäd*", mientras que *kæskæes* sí *yæ't'äbbäd* (se juntan sus granos y se estropea su *brim* -trenzado-). En vez de quedar separados, sus granos se junta todo y toma forma de *læ'yinä* (masa), y eso quiere decir *t'äbbäd*, o sea, se ha estropeado.

De *zrär'* también se prepara *kæskæes*

Primer tipo.

Modo de prepararlo:

Se coge *gdäh*, que puede ser *täbsil* (plato común) o *yirä* (cazuela), se echa en él un poco de agua con un poquito de sal, se echa *ddgīg* en un *tbäg*, se va remojando con la mezcla líquida ya preparada y se trenzan sus granos (esta labor está reservada casi exclusivamente a las mujeres). Una vez *yæbträm kæskæes*, se distinguen tres tipos del mismo. Uno de ellos *yæbträm*, se pone a hervir dos veces y se extiende sin que se le añada ninguna salsa (sin *tæsægyä*); o sea, se pone en ebullición, se remoja durante

las dos ebulliciones, *yudässäm* bien (se le echa suficiente cantidad de grasa), en la última ebullición, se extiende para que se seque y se guarda. A este tipo se le denomina *ljälæš* y la forma de prepararlo *mujäuläs*.

Modo de cocer *kæskæs lmujäuläs*:

Se coge la sémola, se remoja un poco con agua, se pone en la cuscusera (*äkäskäs*) y se le da un solo hervor. De esta manera estará del todo hecho para ser calentado y consumido tras el tiempo de su conservación, además de ayudar a que esté más blando (*yælyän*). Esta es la manera de prepararlo cuando se tiene prisa, ya que no requiere *læbrīm* ni ser puesto en ebullición tres veces. Este es el primer tipo que se conoce por *ljälæš*.

Segundo tipo.

Modo de prepararlo:

Una vez remojado en agua y *yæbträm* (separados sus granos), como se ha indicado anteriormente, se pone a ebullicir (*yutällä'*, de *ttä'lä* - ebullición) tres veces, o lo que es lo mismo, *rräggbä*, que es cuando se pone en *äkäskäs* y le alcanza completamente el *āffār* (el vapor que desprende la cuscusera). Después se vierte en un plato, se enfría con un poco de aceite o *ddhæn*, se remoja con agua, se deja reposar un poco y se vuelve a poner en la cuscusera para una nueva ebullición. Después de una tercera ebullición, se vierte en *tbägğ*, para que se enfríe, pero ya no es necesario hacerlo con *ddhæn*, porque ya se ha hecho en las dos ebulliciones anteriores; se reparte entre *lğædhän* y se le añade *ttæsæğyä* (salsa con carne y verdura). Dicha *tæsæğyä* procede de la olla sobre la que se coloca la cuscusera que recibe el *āffār* de la misma y que contiene carne, tanto *yābæs* (en su forma de *tištār*) como *mäblül* (fresco y sin secar).

Tercer tipo.

Modo de prepararlo:

Una vez remojado *yæbträm*, y cuando ya adquiere la forma de *kæskæs*, se machaca *ttištār* y se le echa encima. Es decir, se mezcla con él y se pone al fuego para que hierva, tanto si *ttæsæğyä*, que está debajo en la olla, lleve carne (con verdura) o no la lleve. Tras las tres ebulliciones se puede comer en ese momento como almuerzo o cena. También se hace con él lo mismo que con *ljälæš*, es decir, se vierte en un *ğdäh*,

se enfría un poco y luego se extiende sobre una tela en un lugar con sombra hasta que se seque, y se guarda tal como se ha indicado en el caso de *ljälæš*. Para consumirlo después se puede hacer de dos maneras:

-Se coge una cuscusera, se remoja el *kæskæš* (*ljälæš*) un poco, se vierte en dicha cuscusera y se pone al fuego en ebullición una sola vez y de esta forma resulta más blando y, al mismo tiempo, se calienta, finalizando así su cocción. Luego se sirve en *ğædhān* y se come.

-La otra manera sería echarlo en un *märyän* y poner una tetera grande con agua al fuego a hervir. Una vez hervida, el agua se vierte sobre *ljälæš* o sobre *ğædhān* en los que se va a comer y se tapan, pues así la sémola se hará más blanda y se calienta bien; después se le echa *dhæn* y se come con provecho.

Ljälæš es *kæskæš* que se prepara, pero no se come en ese momento.

Otro *kæskæš* de *ddšišä*, pero *mäbrümä* (trenzada) con *ddğiğ*, (es la segunda modalidad de prepararr *kæskæš*).

Modo de prepararlo:

Se coge *ddšišä*, se remoja, se frota (*tænḥäk*) hasta separar completamente sus granos, se le añade poca cantidad de *ddğiğ*, se trenza con ella (*yæbräm*) y a cada grano se le pega algo de dicho *ddğiğ*, por lo que se dice que *ddšišä mäbrümä* con *ddğiğ*.

Modo de cocer *kæskæš mäbrüm*:

Se coge un *märyän*, que contenga carne, agua y, en algunos casos, verdura (ya que ésta escasea en el desierto), se coloca encima de tres piedras llamadas *mnāšæb*, y se enciende fuego entre las mismas. Una vez que ha hervido la olla, se coloca la cuscusera con el *kæskæš* ya *mäbrüm* encima de la misma, y se adhiere bien sobre *lmäryän* con *lægrä* para no retrasar o dificultar el desarrollo normal de la ebullición.

Preparación de *lægrä* (elemento de la cuscusera)

Se coge un poco de harina, se amasa (sin que llegue a secarse del todo), y se coloca entre el borde de la olla y la cuscusera. También se le denomina *ssdädä*, y otra gente lo sustituyen por un trozo de tela inservible (*šarwiṭä*) con el que se rodea *lmäryän*, aunque este último es el menos usado.

Inciso: Esta técnica de *lægrä* con *ddǧiǧ* la utilizan también las mujeres artesanas (*læm'älmāt*) para pegar la piel a unos baúles especiales que se confeccionaban para las recién casadas, también como forros para libros apreciados o copias de El Corán. La diferencia entre las dos técnicas estriba en que las mujeres artesanas preparan dicho *lægrä* con el propósito de que quede fijo el máximo tiempo posible, mientras que el de la cuscusera es provisional y se retira en cuanto esté listo el *kæskæes*.

Resumimos: para *zrā'* bien calentado (*lmægli*) se prepara *bulgmān*, mientras si *zrā'* es *mušäffär* (poco hecho, básicamente con el método de las piedras) o cocido blanco y crudo, su *ddšišä* se reserva para *l'äiš* y puede prepararse sólo como sucedáneo de *kæskæes*, mientras que *ddǧiǧ* servirá para hacer un *'äiš* más espeso, antes de servirlo, como se ha indicado anteriormente, para preparar el pan o el *kæskæes*. Eso quiere decir que si eliminamos *zrā'* de la dieta de este grupo social, no quedaría casi nada para su sustento.

2.2. *Māru* (arroz)

El arroz es conocido genéricamente en el *Sāhæel* sahariano por *māru* o *rrouz*.

Tipos de arroz, según el tamaño del grano:

Māru läšbā' (de grano largo)

Māru ssgäyyär o *ssgīr* (de grano pequeño)

Māru læmdäǧdäǧ o *dšäyšä* (de grano muy pequeño).

Modo de preparación:

Algunos platos se preparan casi igual que *l'äiš*.

Se echa agua en un *märÿän* con un poco de sal y se coloca sobre el fuego a hervir. Una vez hervida el agua, se coge el arroz, se limpia (si es de la calidad que requiere esa atención), se vierte en la olla y se deja hasta que esté a punto de quedarse seco, se retira del fuego, se tapa, y se deja enfriar para que a continuación se pueda tomar.

Otro tipo. Arroz con carne.

Modo de prepararlo:

Se echa agua en un *mārŷän* con un poco de sal, se pone al fuego a hervir y se le añade carne. Una vez cocida la carne, se puede proceder de dos maneras: retirar la carne de la olla y echar el arroz en la misma y dejarlo cocer así; o echar el arroz en la olla junto con la carne y su salsa, removerlo una sola vez y dejarlo que cueza lentamente hasta que se seque su líquido totalmente, para después retirarlo del fuego y taparlo. Transcurridos unos minutos, ya enfriado y seco del todo, se sirve.

Otro tipo.

Modo de prepararlo:

Se remoja el arroz como se hace con *kæskæš*. Después de haberlo previamente limpiado y haberlo dejado reposar unos minutos en el agua, se desecha el líquido, se remoja y se vierte en la cuscusera, para prepararlo como si se tratara de *kæskæš*. Los granos de arroz preparado de esta manera saldrán al final de la cocción separados, es decir, cada grano solo, algo que no ocurre en los casos anteriores, sobre todo si el arroz no es de buena calidad. Se deja al fuego para que de tres hervores (*tä'läť*).

Cantidad y tiempo de cocción de estos platos

Con el arroz se siguen los mismos pasos que se han observado en el caso de *l'äiš*, salvo cuando se trata de *māru läšbā'* (de grano largo), ya que en este caso es imprescindible tener en cuenta la medida, algo poco frecuente entre los beduinos. ¿A qué se debe esto? Por ejemplo, a cada dos medidas de agua le corresponde una de arroz. Si se trata de *māru ssgäyyær* o *lämdeigdäg* (de grano pequeño), a cada dos medidas de agua le corresponde una y media de arroz aproximadamente. Hay otro tipo de arroz cuyo grano es más largo, y a cada dos o dos y medio litros de agua le corresponde uno de arroz.

En cuanto al tiempo requerido para preparar estos platos, la intensidad del fuego empleado y el tipo de madera utilizada tienen la última palabra. Si se trata de *'äiš ddšišä*, se emplea un fuego no muy intenso y se recomienda que sea constante, para evitar que se quemé (*ššwāt*). Es aconsejable utilizar un fuego uniforme o *tāzænt*,

es decir, un fuego obtenido de la madera de *t̄tāl̄h* (*Acacia raddiana*) o de *ÿÿdāri* (*Rhus tripartitum*), de buena calidad.

Por tanto, utilizando un fuego con estas características, se necesitaría unos treinta minutos, aproximadamente, para que hierva la olla, y unos cincuenta o sesenta desde el momento en que se le añade *ddšišä*. Luego se retira del fuego y se deja hacerse del todo, en reposo, absorbiendo lo que queda del líquido.

Si se trata de *'äiš ddġiġ* el tiempo requerido a partir del momento en que empieza a hervir el agua y la cocción es aproximadamente de unos sesenta minutos.

En el caso de *māru*, el tiempo de cocción necesario varía ligeramente y suele ser mayor, ya que tardaría más en hacerse; es aconsejable que no se sirva crudo, puesto que su agua requeriría más tiempo en ser absorbida, en comparación con los platos anteriores. Por lo tanto, el tiempo recomendado oscilaría entre hora y media y dos horas. Si lleva carne, el tiempo de cocción será mayor.

2.3. Otros cereales: *lġām̄h*, *farīnā*, *lbæšnā*

Lġām̄h

Es casi igual que la cebada. Se hace del mismo el pan (tal como se prepara con *zrā'*), *kæskæš*, también de la misma manera, y algunas personas lo tuesten y hacen de él todo lo que se prepara con la cebada. Pero lo más frecuente y generalmente conocido en la zona es que *lmæġli* se prepare solamente de *zrā'*, es decir, de la cebada. En resumen: *lmæġli* queda exclusivamente reservado a la cebada.

Estos son, en general, los platos que se hacen de *šš'ir*, además del pan que se prepara también del mismo cereal. No obstante, *læjbæz* pueden hacerse de *šš'ir* solo, de *šš'ir* mezclado con *farīnā*, de *lġām̄h* con *šš'ir*, o de *lġām̄h*, *farīnā* y *zrā'*, etc, como veremos en las siguientes páginas.

Toda esta variedad de platos, además de otros elaborados con trigo y *farīnā*, se dan en la región de *Ssāhæl*, es decir, la zona occidental, en concreto la noroccidental o litoral, o sea, desde *rāġbæŋ Imlikli* (collado de *Imlikli*) en dirección hacia el norte del territorio del Sahara Occidental. Es la zona por excelencia, destinada a la labranza en el Sahara.

2.4. *Læjbæz* y *Læjmīrā* (pan y levadura).

El pan se hace de *lmægli*, pero también se puede mezclar con *farīnā* o con *lǧāmḥ* (trigo), etc.

Preparación de pan. ¿Cómo se amasa el pan?

Se coge un *ǧdāḥ* grande o mediano, según el tamaño del pan que se va a preparar, se echa en él *ddǧiǧ*, se coge otro *ǧdāḥ* y se echa en él agua, y se va añadiendo agua sobre *ddǧiǧ* y amasándolo. Si se ve que está muy licuado se le añade un poco de *farīnā* y, si se hace más seco, se rocía con un poco de agua, amasando al mismo tiempo. Esto se hace si se quiere preparar un pan sin levadura (*fīr*).

Si se quiere preparar un pan con levadura (*jæbzā mujāmṛā*), se coge un poco de *ddǧiǧ*, se amasa y se envuelve en *ddǧiǧ*, y cada vez que se quiera amasar harina se parte un pedazo de dicho preparado y se mezcla con el agua que se vaya a utilizar, con un poco de sal; se deja que se deslie del todo y se utiliza para *læ 'yīnā* (masa).

Otro tipo de *læjmīrā*.

Se coge *'āmbṛā* (ámbar), o un palito de *tāsærgīmæt*, se echa en la masa que se vaya a envolver en *ddǧiǧ* y se consigue una masa bien fermentada.

L'āmbār, son unos palitos que se encuentran en la mezcla de *læjwāz* (hierba aromática) junto con *ṣṣrī'* -tipo de *urāǧ*- *tāsærgīmæt* -tipo de palitos-, *tārā* y *bærdæddūš* -especie de *nuwwār* que se utiliza para *ttæyæryā*, como laxante que ayuda a la evacuación del vientre, además de *lurāǧ* y *nnuwwār* mezclado⁸⁴.

Para la obtención de una óptima *jmīrā* de *l'āmbār* se procede de la siguiente manera: se coge un poco de *læ 'yīnā* mezclada con ámbar y *ddǧiǧ*, se mezcla con el agua que se va a utilizar para la masa y un poco de sal, y se rocía con ello *ddǧiǧ* para amasar el pan. Una vez amasado bien se extiende la masa y se hace un pan redondo y delgado (*tuǧārrāš ljæbzā*) de la manera siguiente: se coloca en un *ṭbāǧ* (espuerta de esparto o palma) o *tāblā* (bandeja) o plato grande, aunque para los beduinos lo más usado es *ṭbāǧ*, y generalmente se queda dibujada la marca de éste en el pan, si no se

⁸⁴Para este último fin se utiliza otra planta denominada *āfāllāyīṭ* (*Cassia aschrek*), que crece en *rrāǧ* (terreno llano y pedregoso sin arbustos). Estas sustancias se toman con *læḥlib* o *nnšā* y con mucha

coloca un *ḥāwli* (tela) entre el pan y la espuerta. Cuando se coloca el *ḥāwli* en *ṭbāğ* se echa un poco de *ddğīğ* sobre el mismo antes de estirar el pan sobre él. A continuación, se coge otro poco de *ddğīğ* y se esparce sobre el pan y se le da suaves golpecitos con la mano para que se estire del todo, se cubre con el otro extremo de la tela y se deja que fermente bien para luego cocerlo.

-Otro tipo de *læjmīrā*.

Si se dispone de *llbān lḥāmæz* (leche agria) se coge un poco, se amasa con ella la pasta y se mezcla con *ddğīğ*. Se trata de un tipo de *jmīrā* de buena calidad y de delicioso sabor. Para ello se disuelve un trozo de la misma en agua, se amasa con ella *ddğīğ*, y una vez amasado, se extiende la masa y se hace un pan redondo y delgado (*tğärräs ljæbzä*) que se tapa, se deja reposar un rato mientras se calienta *lḥöfrä* (hoyo tradicional para cocer pan) y se coloca en dicho hoyo⁸⁵. Este método de leche agria acelera el resultado de *læjmīrā*.

Métodos diversos de cómo cocer el pan

-Tipo de pan que se prepara con *læjmīrā* pero no se deja que se seque bien (*yāri*).

Se calienta una *ḥöfrä* bien, se retira *yýmār* (brasa), se echa en ella *ljæbzä yýaryä*, se estira (*tufättäh*) con un palo, se deja que hasta que se cueza la parte de arriba (*tälbä*) y se cubre con tierra fina.

-Otro tipo también *yārī*

Se deja que el pan *yälbä* (se cuece un poco su parte inferior), se le da la vuelta, luego se entierra con arena a fin de evitar a que *tæddärräs* (se le meta arena por dentro por no haber hecho bien los panecillos finos).

-Otro tipo de pan (que se entierra)

cantidad de *llbān* para obtener una buena evacuación del vientre; además, hay personas que utilizan la leche de camella, en su estado de *hlīb*, sola, como laxante.

⁸⁵ En el último capítulo de esta Tesis ofrecemos el proceso completo sobre la preparación del pan en un hoyo tradicional (láminas 8-17).

Se entierra el pan en un *ārukāl* (al rescoldo), se enciende fuego encima de él y, tras un breve rato, se cubre con *lbäthä lbārdä* (arena fresca o sin calentar), y se deja que se cueza el pan gracias al efecto de *lä'rag* (transpiración) y *arukāl lhāmi* (calor del rescoldo), además de estar cubierto por la arena fresca.

-Preparación de pan con el método de las piedras.

Tras extender la masa para hacer un pan redondo y delgado, tanto si es *ffīr* o *mujämmär*, aunque es preferible lo último, se colocan piedras unas al lado de otras, se calienta fuego encima de ellas, y una vez caldeadas, se retira *yýmär* (brasa) y *nnār* (fuego) de las mismas y se coloca el pan sobre dichas piedras; luego se colocan otras piedras (*sfi*, pl. de *šäfyä*) sobre el pan y se vuelve a poner fuego sobre las mismas. A este tipo de pan se le denomina *jæbzæet læhyār* (pan de piedras).

-Otro tipo de pan de piedras

Se coge una *šäfyä* (piedra muy grande, compacta y lisa) y se enciende fuego sobre la misma. Una vez caliente se retira la leña (*lähtäb*) y *yýmär*, y se coloca el pan encima de ella, después de haberla preparado tal como se ha indicado en casos anteriores. Se coge otra *šäfyä rgīgä* (fina), se coloca encima del pan y se cubre también de fuego.

-Pan que se prepara con el método de *ssäjjanä*

Se amasa el pan, que no esté demasiado seco, se hace un pan redondo y delgado y se deja que fermente un poco, tras echarle algo de *läjmīrā* de la que hablamos anteriormente.

Modo de hacerlo:

Se coloca el pan en una *säjjanä* y se pone ésta encima del fuego. Es un método muy parecido al de las piedras.

También se coloca al fuego sobre unas piedras que se cubren con una *säjjanä* y se enciende fuego sobre ésta.

Igualmente, se pasó a otros métodos de cocer el pan menos antiguos que los de las piedras ya mencionados, o de la tierra, tales como es el caso de *lhāwz*, que es una porción que se corta de un barril tradicional de metal. Dicha denominación se

relaciona con el hecho de que este recipiente servía antiguamente para abrevar camellos y cabras.

Modo de cocer pan en *lhäwz*:

Se enciende fuego, se coloca el pan sobre la brasa para cocerlo, se pone *lhäwz* boca abajo sobre la misma (*yænkfä*) y se enciende fuego sobre él para cubrir bien el pan, pues así se cuece con más facilidad y rapidez.

Igualmente, se coloca el pan en un lugar caliente, sin tener que enterrarlo, se pone *lhäwz* boca abajo sobre él y se enciende fuego encima de éste.

Esta última técnica se hace también con la carne a la hora de asarla, aunque para preparar la carne asada existen varios métodos que abordaremos ampliamente en capítulos posteriores.

3. Productos animales

3.1. Sistemas de producción animal

La riqueza ganadera del Sahara Occidental está considerablemente influenciada por el desarrollo de la agricultura, de donde fácilmente puede deducirse cuál será el nivel que aquélla alcance en la región.

Sin embargo, y prescindiendo del camello, único animal apto para largas jornadas por el interior del país, hay una relativa abundancia de ganado cabrío y lanar (mayor la del primero), sin perder de vista que nos referimos a un país desértico y con escasa población humana. Se localiza en las regiones próximas a la costa, en la región de Wād Dra y en los alrededores de Ādrār Suṭṭuf, lugares en los que por la cercanía del mar, o por su relativa altitud, se condensa la humedad, gracias a la cual crecen unas tenues capas de hierba que sostienen a rebaños de tipo minúsculo y degenerado por lo general.

Entre los animales domésticos, el dromedario (*yǧmāl*), la cabra (*lmä'z*, sing. *mä'zä*)⁸⁶ y la oveja (*nä'yä*, pl. *n'āy*), (estas dos últimas se denominan en su conjunto *lægnæm*), forman la masa principal, exclusiva podría decir, del ganado del Sahara, ya que el caballo y el asno existen en muy reducido número y solamente en la región septentrional y en Zūġ (extremo meridional), donde hay algunos borriquillos.

El más importante de los tres es, sin duda, el camello, es decir, el dromedario, que es el que vive en el Sahara Occidental. Vamos, pues, a abordar este tipo de ganado, reservando para el final de este apartado lo referente al camello, ya que, al ser el animal más importante para los habitantes, le dedicaremos mayor espacio y profundizaremos en los distintos aspectos relacionados con su papel y su peso en la vida de los nómadas.

Como hemos señalado, las razas que más abundan son las siguientes: en el cabrío, una de corta talla y volumen, de pelo corto, negro y liso; es prolífica y de escasa producción de leche. Otra raza, de pelo largo oscuro, de tamaño más grande que la anterior y cuyo pelo, junto con el del de camello, se utiliza para la confección

⁸⁶ Hay que aclarar que *lmä'z* o *mä'zä* es el coloquial de *'änz* (cabra), puesto que este último término es el nombre genérico con que se conoce la cabra en el Sahara.

de jaimas y su piel para hacer *ğræb* (pl. de *ğærbä* - pellejo para el agua). Este animal, salvo el transporte, ofrece los mismos recursos que el camello para el nómada.

En el ganado lanar se puede señalar un tipo de oveja de buena talla, toda blanca salvo la cabeza que es negra o con algún manchón de este color en la cabeza, y de poca lana. Los borregos y carneros tienen el mismo pelaje que estas últimas y son de pequeño tamaño.

Ambas clases de ganado están aclimatadas a la región. Son ramívoras las primeras, es decir se nutren de matas y arbustos, y las segundas se mantienen de esta misma alimentación y preferentemente de hierbas cuando las encuentran.

Es corriente ver un rebaño compuesto de *lbæ*l y *lægnæm* (camellos y cabras-ovejas), y más frecuente aún ver los grupos de camellos desplazarse de un lugar a otro en busca de pastos.

Existen pocos asnos, pati-cortos y de pelaje suave gris, y muy resistentes para soportar la carga en los frecuentes viajes de los nómadas.

El ganado caballar es escaso y, en mayor número, representado por yeguas. Tipo pequeño de talla, es proporcionado y, como el asno, también es fuerte y resistente.

Como han dicho algunos historiadores en sus trabajos sobre el Sahara, en concreto sobre el aspecto que intentamos abordar en este capítulo, “señalar cifras para indicar la riqueza ganadera del Sahara sería conducir a deducciones erróneas: tratamos del país de los nómadas, los hijos de las nubes, los fascinados y dominados por ella. En donde llueve, habrá pastos para el ganado; allá, pues, irá el nómada”⁸⁷.

3.1.1 El camello, dueño del desierto. Origen e historia. Denominación según edad y color. Aprovechamiento de las partes del dromedario (*yænbü*, *ddærwü*, *læhmis*, *äffäg*, *læb‘ar*).

La destacada importancia del camello en el Sahara está reflejada en la frase atribuída a un personaje árabe, que dice: “Dios al crear el Desierto reparó su error colocando en él al camello”, o en aquella otra del Califa ‘Umar: “Donde el camello no prospera, el árabe no prospera”.

⁸⁷ Doménech La Fuente, A.: “Algo sobre el R.,” p. 117.

La familia de los Camélidos comprende dos géneros: el *Camelus*, que tiene una o dos gibas y habita en el Viejo Mundo y el de las Llamas, que carecen de ellas y vive en el Nuevo Mundo. El género *Camelus* comprende dos especies: el camello común (*Camelus dromedarius*), y el camello bactriano (*Camelus bactrianus*).

Mulero Clemente afirma en su extenso trabajo sobre el camello en el Sahara , que “el nombre de camello dromedario, por generalización incorrecta, se da al camello de una sola giba, comprendiendo tanto al pesado y de carga como al ligero y de silla, cuando en realidad debería corresponder al primero el de camello propiamente dicho (el *ymel* de los árabes), ya que el dromedario (*dromedarius*) proviene de griego *dromus* (carrera), nombre que primitivamente se dió a las razas de camellos notables por su ligereza y empleados solamente para monta (*Mehāri* de los árabes). El nombre de camello bactriano, o de dos gibas, se debe al hecho de ser este animal muy común en la región de Bactriana, entre el Turquestán y Persia”.

-Denominación de los camellos dada por los beduinos saharauis, en razón a su edad:

“Entre todas las cosas que Dios ha dado al hombre, dos son las más hermosas: el rostro risueño de una joven virgen y un hermoso camello.

Loado sea Dios”.

Aḥwār: Camello recién nacido hasta alcanzar los tres o cuatro meses. Su diminutivo es *ḥwæyyær*. Se le denomina también *uld ššāylä* (hijo de *šāylä*), es decir, cría de una camella *mÿæddä*, o sea, que no hace mucho que ha dado a luz, sin haber alcanzado todavía la edad de *jælfä*.

Mäjlül: De más de cuatro meses, hasta que a su madre *tægræz*, o sea, se le acabe la leche correspondiente al parto en el que nació éste.

Bälbün: Corresponde al final del período de leche en que dio a luz a su *ḥwār*; *bälbün* quiere decir que queda poco de su leche. Su edad puede prolongarse hasta los tres años, ya que figura en los libros de jurisprudencia y religión como animal incluido en la lista de los que se contabilizan para realizar *az-Zakāt*.

Bæn'sār: Se le llama así a la cría cuya madre deja de tener leche (*tægræz*) al estar preñada. Si deja de tener leche sin estar preñada se le llama *hāyæel*, y a su cría se le llama *bæn'sār* o *uld hāyæel*, que está en una edad comprendida entre *amsäjsær* y *bälbūn*. *Hāyæel* quiere decir le ha llegado el período de quedar preñada y no lo estuvo.

Äğ'as: De un año hasta los dieciseis meses. El término significa *mætğā'æs 'an amsäjsär*, es decir, retrasado con respecto a *amsäjsär*.

Amsäjsär: Se refiere este término al camello que está en una edad irregular o *jāsrä* (estropeada), comprendida entre *bæn'sār* y *hæğ*. Su edad se sitúa aproximadamente en los tres años. Su hembra se llama *tāmsäjsært*.

Hæğ: Su edad normal es de cuatro años, aunque existe *lhæğ lækbīr* (grande). Como existe *amsäjsär* que tira más hacia *hæğ*, también hay *lhæğ lækbīr*, que se acerca más a *ydä'*. Su hembra es *hæğğä*.

Ydä': Más de cuatro años. Se considera el más fuerte y resistente de los camellos. Su femenino es *yä'dä*.

Tni: Hasta los cinco años y medio; su nombre indica que ya le han salido completamente sus dos *mzāhæk* (dientes permanentes). Cuando se dice *tniyātu ġšūr* es por que se acerca más a *ærbā'*.

Ærbā': Cuando cumple los seis años. Quiere decir que le han crecido cuatro dientes de los permanentes, es decir, *lemzāhæk* y *rbā'iyāt*. Este animal se considera también el más grande y fuerte entre los camellos. A medida que avanza su edad disminuye su físico en relación a su estado de *rbā'*.

Sdās: Cuando cumple los siete años. Con este nombre, quiere decir que el animal completa el desarrollo de su dentadura a falta de *nnibān* (pl. de *nāb*-caninos).

Bufäträ o *fätr*: Hasta los nueve años. Con este término, se refiere a que le han salido los caninos (*ttäræṭṭu nibānu*), o sea, salen del velo del paladar (*l'āy*).

Ġāræḥ: Cuando crecen sus colmillos y pasa uno o dos años de la edad de *buḥāṭrā*. *Ġāræḥ* quiere decir *ġäyyäl*, o sea, que ya no aumenta en altura, ni tamaño, sino que se mantiene en este estado hasta que empieza a decaer con el paso de los años.

Msäh: Hasta los once años. Este término quiere decir que los dientes y muelas del camello empiezan a tener la misma forma y a ser iguales. También se le llama *ḥāk*, o sea, *ḥāk sænneyh* (con dientes ya limados), o también *bumäshä*.

De los quince años en adelante se le denomina *'äwd*, es decir, camello ya viejo.

El camello, en general, puede vivir hasta una media de treinta años, sino sufre alguna enfermedad importante o contratiempos.

Todo lo que hemos dicho se aplica igualmente al macho y a la hembra, por ejemplo, *ḥwār-ḥwārä*, *mäjül-mäjülä*, etc.

Esta denominación y las edades correspondientes pueden sufrir alguna modificación en función del período de preñez de la camella, ya que, por regla general, la camella tarda un año en parir y otro está dando de mamar a su cría. Pero a veces, se queda preñada antes del período normal, y se le llama *mkässäb*, es decir, cuando pare estando su cría aún muy pequeña (tres o cuatro meses). En este caso, a la cría no se le llama *bæn 'šār*, como hemos indicado más arriba, sino *uld mkässäb*, pese al estado de preñez de su madre.

-Nombres de camellos del Sahara, según el color de su pelo o *capa*, en *ḥassāniya* y castellano:

Siena o rojo:	<i>Ähmär</i>
Café con leche:	<i>Säb 'i</i>
Blanco grisáceo:	<i>Äzräg</i>
Gris claro:	<i>Ämräjmī</i>
Gris oscuro:	<i>Ägzālī</i>

Leonado claro:	<i>Ādjän</i>
Amarillo dorado:	<i>Āmboukäk</i>
Moreno casi negro o grisáceo:	<i>Ādhäm</i>
Fondo blanco grisáceo con manchas:	<i>Āhÿäl.</i>
Blanco:	<i>Ābyäz</i>
Negro:	<i>Ājzär</i>
Amarillo (blanquecino):	<i>Āsfär</i>
Negro y gris oscuro:	<i>Āhmāmī</i>

Āzräg̃: Todo el que tiene manchas blancas combinadas con otro color, de suerte que puede haber: *äzräg̃ flæjzār, äzräg̃ flæhmār, äzräg̃ flädjän.*

Hay más datos relevantes sobre este aspecto, pero no consideramos necesario profundizar en ellos en esta Tesis, y preferimos abordarlos en un futuro trabajo monográfico sobre el camello en el Sahara Occidental.

La exigua literatura de los saharauis se encuentra impregnada de su arraigado sentimiento de amor a este animal; poesías, narraciones, leyendas, cantos guerreros y festivos exaltan las virtudes del dromedario.

La leyenda que exponemos a continuación constituye una de las numerosas que circulan entre los habitantes del Sahara (recogida también por Mulero Clemente en su trabajo sobre “el camello”) y da idea de la pasión que siente esta gente por este adorado animal: “Un miembro de la tribu de *Rġæybāt* (una de las más numerosas e influyentes en la zona) cayó enfermo de gravedad y ordenó que llamasen a un médico local para que le curase, y al preguntarle cuál sería el precio de sus servicios contestó aquél que lo estimaba en un camello. El enfermo, que no poseía más que uno, le respondió que prefería que lo dejase morir, puesto que, aunque sanase, su vida dejaría de tener interés ya que le privaba de ver a su único camello, (puesto que el deseo de curar es para gozar de la posesión de mi dromedario)”.

-El camello y sus ventajas

El ganado camellar cura muchos males y casi todo su cuerpo es aprovechado para poner fin a muchos trastornos físicos.

Su carne, tanto *māblūl* (fresca) como *yābæs* (seca), su leche, su lana (*lubār* - que cura heridas, además de muchas enfermedades-), sus orines (*āffāğ*), su excremento (*-læb 'är-* eficaz contra *yÿrūhā* - heridas, *nnīäf* - granos...).

Un versículo de *Al-Qur'ān* resume aquello con pocas y profundas palabras:

"أفلا ينظرون الى الإبل كيف خلقت"

"Es que no consideran cómo han sido creados los camélidos" (*al-gāšīya*, 88). Ello quiere decir que el camello ocupa un lugar muy importante en la vida del hombre beduino.

Ludæk (grasa de giba de camello derretida) de camello constituye un eficaz remedio para enfermedades indeterminadas. Para ello, se coge *ludæk*, se coge *ttmār* *lmufässäs* (deshuesado), se coge *ddærwä* (giba de camello) y *tuḥämmä* (sí se somete al proceso de *læhmīs-* giba de camello frita y requemada) en un lugar caliente (que no le llegue el frío), sobre un fuego preparado con leña de madera gruesa (*tāzænt*). Una vez *yuhämmäs ludæk*, se filtra *læhmīs* del mismo, se coloca de nuevo sobre el fuego, se coge un *ğdāḥ* grande (que puede ser *märyän kbīr*, *yīrā kbīrā*, *mäfrād*), que sea hondo y fácil de taparse, se echa en el mismo dátiles, se vierte sobre él *ludæk*, como si tuvieramos que preparar un plato de *bulgmān*, y se va removiendo dicha mezcla hasta que se espese del todo, para que *ttmār* se mezcla con *ludæk*.

O bien se coloca *lmäryän* con *ludæk* al fuego, se echa en él *ttmār*, se va removiendo durante algunos minutos sobre el fuego, luego se retira del mismo, y se sigue removiendo hasta que se condense del todo y se consiga una mezcla uniforme y se deja reposar. Este proceso se hace normalmente durante la noche. Al día siguiente amanece *ludæk zāğær* (muy seco) con *ttmār*.

A continuación, se coge *mdäk* o *mæsmār* (clavo) recto, de cabeza afilada (*mḥäddäd*), se pone al fuego a calentar bien y se agujerea con él *ludæk*. Para ello es necesario introducirlo hasta el fondo del *märyän*, haciendo varios agujeros, para luego invertir la olla (*tænkfä*) a fin de vaciar los restos de *læhmīs* sin depurar, su líquido o *æ'rūğ šḥäm* (hilachos de grasa), que quedaron en suspensión, ya que si permanecen allí darían mal olor a los dátiles y estropearían su conservación.

La piel de camello (*yÿænbä*) también es eficaz ante males tales como dolor de estómago, falta de apetito, hepatitis, diabetes.

Modo de preparación:

Se coge *yÿænbä*, se deja que se seque y se asa al fuego. Si está *nātfä*, es decir, sin mucho pelo, se asa directamente al fuego, y si tiene bastante pelo, se quema un poco, se asa, luego se retira del fuego, se machaca bien y *tænsäf* (se toma en forma de polvo). O si las muelas del paciente están aún fuertes, se tritura y se va cortando en trozos pequeños para ir masticándola poco a poco.

Se dice que el camello es un remedio-panacea (*dwä*) para todo, incluso para los que no toman sus productos, y que a veces, el simple hecho de montar a un dromedario y el aire que sopla cuando se empieza a moverse sobre el animal, produce cierta sensación de alivio y de relajación, que en muchos casos favorece, si no cura, la recuperación de la persona afectada por el dolor de cabeza, mareo, falta de oxígeno suficiente ante un exceso de esfuerzo, etc.,. Como dijo un poeta árabe:

"تلك الراحة لا يراها إلا راكب الإبل"

O sea: "dicha relajación o descanso sólo lo puede apreciar y distinguir el que monta al camello", ya que el vaivén que uno siente al montar a un camello es comparable, en cierto modo, al movimiento que hace la madre a su bebé cuando intenta dormirlo, si la bestia está caminando (*ğoträ*), y cuando *tætræğ* o *mläğælgä* (aires de marcha del camello) lo mueve hacia arriba y hacia abajo de forma agradable y en armonía, se transforma en el remedio idóneo que anhela el enfermo para vencer el mal que le aqueja. Los aires que emplea el camello en sus movimientos de progresión son tres: paso (*ğoträ*), trote (*ägärrän*) y galope (*äjätṭän*).

Su *muj* (tuétano) también tiene propiedades curativas. Es bueno para muchas enfermedades, especialmente para enfermedades de los huesos e insomnio.

Su manteca es buena contra *şsmäk* (sordera), insomnio, mareos, *ttäylis* (vista nublada). También se hacen masajes con su manteca.

Igualmente, cura molestias que afectan a *lægrādīf* (hipocondrios), como es el caso de *āwrāg*, *urim lægrādīf* (molestias en el cartílago) ocasionada por lo que se conoce por *lbäglä* (ascitis). Para ello se preparan unas bolitas pequeñas de dicha mantequilla, se embadurnan (*yumäræmdu*) en *l'ælk* (goma arábiga) y azúcar molidos y se tragan. Se deben acompañar de leche de camella recién ordeñada. Este tratamiento constituye buen remedio para trastornos motivados por algún tipo de *täwärrum* (tumor).

El olor del estiércol (*b'är*) de camello es eficaz también contra *nnṭäf* (infecciones). Se machaca y se coloca sobre las heridas.

Sus orines (*āffāğ*) también constituyen buen remedio contra las heridas, y la higiene del cabello, especialmente el de las mujeres, ya que alarga el pelo. Además, elimina *tæjwāz rrās*, *ttzæğnīn* (mareo y pesadez en la cabeza), *şşğī'* (insolación). Igualmente es eficaz contra *l'ämäl* (brujería).

Si la persona afectada es una mujer, se recomienda que haga dicha limpieza durante los sábados, siguiendo la tradición beduina. También es preferible los orines de *læ'sār*. *L'æšrä* es la camella en su fase inicial de preñez. Igualmente se dice *läyhæt* o *ræfdæt lfælw* o *ğärbæt* o *ræfdæt nnæýmä*.

Todo lo que se ha dicho hasta ahora constituye una parte ínfima de las muchas ventajas que tienen los camellos, lo cual quiere decir que *ælbæł* es, en su totalidad, remedio para numerosos trastornos⁸⁸.

3.1.2. Sacrificio de los animales: *ddbīhā* y *nnhīrā*

A) *Ddbīhā* (reses).

Modo de hacerlo:

Se coge *şşä* (cabra)⁸⁹, se orienta su cabeza hacia la *Kibla* colocándola al lado izquierdo del matarife (*ddäbbāh*) y se dispone éste a separar hacia adelante la cabeza de la tráquea (*lbälhā*) con una de sus manos, y su ayudante (del matarife) a colocar su mano sobre *lböħšīša* (tráquea), cuidando de no presionar, pues podría asfixiarla, (*yæjnæğhā*) hasta el momento en que empiece el matarife a degollar al animal. Llegado ese instante, el primero aprieta su mano sobre el cuello para impedir el flujo de la sangre, mientras que el matador coloca la mano junto a *lbälhā* y pronuncia la *tätkiyā*:

“*Bismillāhe wa llāhu akbar*

بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهُ أَكْبَرُ

(En el nombre de *Allāh*, *Allāh* es grande), y ejecuta el sacrificio sin llegar a presionar fuerte sobre el animal ni torturarlo mientras siga con vida. No debe levantar

⁸⁸En el punto 3.2.5 de este capítulo ofrecemos más detalles sobre las partes del camello que se aprovechan para curar enfermedades o mitigar algún que otro dolor.

⁸⁹Se cita siempre a este animal por tratarse de una res que está relativamente al alcance de la mayoría de las tribus beduinas.

B) *Nnḥirū* (camellos)

Se coge el camello, se orienta hacia la *Kibla*, se dobla su cabeza girándola hacia atrás (*yäk'äm rräğbä*), se sujeta bien, se dirige la persona que va a degollar la bestia al *manḥär* (degolladero), empuña un cuchillo muy afilado y lo clava en el *manḥär* (garganta) tras realizar *ttädkiyä*, removiéndolo dentro de la herida hasta cortar todas las venas y *läbhäsšiš* (tráquea). Completada esta operación, se suelta el cuello del animal (*rräğbä*), extendiéndolo hacia adelante y se dispone el matarife a *yähräd zzäylä*, es decir, se separa cortando *lfælkä* (cadera) delantera de *lmähräd* (columna vertebral) y extendiendo las patas del animal para que no se muera encogido (*mæššäkräf*), ya que si muere en esta posición resultará difícil arrodillarlo para desollarlo, sobre todo a la hora de despellejar sus patas y cortarlas.

A continuación se dispone el matarife a *isälsäl* la bestia ya muerta, es decir, se coge la parte posterior de su *yænbä* (piel), a la altura de la espalda (*zzḥär*) y se corta un trozo pequeño, justo donde se ha efectuado la operación del corte de *lmähräd* por delante, de la misma hasta su cola (*näwwäsä*) atravesando su giba (*ddærwä*). Después se prosigue la labor de desollar al animal, haciendo caer *yÿænbä* de ambos lados del camello. A continuación se corta *yÿænbä* a lo largo de las patas y se despellejan, y cada vez que se termina de desollar una pata, se dispone a cortarla hasta completar el proceso. En ese instante, se tumba al animal, se despelleja su vientre y se abre su cuerpo.

A continuación se extrae su hígado, ya que el camello no posee vesícula biliar (*märrärä*), su corazón y el riñón, después de haber extraído sus tripas, y luego se empieza a trocearla, dejando esta delicada tarea en manos de personas ducas en trocear la carne del animal, tomando sus articulaciones como punto de referencia y de orientación.

3.2. Preparación de la carne

3.2.1. Clasificación de la carne (*llḥäm, nöš-l-ḥäm, rbæ'-l-ḥäm, mä-l-ḥäm*)

La carne para ser consumida se puede clasificar de la siguiente manera:

1. *Llḥäm*, 2. *Nöš-l-ḥäm*, 3. *Rbæ'-l-ḥäm*, 4. *Mä-l-ḥäm*.
1. *Tidğit* o *tištār* sin cocer (*niyyä*-cruda)

2. *Llḥäm yābæes* que puede ser *mæšwi* (asado) o *mätbūj* (cocido)
3. *Llḥäm lmæšwi*
4. *Llḥäm lmätbūj* en poca agua (hasta que esté lista para comer). Este tipo se le llama también '*ätmæet-l-ḥäm*

Esta clasificación está ampliamente reconocida en las distintas zonas del Sahara.

3.2.2. Modo de preparar la carne

Si lo que se quiere preparar es carne cocida, se debe cortarla en trozos pequeños o medianos, a gusto del consumidor, y si lo que se va a hacer es *ššey* (asado), se deja tal como está o se deja sin trocear la parte que se quiere asar.

Äfäšāy (Asadura)

Modo de prepararlo:

Se asa, se sirve para degustar con el té, mientras se está asando o cociendo la otra carne que se va a servir, generalmente, como almuerzo o cena. *Äfäšāy* incluye *lkäbdä* (hígado), *læḡnādiz* (las cuatro patas), *äfādān* (epiplón), *rriyā* (pulmones) y *lḡälb* (corazón), aunque esta clasificación no es unánime entre los habitantes del Sahara, ya que se puede eliminar o no incluir tal o cual órgano en el *äfäšāy*, según las regiones.

Äfäšāy lbæl

Modo de prepararlo:

Se coge *lkäbdä*, *lḡälb*, *rriyā*, *yÿærÿæf* (diafragma) y *lbæhlä* (intestinos con grasa), si los invitados son muchos, se pone todo a asar o cocer. Si se opta por cocerlo, se le añade *ddæwrä* también, y si lo que se va a preparar es *ššey*, disponiendo de una *dærwä zāḡrā* (pura), no necesita mezclarla con dicha carne, y en caso contrario se trocea y se añade a la carne. Se pone dicha grasa al fuego a asar, el menor tiempo posible, y se trocea el *äfäšāy* y se sirve a la gente como primer aperitivo de carne.

Si el *äfäšāy* se prepara cociéndolo, tal como se hace también con el *äfäšāy* de *ddbīḥä*, recibe el nombre de *äblälāz*.

Käršæt lbæl

También es muy sana.

Modo de preparación:

Se cogen las tripas de camello, se ponen en una olla con agua al fuego a hervir, se retira del fuego y se extiende, se deja que se seque bien, se machaca y se come. Es eficaz contra *āwrāg*. Se hace con ella lo mismo que con *āwti* (*yýænbä* asada).

Zzännän

Con carne de *lægnæm* (cabras).

Muy parecido al *äkäbāb* (especie de pinchos morunos). Una vez asado el *äfäšay* (poco hecho), se trocea la carne de *lægnägiz*, *lkäbdä*, *lgälb*, *rriyā*, también se puede añadir *yýærýæf*, *læklä* (riñones), pero no *lbæhlä*, y se corta en tamaño de *mädgä* (bocado), se envuelve en *šhäm*, se coloca en los pinchos o en *mtāræğ* (pl. de *mäträg*, vara delgada limpia de hojas) que puede ser de arbustos de *um rukbä* (*Panicum turgidum*), *ätıl* (*Maerua crassifolia*), *ssäkküm* (*Asparagus altissimus*), y *yuzännän*, es decir, *yuşähhäd* (se calienta) sobre el fuego hasta que se ase por el contacto directo de las llamas (*lähb*) de *yýmär*, y se come. De la palabra *yuzännän* procede el nombre del mismo plato *zzännän*.

Mientras que para preparar *äfäšay lbæl*, especialmente el de *lkäbdä*, se pone ésta sobre el fuego hasta que adquiere un color amarillento (*tæsfär*), se corta en trozos pequeños, se trocea *ddærwä*, se va colocando *mädgä* de *lkäbdä* y otra de *ddærwä* en el *mäträg* o el pincho tradicional, se pone a calentar sobre el fuego (*yuzännän*, es decir *yuşähhäd* lejos del fuego), hasta que esté en su punto y se come.

Esta forma de preparar *äfäšay* es muy parecida a la de *äkäbāb*.

Modo de preparar *äkäbāb*:

Se corta la carne, se mezcla con cebolla, aceite, sal, además de especias picantes (en algunos casos), se deja reposar un poco, luego se coloca en los pinchos, se pone al fuego, tal como se hace con *zzännän*.

En la mayor parte de las regiones del Sahara, se puede establecer cierta diferencia, pero mínima, entre la forma de preparar *zzännän* y *äkäbāb*, que es la siguiente:

Zzännān: bocado de *lkäbdä* y trozo de *ššhäm* que se colocan en un pincho y se ponen al fuego. Mientras que *äkäbāb* sería *zzännān* mismo, pero sin calentar *äfädān* (*ššhäm*).

-*Zäynābä* (modo de preparar).

Se trata de *tbijä* o también *ššey*.

Modo de prepararla:

Se coge *lkäršä* (tripas), se lavan bien, se coge algo de carne, grasa (*šhäm*) y la sangre que rodea al corazón, y se introduce todo en *lkäršä*. Entre la parte de carne que se puede escoger, está *šwākæel* (sing. de *šāklä*- cintura), *läklä* (riñones), *lbæhlä* (intestinos con grasa), *ÿÿærÿæf* (diafragma) y algo de carne. También se puede echar la cabra entera o simplemente la mitad o un cuarto de la misma.

Se coge un hueso de su carne, se rompen sus dos puntas, se fija con él *lkäršä* y se ata en el mismo, facilitando así su respiración. Se excava un hoyo, se enciende fuego en el mismo, y una vez caliente, se retira la brasa a ambos lados del hoyo, se coloca *lkäršä* con mucho cuidado, orientando el hueso hacia arriba y se cubre con tierra caliente. Después se enciende el fuego encima de la misma, evitando que toque el hueso que sirve de punto de respiración, tal como ocurre con *sbülæt lmägreÿ* (vapor que desprende la tetera cuando el agua que contiene alcanza el punto de ebullición) o la actual olla exprés. Si el vapor no sale por dicho hueso, *lkäršä* se infla y explota.

El hueso sobre el que se ata *lkäršä* puede ser *ānšiš* (canilla), aunque éste es demasiado estrecho, y se recomienda que sea un *gändüz* delantero o trasero. También sería mucho mejor orientar su cabeza más gruesa hacia el interior de *lkäršä* para que no resbale y así poder levantar la propia *lkäršä* con él. Hay que evitar también tener al lado, a la hora de atar *lkäršä* con el mismo, un trozo de carne que le pueda tapar y obstaculizar la salida de vapor⁹⁰.

Esta técnica se hace también con *käršet zzāyla*.

-También, dentro de las variedades culinarias que ofrece *ddbīhā* está la siguiente: se coge los intestinos, *lbæhlä* (intestinos con grasa), *dduwwārä* (intestinos más el estómago), se mezclan y se atan con ello los intestinos. Se pueden asar con *äfäšāy* o también se cocinan. Dicho plato se conoce con el nombre de *āmnænnæç* (pl. *imnæntæcn*).

⁹⁰En el capítulo sobre el material fotográfico ofrecemos el proceso completo que se sigue para la preparación de esta variedad culinaria (láminas 18-28).

En cuanto a *lkäršä*, se puede preparar tanto *mæšwiyyä* (asada) como *mätbūjä* (cocida).

3.2.3. Ššwä o ššey (asado). Tipos. Técnicas tradicionales

Después de sacrificar la cabra, desollarla y abrir su cuerpo, se rompen sus costillas, se deja que se seque completamente y se tiende de bruces (*tænbtäḥ*) sobre el fuego, para que así se ase de forma entera y uniforme.

Otra manera es colocar el animal desollado de forma inclinada o de lado y se deja que se ase un poco, de manera que le alcance completamente el fuego y luego se tumba y se entierra.

Otro método consiste en excavar un hoyo grande o un pozo o especie de *mätmürä*, se coloca un palo en los talones del animal, se pone boca abajo y se cuelga en dicha mazmorra, se tapa y se deja que se cueza mediante *læ'räg* (efecto de la transpiración).

Otro tipo.

Una vez desollada la cabra y abierto su cuerpo y se prepara y se asa por el método de las piedras calientes: se enciende el fuego encima de las piedras hasta que se calienten bien, se extiende el cuerpo del animal sobre las mismas y se colocan algunas piedras sobre el mismo hasta cubrirlo del todo y encender también fuego sobre ellas. Este método se le aplica también al pan en algunos casos.

Otra manera de asar *sskätä*.

Este método no era conocido antiguamente, sino que se remonta a tiempos muy recientes. Después de preparar el animal como se ha indicado en los casos anteriores, se introduce en un saco limpio y remojado, se abre un hoyo, se calienta con fuego y se coloca el saco con la carne, se entierra y se enciende fuego encima de él. Así se cuece la carne como si estuviera en el horno.

Otra forma de preparar *sskätä*, tampoco conocida tradicionalmente. Se coge un trozo grande de un barril, o lo equivalente a su mitad, o un *ḥäwz* (baño grande) se excava un hoyo, se enciende en él fuego y se deja que se caliente bien. Después se

coloca en él *sskīṭā* y se tapa con el trozo del barril o *lhāwz*, y se rodea también de fuego por todos los lados. Así se cuece la carne como si estuviera en el horno. Este último método se aplica igualmente al pan.

Ššwā con arroz

Después de sacrificar un cordero, cabra o cabrito, se procede a desollar el animal y prepararlo. Para ello, se abre el cuerpo del animal, se extraen sus vísceras, su asadura y se limpia por dentro. Luego se coge el arroz, se prepara en un *mārýān* (tal como indicamos más arriba), con su verdura y especias, y antes de que esté a punto, se vierte en el cuerpo del animal, se cose y se pone a asar. Antes de echar el arroz, se recomienda pasar el cuchillo entre la parte interior de las costillas del cordero para que el líquido de la carne gotee en el arroz, ya que ello le da un especial sabor.

También se puede sustituir el arroz por *kæskæes*.

3.2.4. *Ttišṭār* (tiras finas y alargadas). Modo de preparación, consumo, y conservación. Tipos de *Ttišṭār* : *tidḡūt*, *iginiš*, *læjli*

Cuando se parte la carne del camello, se consume primero *lhām lmäblül* con los huesos, mientras que el resto de carne se prepara en forma de *ttišṭār*, si no hay mucha gente en la morada, tal como la carne de *lægwāwæem* (pl. de *ḡāymä*-pierna), *læhrāḡæf* (sing. *hāræḡfä* - cía), entre otras partes de carne gruesa y consistente. Y si la gente es numerosa, se deja la carne tal cual y se consume hasta que se termine.

Si se decide por *ttišṭār*, primero *tušarräh* la carne (se corta en tajadas delgadas) y cuando se seca un poco, *tusäyyär*, es decir, se corta en tiras finas. Después, cuando *ssyūr* (trozos finos y largos en forma de bandas) ya están del todo secos, *yušatru*, y se colocan en un sitio donde les llega la sombra para que se sequen totalmente. La carne en este estado, tras el proceso citado, se le denomina *ttišṭār*.

La carne que se queda pegada a los huesos se le llama *læblül*, o lo que es lo mismo, *lhām lmäblül*, en oposición a *lhām lyābæes*.

Ttišṭār: Modo de tomarlo.

Una vez preparado, de la forma que se ha indicado anteriormente, se puede comer sólo y crudo (*niy*). También se puede consumir de la siguiente manera: se coge

ddaerwä muhämsä (giba de camello calentada), y se come *ttištār* mezclado con *ludæk*, como resultado de *læhmīs*. Esta forma de preparar *ttištār* se conoce por el nombre de *bu 'māmā* o también *bu 'meimä*.

Al tipo de *ttištār*, que no lleva *læ 'šāb* (hilachos de grasa) y solamente contiene trozos de carne, se le denomina *iğinīš*.

También se prepara un plato de *ttištār* muy conocido en la región llamado *tidğit*.

Tipos de *tidğit*:

-Primer tipo:

Se machaca *ttištār*, sin pasarlo por el fuego, se coloca *ludæk* sobre el fuego hasta que hierva, se vierte sobre *ttištār* y se deja la mezcla sin remover. Cuando ya está en condiciones de degustarlo, se come estando caliente, y se bebe a continuación té también caliente.

Este alimento es muy sano y constituye un remedio casero eficaz contra muchos males.

Segundo tipo:

Se coge *ttištār*, se echa en una olla y se pone al fuego para que cueza, se retira del agua y se machaca bien, tras cocerlo y secarlo una vez. Luego se echa en un *ğdāh* grande, se coloca *ludæk* sobre el fuego a hervir y se vierte sobre *ttištār* cocido.

Este plato es menos eficaz como remedio para algunos trastornos, ya que es preferible el citado anteriormente, porque la carne no pasó por el fuego.

Tercer tipo:

Se cuece *ttištār*, se retira del agua, se machaca, y se coge *ludæk* y se echa en un *mārŷān*, se coloca al fuego, y una vez hervido, se vierte la carne (ya cocida) sobre el mismo y se va removiendo la mezcla durante unos minutos; luego se echa en los platos y se sirve para ser degustado.

-Otro tipo, denominado *læjli'*: se coge *ddaerwä*, se corta en trozos pequeños, se pone al fuego para que *tuḥämmäs* (en un lugar protegido del viento y frío), se separa *læhmīs*, se vierte *ludæk*, se echa en una olla limpia y se coloca sobre el fuego. Se coge *ttištār*, que se va a servir como *jli'*, que debe ser *niy*, seco y de buena carne, y se vierte

en el *märÿän* que contiene *ludæk*. Tras unos minutos puesto sobre el fuego, se retira del mismo, se va removiendo poco a poco antes de que se vuelva espeso (*yæÿmæd*), a fin de que se separe la carne y a cada trozo le corresponda su parte de *ludæk*. Cuando está a punto de espesarse del todo, se deja de remover hasta que se seque, y una vez enfriado, se coge *mdäk* (clavo tradicional) o un clavo similar y recto y se coloca al fuego a calentar y se agujerea (*yuhärräd*) con el mismo la mezcla de *ludæk*-carne y se vierte la olla por si queda algo de agua en el preparado carne-*ludæk* para que salga por dichos agujeros. Esos orificios, además de ayudar a retirar el líquido sobrante tras secarse la mezcla, facilitan también la extracción de la mezcla a la hora de consumirla.

Este plato constituye buen remedio para muchas enfermedades indeterminadas (*lämräd-l-mähi mä'rūfä*), según la denominación beduina.

3.2.5. Animales y productos animales que se utilizan como remedio para algunas enfermedades (*ÿÿmäl* -camello-, *lmä'z* -cabra-, *ddīb* -chacal-, *lbūÿä* -camaleón-, *lġänfūd* -erizo-, *ÿÿräd* -langosta-, *ludæk* -grasa de giba de camello derretida-, *zzhaem* -pringue de avestruz), entre otros.

ÿÿmäl

Dromedario, *Camelus dromedarius*

Sobre el camello ya hemos dicho bastante en el capítulo relativo a los animales de explotación, pero no sería demasiado excesivo destacar algunas más de las ventajas que tiene este animal y su aprovechamiento para curar muchos cuadros clínicos y trastornos físicos que afectan al beduino, que suele estar aislado de centros sanitarios y unidades de primeros auxilios.

La carne de *lbæl* (camellos), su leche, su *āffāġ* (orines), el olor de su *'äbsä* (mugre de la cola de camello) es totalmente aprovechable para numerosas enfermedades.

Ludæk de camello constituye un eficaz remedio para enfermedades indeterminadas. Para ello, se coge *ludæk*, se coge *ttmār lmufäššäs* (deshuesado), se coge *ddærwä*, se calienta (*tuhämmäs*) en un lugar que no le llegue el frío, sobre un fuego preparado con leña de madera gruesa (*tāzænt*); una vez *yuhämmäs ludæk*, se filtra *læhmīs* del mismo, se coloca de nuevo sobre el fuego, se coge *ġdäh* grande (que puede ser *märÿän kbīr*, *ÿÿrä kbīrā*, *mäfräd*), que sea hondo y pueda taparse fácilmente.

A continuación, se echa en el mismo dátiles, se vierte sobre él *ludæk*, como si tuvieramos que preparar un plato de *bulgmān*, y se va removiendo dicha mezcla hasta que se espese del todo, para que *ttmār* se mezcla con *ludæk*. O bien se coloca el *mārÿän* con *ludæk* al fuego, se echa en él *ttmār*, se va removiendo durante algunos minutos sobre el fuego, luego se retira del mismo, y se sigue removiendo hasta que se condense del todo y se consiga una mezcla uniforme y se deja reposar. Este proceso se hace normalmente durante la noche. Al día siguiente amanece *ludæk zāğær* (muy seco) con *ttmār*.

A continuación, se coge *mdäk* o *mæsmār* (clavo) recto y de afilada cabeza (*mḥäddäd*), se pone al fuego a calentar bien, se agujerea con él *ludæk*. Para ello es necesario introducirlo hasta el fondo del *mārÿän*, haciendo varios agujeros, para luego volcar la olla (*tænkfä*) a fin de vaciar restos de *læhmīs* sin depurar, su líquido o *æ'rūğ šḥäm* (tendones o filones de grasa), que quedaron en suspensión, ya que si permanecen allí darían mal olor a los dátiles y estropearían su conservación.

-*Ludæk*. Preparación y conservación

Modo de hacerlo:

Se coge *ddærwä* (giba del camello) recién sacrificado, se deja reposar un poco, se corta en trozos pequeños, del tamaño de un bocado, se pone en un *mārÿän* y se coloca sobre un fuego en un lugar donde no le llega el viento y se deja *tuhämmäs* lentamente, y después se pasa por un colador el resto de *læhmīs* mezclado con *ddærwä*. Una vez filtrado, se retira *ludæk* de la olla, se deja enfriar, luego se coge *mdäk* (clavo largo no oxidable), se calienta y se agujerea con él *ludæk*, se vierte la fuente que contiene *ludæk* para vaciarla de posibles restos de líquido para evitar que dicha grasa despida mal olor. Tras este largo proceso, *ludæk* ya puede estar en perfectas condiciones para ser conservado sin correr riesgo de corromperse y listo para ser degustado mezclado con *ttištār*, llamado también *llḥäm*⁹¹.

En lo que respecta a la conservación de *ludæk*, se procede de la siguiente manera:

⁹¹Para más detalles véase el apartado relativo a las ventajas del camello, concretamente cuando se habla de la mezcla de *ludæk* con dátiles deshuesados.

Se coge *ddærwä*, se corta en trozos pequeños, se pone al fuego para *tuhämmäs* en un lugar caliente, se filtra *læhmīs* y se mete *ludæk* en *lægræb* (pl. de *ğærbä*) tanto nuevas como usadas (*ššnæn*, pl. de *šännä*).

Ludæk y dátiles pueden también conservarse en *l'ækkä* (piel usada) y *ägær̄t* (pellejo de chivo o cabrito).

La piel de camello (*yÿænbä*) también es eficaz contra males, tales como dolor de estómago, falta de apetito, hepatitis, diabetes.

Modo de preparación:

Se coge *yÿænbä*, se deja a que se seque y se asa al fuego. Si está *nātfä*, es decir sin mucho pelo, se asa directamente al fuego, y si tiene bastante pelo, se quema un poco, se asa, luego se retira del fuego, se machaca bien y *tænsäf* (se toma en forma de polvo). O si las muelas del paciente están aún fuertes, se tritura y se va cortando en trozos pequeños para ir masticándola poco a poco.

El tuétano (*muĵ*) del camello también cura. Es bueno para muchas enfermedades, especialmente, para enfermedades de los huesos e trastornos relacionados con el insomnio.

Su manteca es buena para *æšmäk* (sordera), insomnio, mareos, *ttäylis* (vista nublada).

También cura *lægrādīf* (hipocondrios) que le suben a ciertas personas, como es el caso de *āwrāg*, *urim lægrādīf* (molestias en el cartílago) ocasionada por lo que se conoce por *lbağlä* (ascitis). Para ello, se preparan unas bolitas pequeñas de dicha mantequilla, se embadurnan (*yumäræmdu*) en *l'ælk* y azúcar molidos y se tragan. Se deben acompañar de leche de camella recién ordeñada. Este tratamiento constituye un buen remedio para trastornos motivados por algún tipo de *täwärrum* (tumor).

El olor del estiércol (*b'är*) de camello es eficaz también contra *nttäf* (infecciones); se machaca y se coloca sobre las heridas.

Sus orines (*āffāğ*) también constituyen buen remedio contra las heridas, y la higiene del cabello, especialmente el de las mujeres, ya que alarga el pelo. Además, elimina *tæjwāz rrās*, *ttæğnīn* (mareo y pesadez en la cabeza), *ššğī'* (insolación). Igualmente es eficaz contra *l'ämäl* (brujería).

Si la persona afectada es una mujer, se recomienda que haga dicha limpieza durante los sábados. También es preferible los orines de *læ'sār*. *L'æšrä* es la camella

en su fase inicial de preñez. Igualmente se dice *läyhæt* o *ræfdæt lfælw* o *ğärbet* o *ræfdæt nnæýmä*.

-*Lmä'z* (nombre coloquial de 'änz-cabra)

La cabra (*Capra hircus*), especialmente la de color negro, es buena para curar algunas trastornos. El remedio (*dwä*), según los beduinos saharauis, se halla en el consumo de su leche y de su grasa (*ššhäm*). Su grasa cura enfermedades indeterminadas, elimina *nṭäf* (úlceras-heridas infectadas), es eficaz para molestias en los ojos, aparición de granos, piel agrietada (*yÿæld yæššälläj* o *yætfälläh*); también es eficaz contra el envenenamiento y contra *lbäğlä* (ascitis). En este último caso, se recomienda comer la grasa tierna de cabra. *Ššhäm*, mezclada con *lkæhlä* (polvo de antimonio) y puesta al fuego a cocer, se alcoholan con él los párpados y es eficaz también para la vista.

Su leche es buena para la sordera, para *iğændi* (cuadro clínico que engloba varias infecciones de tipo crónico), asma, entre otras dolencias.

La leche de las ovejas (*nn'āy*) constituye un eficaz remedio contra el archiconocido *iğændi* y la sordera, ésta tanto si está motivada por *iğændi* como por *lbärd*. Pero sobre todo la leche de ovejas blancas, ya que es más eficaz para estas enfermedades que la de las negras que, según los beduinos, es buena solamente para los casos de *āwräg*.

Ddīb y *Zzbä'*

(El chacal y la hiena).

La parte más aprovechable de estos dos animales son los huesos que constituyen un remedio eficaz para determinadas molestias. Los beduinos del Sahara, cuando padecen algunos dolores óseos, se disponen a buscar uno de estos dos animales para matarlo (y sacrificarlo según los ritos musulmanes) y extraer justamente aquellos huesos que les duelen y comerselos.

La grasa del chacal (*ddīb- Canis anthus*), especialmente aquel que vive en las zonas costeras, es eficaz contra *lbärd* (reuma), *l'ämäl*, *ttukāl* y *ssihr* (brujería). El beduino la come y se abriga bien después para sudar. Como esta familia de lobos se alimenta de animales marinos y de *læ'neybrä* (ámbar gris), que se extrae de los cachalotes, es eficaz contra todo tipo de envenenamiento.

-Zzbä‘

Hiena rayada, *Hyaena hyaena*

Además de sus huesos, la sangre de la hiena cuando se mezcla con *dǧiǧ zzrä‘* (*lmæǧli*) constituye también un buen remedio para *zziǧä* (asma) y la tos aguda. Todo aquello que no sea su sangre o carne, hay que quemarlo o enterrarlo en un lugar lejano, ya que de ello se hace mucha brujería. Su piel, pelo, huesos, cabeza, pies, y especialmente sus dientes, son aprovechados para hacer hechizos y magia.

Si no fuera por esas ventajas que residen en su sangre y su carne para curar ciertos males, no serviría prácticamente de nada, pero como reza el principio canónico (*al-qā‘ida al-fiqhiyya*):

Ddarūra tubīhu al-mumtana‘

الضرورة تبيح الممتنع

O sea, “la necesidad convierte lo inaccesible-prohibido- en lícito”, por lo que hay que aprovechar lo bueno que tiene ese animal.

-Llbūyā

Camaleón, *Chamaeleon chamaeleon*

Cambia con facilidad de color y se transforma en el color del objeto sobre el cual sube.

Es un remedio eficaz contra muchos trastornos, especialmente, contravenenos. Su huesos curan y su carne es eficaz contra el asma.

Modo de empleo:

Se coge el animal, se abre su cuerpo, se vacía su vientre (entrañas) y se coloca entero en un recipiente con *ddhæn* y se deja que se cueza bien. Una vez listo, se desecha el animal, se coge *ddhæn* en el que estaba envuelto y se administra via bucal (*yulähhäs*) al asmático.

Su huevo es eficaz contra el veneno.

Modo de preparación: se mezcla con *ddhæn*, se deja cocer y se come. O también se mezcla con *læbjūr* (incienso perfumado) y *yubäyyæy* (se quema con *læbjūr*), y se deja que su suave aroma cubra y empape el traje típico saharauí (*därrä‘ä*, en el caso del hombre, y *mälhfä*, si se trata de mujer).

-Lǧäñfūd

Erizo, *Actechinus algirus lavaudeni*

Es bueno para el dolor de muelas y de dientes.

Modo de empleo:

Se busca un *ğänfūd*, se sacrifica, se coge su carne (si es grasienta mejor) y se muerde fuerte. Es eficaz y elimina *sswāræğ lfām* (molestias en las encías y velo del paladar), y su sangre cura el asma, *læbhäg* (forma benigna de lepra), además de otras formas de *læbräs* (lepra).

También se usa para curar una enfermedad que afecta a las ubres de las camellas, denominada *ssdādä* (tumor de tetas). Se prepara de la siguiente manera:

Modo de uso:

Se sacrifica un *ğänfūd*, se coloca la carne en una vasija o recipiente cóncavo, luego se retira la carne, se meten las ubres en la vasija y se cierra con *ššmāl* (saco especial para cubrir las ubres de la camella o cabra).

-Zzäb

(Lagarto, *Uromastix acanthinurus*)

Es eficaz contra la sordera parcial y la diabetes (enfermedad hace pocas décadas totalmente desconocida en la zona; se la relacionaba con otros trastornos, tales como anemia, *āwräg*, entre otros, y se la conoce por otros nombres locales).

Modo de administrarlo:

Se coge el animal, se asa, se entierra en un *ärükāl* (brasa resguardada por la ceniza o rescoldo) hasta que se cuece del todo, se abre su cuerpo y se coge su líquido (ya tibio) y se instilan unas gotas en el oído.

También es bueno para molestias en los ojos, especialmente eficaz contra *ttäylisä ddäjnä* (dificultad visual para distinguir bien las cosas). Igualmente, constituye un buen remedio para *buşöffäyr* (ictericia) y *āwräg*.

Modo de prepararlo:

Se coge el animal, se sacrifica, se asa (tal como se indicó anteriormente pero en este caso no muy hecho), se retira del rescoldo, se come con su jugo y se instila también el jugo, ya tibio, en el órgano afectado (oído, ojo, etc).

-ÿrād

Langosta, *Schistocerca gregaria*

Eficaz contra *āwrāg* y dolores de estómago. También sirve de alimento en los años de mayor sequía o en años en los que sí hay mucha leche pero poca cosecha de cebada u tros granos.

Igualmente es bueno para la mujer *nāfsä* (de *nifās*, puerperio o período posparto), ya que absorbe el exceso de líquido y elimina *āwrāg*, dado que la mujer *nāfsä* está más expuesta a padecer *āwrāg*, especialmente durante los dos meses posteriores al parto.

Modo de prepararlo:

Se cuece bien y se extiende para que se seque, se coge la cantidad que se vaya a tomar y se prepara de la siguiente manera: se quitan sus alas y sus patitas, y se come el resto íntegro.

También es eficaz contra la enfermedad conocida localmente por el nombre de *timši*, de la que a continuación hablaremos.

Es buen remedio contra *timši* y se puede administrar de dos maneras: Comerlo como tal (prepararlo, como se ha indicado más arriba), o también triturarlo para ser tomado en forma de polvo, ya que su efecto es más inmediato en este que en el primer caso.

- Productos eficaces contra *timši*:

Este mal aparece en aquellas personas acostumbradas a un tipo de alimento u otro producto que desaparece del entorno donde viven. Por ejemplo, alguien que se alimentaba de leche de vaca, camella, oveja, de dátiles, carne de gacela, de *rruyān* (sing. *aru*), *lmöhr*- tipos de gacelas-, *nn'ām* -avestruz-, por citar algunos de los productos donde más se da el fenómeno de *timši*. Las personas que pasan largas temporadas sin encontrar sus productos más deseados acaban padeciendo trastornos muy diversos, desde la aparición de *ḥābb* (granos), *ḡūb* (eczemas), *wāklä* (prurito) en la piel, o consecuencias más graves, como sordera total, pérdida de la vista, etc.

Por lo tanto, *yḡrād* constituye un buen remedio para *timši*, aunque también lo es la leche o el alimento al que el paciente estaba acostumbrado a tomar anteriormente. También se cura este mal comiendo tripas de vaca.

Modo de prepararlas:

Se cuece la visceras de la vaca, especialmente su *kæmbæs* (callos), y se le ofrece al enfermo.

Tres cosas (relacionadas con lo anterior) cuyo efecto es inmediato para la curación de un mal, según cita el sabio Ššeij Mal'aynīn en su libro *Kitāb al-Fawākih*:

1-*Timši*, si se da con el remedio para curar el mal que padece el enfermo. Cuando la persona abusa de la sal, de alimentos picantes o amargos, de la leche agria, té o café amargo y fuerte, o cualquier otra cosa no conveniente para su salud, sobre todo si está acostumbrada a la leche, alimentos dulces (carne, azúcar, etc).

2-*Iğændi*, si se da correctamente con su tratamiento.

Cuando la persona abusa tomando los alimentos arriba mencionados contrae *iğændi* repetinamente, pero la administración de alimentos opuestos, dulces sobre todo, produce un efecto inmediato de recuperación.

3-Abstinencia en mantener relaciones sexuales. Cuando el hombre lleva mucho tiempo sin estar con una mujer, el efecto inmediato de la curación de esta abstinencia es similar al que se produce en el enfermo de *iğændi* y *timši* cuando se da con el remedio para su dolencia.

-*Ġliyyæt zZRä'*

También constituye buen remedio para *timši*.

Cuando el paciente no encuentra un remedio casero para *timši*, se le prepara *ġliyyæt zZRä'* (cebada muy tostada). Si *timši* está provocado por la ausencia de leche, se coge la cebada, se echa en una fuente y se le añade agua, se deja que repose durante toda la noche; luego se tira el agua, al día siguiente, y la cebada aparece un poco hinchada. Se extiende la cebada al sol, se deja secar y se calienta bien en el rescoldo. Una vez calentada, mediante este método de *ärukāl*, y tostada uniformemente, se quita el salvado (*nnjāla*) y se echa un poco de manteca a la *læġliyā* y se ofrece al que padece de *timši*.

Si no se dispone de leche ni de manteca, se asa *læġliyā* a la brasa y se deja con su salvado, ya que este último sirve a la vez de remedio para *timši* y para *ngiš lma īda* (dolor agudo y esporádico de estómago).

-Carne de camello

Su falta también produce *timši* y su consumo, tras larga abstinencia, lo remedia.

Cuando una persona pasa larga temporada sin degustar la leche de camella, su carne puede convertirse en sucedáneo y constituir un eficaz remedio para *timši*.

-Llbän o læhlīb

Alimento que cura varios trastornos, tales como *lbärd*, *lhömmān*, *iğændi*, etc. *Llbän* constituye para los habitantes de esta zona una 'panacea' para casi todo, debido a su amplia y variada aplicación para remediar, por no decir curar, en innumerables casos, los males que padecen estos nómadas.

Cuando la persona padece *lhömmān* (sensación desagradable de calor interno), la toma fría y se cura, con la ayuda de Dios. Si es aquejada de *lbärd* (catarro) la toma caliente, más de una vez por supuesto, y se cura. Si padece *iğændi*, y no encuentra con qué endulzarla, la toma pura (*šādæğ*) y fresca y se cura. Si lo que le aqueja es *āwrāg*, la toma mezclada con agua o *mā'ām* (leche con cierto saber agrio). Este variado uso terapéutico de la leche demuestra, una vez más, que constituía y sigue constituyendo un alimento sano e indispensable para los beduinos saharauis.

La carne seca, tanto la de camello, que ya mencionamos, como la del *wahš* (gacelas, en general), es muy sana.

La carne del *wahš*, en general, cura numerosas enfermedades, pero la de *rroyān* es mucho más sana que la primera, ya que la carne grasa del *arwi* (carnero montés) es más estimada que *læ'neybrä* (ámbar gris).

-Zzhæm (Pringue de avestruz).

Cura *lbärd* (reumatismo) y otras enfermedades graves.

Modo de averiguar si *zzhæm* de *nn'ām* es puro o no:

Se echa dicha grasa en la palma de la mano y si la grasa aparece por la parte posterior de la mano, se trata de un *zhæm* puro. Otra manera de averiguar la pureza de *zzhæm* consiste en echar mucha cantidad de dicha grasa en una fuente, colocar en ella los pies de una persona, estando de pie, y si la grasa queda inmediatamente absorbida, se trata de un *zhæm* puro.

Zzhæm también es muy eficaz para curar *fæthān lğäšūs* (dolor producido en la cavidad pectoral).

Modo de uso:

Se coge al paciente, se le pasa un turbante (*litām*) o tela parecida por el pecho, se aprieta fuerte, se deja caer sus dos extremos (*trūftu*) por los hombros apretando suavemente para que el apretón vaya orientado hacia arriba. Previamente debería haberlo sometido a un masaje con *zzhæm* y haberse elegido un día caluroso o soleado. También se le prepara un plato de *bulgmān* al que se le haya añadido poca agua, y se le echa buena cantidad de *zzhæm*, como grasa acompañante. Una vez tomada esta comida, se traslada al paciente a un lugar donde llegue mucho sol y se deja descansar tumbado durante buen rato.

La recuperación es inmediata en la mayoría de los casos. La gente cuando nota que el dolor de pecho se produce en la parte delantera del mismo, piensa que *faethān lǧāšūs* tiene su origen en esta parte anterior de la cavidad pectoral, pero el *faethān* (apertura) se produce en la parte trasera, ya que las puntas de *ssiǧāt* (costillas) salen hacia atrás y su movimiento, también hacia atrás, produce ese dolor en la parte delantera.

Cuando se aprieta el pecho con el turbante y se come *zzhæm* es posible que quede algo de líquido durante el movimiento de *ssiǧāt*, lo cual sale en forma de sudor, y *ssiǧāt* vuelven a coger su sitio natural, con la ayuda de Dios.

A la persona que tiene dificultad de transpirar y cuya piel está cerrada (*ýældu mætgälläǧ*), se le aplica un masaje con *zzhæm* que facilitará la apertura de esos poros, que pasan desapercibidos, a simple vista, y ayudará a que el cuerpo respire con normalidad.

Zzhæm también cura algunos trastornos hemáticos en los que la sangre se congela o la circulación sanguínea es lenta.

-*Ddhæn lhāyæl* (grasa añeja)

Eficaz para dolores de estómago, de las articulaciones y reumatismos.

Se trata de aquel *ddhæn* guardado, tradicionalmente, en vasijas de barro o, últimamente, en vasijas de vidrio o *ābbāqīl* (bocales, jarros) elaborados con madera, o conservado en *iǧærtān* (sing. *aǧert*), en *æ'kæk* (sing. *'ækkā*)⁹², botellas fabricadas de *læjšās* (calabaza). Para el último caso, se abre la calabaza, en forma de boquete, se

⁹²Sobre estos recipientes se hablará más a fondo en el apartado de esta Tesis sobre conservación de alimentos líquidos o sólidos en pieles.

deja algún tiempo hasta que se seque su pulpa y se extrae esa parte mollar (blanda y fácil de partir). Así el calabacino estará listo para conservar *ddhæn* y otras grasas animales.

Ddhæn, cuando se conserva durante algún tiempo adquiere un olor y sabor propios, que refuerzan su eficacia como remedio-curativo. El sabor delicioso que adquiere a la hora de degustarlo es también saludable en el momento de aprovecharlo como alimento curativo, ya que es sano para embadurnar y embellecer el cuerpo, o como alimento contra el resfriado, *āwrāg*, dolores intestinales, de vientre, etc.

Ddhæn, si se va a conservar y utilizar posteriormente como remedio para algunos trastornos es conveniente derretir antes la manteca y coger *dġiġ zżrā' lmæġli* (bien hecho) o *muşäffār* o *muşäjġän* (poco hecho); después se le añade unos granos de *tāzāwkännit* (*Savia aegyptiaca*), se pone la manteca al fuego y se le echa la mezcla de *ddġiġ-tāzāwkännit* y se deja que se cueza. Una vez que haya hervido, se coge una rama (*'ærš*) de un árbol, preferentemente de *tāzāwkännit*, y se va removiendo la mezcla puesta al fuego para que dicha *tāzāwkännit* y *dġiġ zżrā'* concentren esa espuma. Cuando está cocido, se retira del fuego, se pasa por un colador y se queda esa espuma con los granos de *tāzāwkännit* y *ddġiġ*. Este resultado se conoce con el nombre de *ddwābā* (manteca derretida, que ya abordamos en capítulos anteriores). Sirve como alimento para las personas, pero también se ofrece a los animales, especialmente a los perros.

En *Kitāb al-Fawākih*, el autor habla de un *zḅäyb* pequeño llamado *zḅäyb læḥyār*, que quizás coincida con una especie de lagartija conocida en la zona por el nombre de *täläġlāġ* (salamandra). Ššej Mal'ainīn dice que dicho *zḅäyb* constituye un buen remedio para personas calvas o con entradas.

Modo de prepararlo:

Se coge dicho reptil, se quema hasta convertirlo en cenizas, se le echa aceite de oliva (*zeyt l'ūd*)⁹³ o *ddhæn lḥāyæl* (grasa añeja), se mezcla bien con un palillo y se coloca encima del cuero cabelludo. En toda parte de la cabeza tratada crecer si Dios, el altísimo quiere. Hay que procurar tocar la mezcla solamente con le palillo.

3.2.6. Platos que no requieren el uso del fuego

-Zrā' *lmægli*

Aunque para su primera preparación requiere ser calentado sobre el fuego, no necesitará posteriormente someterse, en la mayoría de los casos, a ningún otro proceso candente. *Zzrā'* (cebada) cuando se calienta y se muele, puede estar lista para ser consumida en su forma de *zzämmīt* o de *læbsīs*, por ejemplo.

También se puede preparar *ārkūk* o *læmrīs* y se dice *irākkāk* o *imārrās*, sin necesidad de ponerlos sobre el fuego⁹⁴.

-La carne cuando se hace en tiras finas y alargadas (*tīštār*) tampoco necesita pasar por el fuego.

Modo de transformar la carne en *tīštār* para conservarla:

Cuando se sacrifica el camello (*zzāylā*), la cabra u otro animal, se coge la parte más gruesa de su carne, primero *yušārrāḥ* (cortarla en tajadas delgadas) para que se seque del todo, luego *yusäyyær* (se corta en tiras finas) y se coloca encima de cuerdas tendidas para tal efecto, de manera que no le alcance el sol, si es posible. Una vez secados dichos *ssyūr* (trozos finos y largos de carne), *yušättru*, es decir, se cortan en tiras finas del tamaño de *mādgä* (bocado) aproximadamente. Después de *yušätṭār*, se extiende en un lugar apartado, a la sombra, para que se seque.

Una vez seco, ya no necesita volver al fuego y puede tamarse tal cual.

Si se acompaña con *ludæk* será mucho más sabroso y sano (según los beduinos). A esta mezcla, un bocado de *tīštār* con *tāššä* (trocito) de *ludæk*, se le denomina *bu'meymä*.

3.2.7. Platos que llevan algún nombre local, de personaje, región...

Sobre este apartado, no se han encontrado grandes cosas, pero sólo sería cuestión de ampliar el campo a otros temas relacionados con la alimentación en sí, tales como la vida de las tribus nómadas, la literatura, especialmente la poesía culta y popular, que constituye una fuente riquísima para explorar los entresijos de esta antigua pero al mismo tiempo virgen y sorprendente civilización beduina.

⁹³Se entiende por *zeyt-l-'ūd*, en la región, al aceite de oliva en general.

⁹⁴Sobre estos platos y su preparación véase el apartado segundo del capítulo cuarto.

No obstante, podemos, en principio, exponer un ejemplo:

-*Māru t̄tālālā*

Es un plato de arroz de origen senegalés.

Se prepara con pescado, carne o sólo, pero siempre con mucha grasa (*ddsäm*).

Modo de prepararlo:

Se prepara igual como se hace con otros platos de arroz⁹⁵.

Se lava el *māru*, se embadurna con *ddsäm* antes de introducirlo en agua hervida, de manera que al cocerlo, sus granos no se peguen entre sí y salgan separados, ya que al echarlo en la olla con agua hervida no se aconseja removerlo, sino que se deja a fuego intenso durante unos minutos, luego se reduce a fuego lento, se tapa y se deja así hasta la absorción total del agua.

Este plato requiere más tiempo a la hora de prepararlo. Se necesita, prácticamente, el doble de tiempo que, habitualmente, se dedica a otro tipo de *māru*. También se le conoce por el nombre de *māru lækwär*⁹⁶.

3.3. Productos lácteos. Leche y sus derivados.

3.3.1. Tipos de leche y su preparación.

Los vínculos que tienen los saharauis, en general, y los beduinos entre ellos, en especial, con la tradición y el consumo de la leche son muy fuertes y se remontan a épocas muy remotas, algo que ocurre también con el té; la leche la consumen en un ambiente en el que las costumbres de la región le confieren cierta particularidad que puede llegar a considerarse única en su género en lo que se refiere a las buenas maneras en el comer y el beber.

Esta particularidad se manifiesta en la forma de preparar esta bebida y la manera de consumirla y ordenar sus utensilios, además del ambiente que la rodea, con sus sólidas influencias en la consolidación de los vínculos de convivencia popular.

⁹⁵Véase variedades culinarias de arroz en apartado segundo del capítulo cuarto de esta Tesis.

⁹⁶Este término se refiere a los habitantes de los países africanos de color, especialmente, a los senegaleses. De ahí, procede también el término *kāwri* o *kāwriyā* frente a *bizāni* o *bizāniyā*, que abarcan un concepto más extenso que se enmarca dentro del significado de la categoría *bizāni*. Véase Hernández Moreno, A., *op. cit.*, pp. 64-75.

La leche que se ofrece a los huéspedes junto con los dátiles como señal de caluroso recibimiento y excelente forma de conducta cultural, se considera una de la tradiciones más antiguas del mundo árabo-islámico, y constituye un tema rico y omnipresente en la literatura árabe que se comparó, en su momento, con *aṣ-ṣafa`* (la pureza, rectitud y sinceridad) y *al-`atā`* (generosidad y entrega).

Por lo tanto, no es de extrañar que el tema de la leche siga hoy presente en el Sahara Occidental, región que se caracterizó antaño por la escasez de agua y el sustento de sus habitantes nómadas de la crianza de camellos y reses que constituyen la fuente de producción de la leche.

La leche "llega a constituir en la vida diaria de los saharauis un producto imprescindible para cubrir las necesidades fisiológicas para su supervivencia", según afirmó un anciano saharauí.

La leche se puede preparar y consumir de distintas maneras, y entre los tipos más conocidos destacamos los siguientes:

-*Zzriġ*: consiste en la mezcla de *læħlib* (leche sin batir en el odre) o *llbän* (leche batida) con un poco de agua y azúcar, que los presentes beben en una cazuela especial antes de tomar el té.

Modo de consumirla: se toma, generalmente, un solo sorbo y se va pasando el recipiente entre los presentes, en el caso de los hombres; mientras que a las mujeres sí pueden tomar mayor cantidad de golpe hasta apagar su sed.

-*Ššnīn*: leche agria a la que se añade, una vez extraída de *ššækwä* o *ššännä* de la cual deriva su nombre, una buena cantidad de agua que supera la de la leche y un poco de azúcar.

-*Mtā`äm*: se refiere a la leche que se aprovecha, generalmente, como *idām* para acompañar a platos de *bulgmām*, *l`äiš*,... o para ser consumida en el momento de su ordeño. También se conoce por *hāmæz*.

-*Ddrūrī*: consiste en mezclar una cantidad de *læħlib* con otra de *llbän*, que puede ser igual, menor o ligeramente mayor como alimento energético o simplemente para apagar la sed.

-*Abærgāl*: mezcla de una poca cantidad de *læħlib* o de *llbæn* con una buena cantidad de agua. Con esta solución parece que el objetivo no es más que alterar el color y olor del agua antes de servirla como bebida.

Otras formas de preparar la leche:

-*Tæmbärmä*: consiste en mezclar la leche con bebidas gaseosas o con "gofio" canario o con *dǧiǧ zzzrā* (que ya tratamos en el capítulo sobre la cebada).

-*Lǧārš*

Pese a no ser considerado como alimento, en el sentido más amplio del término, sino como una bebida, es bueno, nutritivo, sano y elimina la sed en los días más calurosos del desierto.

Cuando el año es bueno y la leche abundante, se coge *lǧārš* después de someterlo al proceso de *læmjīz* (verterlo en el odre para hacer manteca), se excava un hoyo en lugar limpio, que esté próximo a un arbusto, se vierte en él la leche y se deja que pasen unos días. Al cabo de unos días el líquido es absorbido por la tierra y la leche adquiere forma espesa y se condensa su parte superior. A esta masa de leche se le denomina *lǧārš*⁹⁷.

Esta es una forma de prepararlo, quizás la más sana, ya que se vierte directamente a la tierra que absorbe el agua sobrante y se adhiere, al mismo tiempo, a la leche hasta el momento de ser aprovechado.

Modo de degustarlo:

Se rompe en trozos, se echa en una jarra con agua, se remueve hasta que se disuelva del todo y se depositen restos de arena en el fondo, luego se retira el agua mediante un colador, se le echa azúcar y se bebe. Es bueno para eliminar la sed, la sensación de calor o hambre.

También es eficaz contra *læ'sær* (retención orinal, con dolor en la vejiga).

3.3.2. Preparación de la leche en el odre (*ššækwä*) y obtención de la mantequilla:

La mantequilla se obtiene de la leche que se bate en *ššækwä* después de cuajarse (*irūb*). La leche primero se ordeña, se pone en un *ǧdāh*, llamado *lmärwāb* (vasija de cuajar leche), que puede ser *ābuqāl* o un *mārŷän* grande con tapa o *ǧædrä*

⁹⁷ Este término puede tener alguna relación, sino nutritiva-alimenticia, quizás lingüística-semántica, con el término árabe كرين - queso de leche agria.

(vasija) grande de barro, de *læjšāš*. Se coloca debajo del mismo un poco de arena templada, se tapa y se pone en un lugar apartado o alejado de la vista de la gente hasta que esté totalmente cuajado; a continuación se vierte en *ššækwä* y se infla el odre (*tæntfäj*). Para ello, la mujer encargada de esta labor, coloca una tela entre su boca y la del odre y la infla, luego la ata y la cuelga en una *hömmārä* (especie de trébedes donde se coloca *ššækwä*) y se dispone a moverla hacia atrás y hacia delante hasta que *iṭib llbän*, es decir, que se forme la mantequilla⁹⁸.

Etapas de la leche en *ššækwä*:

Se distinguen tres etapas que se corresponden con el proceso del batido de la leche y obtención de la mantequilla.

Cuando se bate al principio se dice que es que *ššækwä mṭāntnä*, luego dicen que *ssāræsraet*, es decir, cuando la manteca está a punto de formarse pero aún no se ha juntado del todo, y cuando la mantequilla ya está lista, se dice que *tlāymæet*.

A continuación procede la mujer encargada de esta delicada labor a realizar lo se conoce por *tæfīšä*, es decir, se sirve un poco de leche del odre para ver como ha quedado su color al ponerse en contacto con la mantequilla. Si se ve que hay que seguir batiéndola, se infla de nuevo y se mueve lo necesario, y si ya está lista, se recoge la manteca, tras limpiar débidamente las manos, se deposita en una cazuela, y la leche en el recipiente destinado a tal menester, que puede ser un *äsællāy* (*ğādḥä* grande) o una *täzuwä* (cuerno grande de madera). La leche en su estado *jātær* se sirve para *lidām* (para acompañar a *bulgmān*, *l'äiš*, etc) o para ser tomada como bebida en el momento de su extracción; y si lleva más de un día sirve, generalmente, para ser preparada como *ššnīn*, ya que adquiere un sabor agrio (*ḥāmæz*).

Como *lidām*, se recomienda hacerlo con leche en su estado de *ḥāmæz* o *mṭä'äm*, ya que la inmensa mayoría de la platos preparados en aquellos tiempos eran de *l'äiš*.

3.3.3. Vasijas en las que se sirve la leche

Para el ordeño se usa el *ädærs* (pl. *idærsān*, recipiente de entre tres y diez litros de capacidad), que presenta una pestaña cerca del borde para que no resbale al

⁹⁸ En el capítulo sobre material fotográfico y documental de esta Tesis, ofrecemos el proceso

cogerlo. Esta pestaña tiene dos agujeros para la cuerda que ha de sostenerlo durante el transporte; su capacidad oscila entre tres y diez litros. La leche ordeñada cae sobre el embudo de madera llamado *möhğæn* (pl. *mḥāğæn*). La leche se conserva en grandes cuencos de madera (*tizuwātæn*, pl. de *tizuwä*), capaces de almacenar hasta veinticinco litros de la leche de camellas ordeñadas al volver del pasto; de forma semiesférica, con dos asas, y de una capacidad de quince a veinte litros. Cuando se ha de servir, se emplean el *asellāy* (pl. *isællein*), también de forma esférica, con una sola asa, y una capacidad de ocho a diez litros, que es empleado para llevar al lugar de consumición parte de la leche almacenada en *tazuwä*. *Ğdäh* (pl. *ğædhān*), sin asas y de tres tamaños, en general, que permite contener desde dos a seis litros, y es donde se bebe la leche.

Para el transvase de la leche entre los diversos recipientes de diferente uso, se emplea el cazo semiesférico, de madera, llamado *išigim* (pl. *ašwāğim*), dotado de mango; su capacidad es, aproximadamente, de un litro.

Algunos disponen de un recipiente de forma cilíndrica, llamado *mählab* (pl. *mḥālīb*), rematado cerca de su borde superior por un gancho, y les sirve para recoger la leche del ordeño de las cabras.

3.3.4. Obtención de *ddwābä*

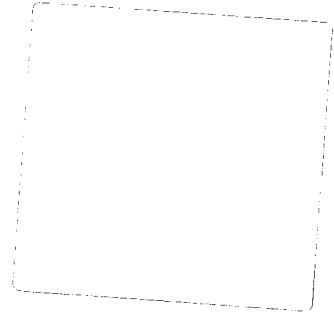
No se trata de una comida en sí sino que más bien se destina a otros aspectos de la comida, y sobre todo, a la conservación y mejora de otros productos.

Preparación: ¿Cómo y para qué se prepara?

La mujer, tradicionalmente, cuando bate su *šækwä* (odre para agriar la leche), extrae de la misma lo que se denomina *ttāybä* (la manteca que se obtiene de un sólo batido del mismo odre), y se guarda en un *sslīj* (vasija cerrada, que se usa como lechera).

Como la espuma, pelo o cualquier posible resto de suciedad que estaba en la leche se acumulan, naturalmente, en la manteca, se aconseja echarle un poco de harina que facilita su concentración y absorción. También es bueno que *ddhæn* en el que se va a cocer la harina coja su sabor, y que dicha harina vaya mezclada con algo de

äzäwkänni (*Helianthemum canariense*) o *täzäwkännit* (*Salvia aegyptiaca*). Y si es posible, es recomendable que dicho preparado se agite con 'ærš (rama verde) de *tazawkennit* o de *um rukbä* (*Panicum turgidum*). Al ser agitado, con esta rama, favorece también su conservación al meterlo en *l'ækkä* (pellejo muy usado), ya que ésta no puede ser atacada por insectos o gérmenes, tales como *l'ættä* (polilla), *ssūsä* (carcoma), *ljänfūs* (escarabajos pequeños).



4. Agua

4.1. Producción: denominación y tipos de pozos.

Los pozos son en el desierto los puntos de referencia y apoyo de las caravanas. El camello y el pozo son los dos valores básicos que lo hacen habitable.

El agua es de vital importancia en el desierto, no sólo para el hombre, sino también para los animales y las plantas. No es que falte el agua en el desierto, pero tampoco se encuentra cuando es precisa; hay una gran desproporción entre las extensas zonas y distancias a recorrer y los pozos existentes. La mayor parte de ellos son salobres; agua dulce se encuentra en muy pocos sitios y algunos pozos tienen el mismo grado de salinidad que el agua del mar, cuanto más profundo es su cauce subterráneo.

Los pozos de la zona situada al norte de la Sāġia-l-Ĥamra (Acequia Roja) a n tienen un ligero carácter risueño, con una leve vegetación de oasis y una masa de agua que puede alcanzar dimensiones de charca grande o lagunilla.

Al sur de la Acequia Roja, el pozo se ofrece al viajero en toda la desnudez de la palabra. Un orificio en el suelo, de profundidad variable, en cuyo fondo se acumula una exigua cantidad de agua.

Cuando el pozo tiene cierta importancia, como el de Zūġ, el beduino se ha esmerado en reforzar sus paredes mediante un muro de piedra, que evita los hundimientos que cieguen el pozo.

Antes de entrar a citar los distintos nombres de pozos y la definición de los mismos, conviene resaltar las aguas que denominan algunos estudiosos *aguas estancadas* que aparecen después de la lluvias y constituyen un gran recurso durante los épocas de verano:

Ġæltä: especie de cisterna natural en la que se acumula el agua de lluvias, que puede durar hasta más de un año. Es famoso el pueblo llamado Ġæltä de Zämmūr.

Æšġiġ: lugar formado por lanchas o lajas, en el que se encuentran hoyos hasta de tres metros de profundidad, con algo de agua procedente de filtración. Estos lugares son estimados para acampar en ellos y abundan en la zona de Tiris.

Æġæšġāl: hoyo formado en la roca al despeñarse el agua de lluvia, que se queda en él durante cierto tiempo, y que sirve para el abastecimiento.

Āğālmīm: pequeña concavidad rocosa entre montañas, sin arrastre de tierra o arena. Su capacidad de abastecimiento no rebasa los tres meses. La cabida de agua es mayor que la de *āğæšğāl*, y menor que la de una *ğæltä*.

Šältä: grieta en un cauce, con capacidad para recoger hasta unos cuarenta litros de agua de lluvia.

Tawærtä: pozo inclinado, de unos tres metros de profundidad, que aprovecha el agua de una charca, formada bajo un subsuelo rocoso.

Magdär: depósitos torrenciales, voluminosos, de un barranco al llegar al llano o a un cauce más amplio.

Zāyä: charca en una depresión de terreno, generalmente arcilloso, en forma circular. Charca o estanque temporal, producido por el agua de lluvia, que se utiliza como aguada.

Næğ'a: pequeño charco, con capacidad de agua de lluvia de hasta dos odres.

'Āyn: fuente, manantial. (Pl. *æ'yün*).

El Aaiun, la capital del Sahara, debe su nombre a los manantiales de agua dulce que se encuentran en su terreno.

Los pozos en Sahara reciben muchos nombres, seg'n la composición del terreno, su emplazamiento, las dimensiones, etc. Los expertos en la materia señalan que solamente se puede hablar, con exactitud, de pozos en los cuatro siguientes casos:

Tilæmsi: pozo de superficie en el lecho arenoso de un *wād*, en el que el agua de lluvia se encuentra a un metro o menos de profundidad.

'Āğlä: pozo poco profundo abierto en el lecho de un *wād*, de cauce generalmente arenoso, y en el que se encuentra el agua de lluvias a más de un metro de profundidad.

Hāsi: pozo en el lecho de un río, que capta corriente subterráneas y cuya profundidad oscila entre uno y diez metros.

Bir: pozo que capta corrientes subterráneas a una profundidad superior a diez metros. Su pared es de tierra bastante consistente; algunos la tienen revestida de piedras. Para extraer el agua es necesaria la tracción animal, mediante horca, polea, rozadera, etc. Los nombres de algunos de los más conocidos: Bir Ġändüz, Bir Nzarān, Bir Læhlu.

4.2. Técnicas locales para desalinizar y enfriar el agua tradicionalmente en el Sahara. Diferenciación semántica entre agua dulce y agua fresca. Preparación de *lǧærbä*

Lmä ššāmæŕ (agua fresca o fría)

Lmä lbāræd (agua potable)

Hay que diferenciar estos términos, ya que su significado en *hassāniya* es distinto. *Täbrīd-l-mä* se dice cuando se quiere quitar la sal al agua o hacerla más dulce. Para ello se echa un poco de goma arábiga (*l'ælk*) dentro del agua contenida en el odre (*ǧærbä*).

Modo de preparar *lǧærbä*:

Una vez sacrificada la cabra, se desuella por la parte delantera, justamente en *rräǧbä* (cuello) o el punto de *lmädbäh*, sin abrir el corte demasiado, aunque hay ciertas personas que la desollan sin la necesidad de efectuar el *āyṇi*. Esto consiste en abrir la piel por delante a la altura de *lböḥšišä* (tráquea), mientras que hay quien la despelleja y *ibärramhä* en *yÿæld*, es decir, “*yæntæŕ ḡnādizhā lwärrāniyīn humä-l-ǧæddāmiyyīn*”, lo cual ayuda a tener una buena *ǧærbä* y además *māskä* (incorruptible, impermeable y más resistente).

Una vez listo el pellejo, se cubre de sal y se curte, o bien se coloca directamente en el curtido (*ddbäg*) si está ya preparado.

¿Qué es *ddbäg*?

Se trata de una *šadrāya* (árbol más resistente, en oposición a *rrbī*) de sabor amargo, que puede ser *ššällāḥä* (*Acacia arabica* Willd.), que se importa de Mauritania, y es un árbol muy parecido al de *tṭalḥ* (*Acacia raddiana* Savi) cuyo *jarrūb* (algarroba), de sabor *mæstämŕär* (amargo), sirve de curtiente. También se utiliza para curar trastornos relacionados con *lma ṭida*, *ttujmä* (empacho), *āwräg*, *yÿrūḥä* (heridas).

También se utiliza *ǧšūr* (corteza) de *yÿdārī* como curtiente, además de los de *zzäwāyā* (*Rhus albidum* Schousb). Igualmente se aprovecha la corteza y hojas (*wrāǧ*) de *tamāt* (*Acacia seyal* Del.). Todos son de sabor amargo y constituyen curtientes muy apreciados por los beduinos del Sah.Oc.

Una vez listo *ddbāg*, se introduce en el odre, dejando que se esparza por todo el pellejo de piel hasta salir por sus extremidades, se atan sus patas, se va removiendo el líquido dentro del pellejo y se deja actuar durante unos días (dos o tres, incluso hasta siete días), se retira dicho *ddbāg*, se unta con *ddhæn* y *lmælh* (sal), luego con *lğätrān* (alquitrán). Este último la hace más resistente, pero es necesario desatar los nudos de las patas para permitir la entrada del alquitrán hasta las mismas y luego se vuelven a atar de nuevo. Se deja unos días así, luego se llena de agua unas cuantas veces, hasta que desaparezca totalmente el olor y sabor del alquitrán, para luego llenarlo y poder beber el agua

Este alquitrán, además de hacer que el pellejo sea más resistente, ayuda también a enfriar el agua. A la *ğærbä* que se le aplica alquitrán dura casi tres veces el tiempo que suele durar un pellejo al que solamente se unta de grasa y sal.

Se recomienda que cuando se va a dejar de usar *lğærbä*, se vacíe completamente del agua, se doble correctamnete y se guarde, hasta el momento de llenarla de nuevo de agua, se introduce en dicho líquido, se remoja entera y se va removiendo poco a poco hasta recuperar su estado de empapamiento (*blūlha*).

Este odre no debe contener leche. Si es así, y esto sólo se da en situaciones extremas, se recomienda limpiar el odre bien y echar alquitrán dentro del mismo, como si se tratara de una primera preparación de *lğærbä*.

Lmä-l-mälæh es antónimo de *lmä-l- bāræd* en *ħassāniya*.

Læhmūm (carbón), se utiliza para endulzar el agua. Para ello se echa en una tetera grande (*mägräy*) llena de agua y se pone al fuego a hervir. Así, el agua se hace más dulce y menos salada para preparar el té.

Modo de enfriar el agua tradicionalmente en el Sahara:

-Se coloca *lğærbä* en un sitio con sombra, generalmente en un *rħäl* (caballetes para colgar los odres).

-También se guarda *lğærbä* en un hoyo excavado en la tierra; cuando más profundo sea, más fría será la tierra. Se recomienda no enterrar *lğærbä* con mucha arena.

-Durante el viaje, se coge una *zǧībä* (saco), *ttællisa* (tela) de una jaima o de *grārä* (costal), se remoja y se coloca encima del pellejo, o bien se coge un *mæzwæd* (saco de piel curtida o adobada como *tasufra*), se coloca la *ttællisa* encima de *lǧærbä* humedecida, se mete dentro de *lmæzwæd* y se cierra como es debido. Así, *lmæzwæd* protege de *irīfi*⁹⁹ a la parte exterior de *ttællisa* y a ésta le llega un poco de humedad, mientras que *lǧærbä*, situada debajo de la misma, mantiene el agua fría.

La *tasūfrä* es un saco construido en cuero que lo utiliza el nómada, generalmente, para guardar los utensilios que vaya utilizar en su continuo traslado.

⁹⁹Viento cálido procedente del interior del Sahara.

5. Sal de mesa

- Lugar de obtención y explotación. Consumo.

Para los árabes la palabra Sahara se aplica ante todo a un tipo de entorno geográfico caracterizado por la ausencia de vegetación y la escasez de lluvias y, sobre todo, a un territorio impropio para otra cosa que el tránsito. Cuando un nómada sale de un oasis dice que va al Sahara.

Como hemos señalado en el punto segundo del segundo capítulo sobre la aparición del Sahara en la historia, las *sebjas* o salinas son depresiones del terreno, producidas por el hundimiento del tierras superiores debido al socavamiento y arrastres de aguas subterráneas. Junto con la Sāġia-l-Ĥamra, son los accidentes geográficos más destacados de nuestro Sahara. Tienen el aspecto de grandes lagunas, pues durante el día resplandecen al sol como las superficie de las aguas, y al caer la tarde, y de madrugada, toman un precioso color rosáceo brillante, que delata la presencia de cloruro sódico en la composición mineral de su suelo.

De muchas de ellas se sirven los saharauis para extraer lajas de sal que luego consumen, venden o intercambian en los zocos por otros productos. De entre la salinas más importantes del Sahara destacan la de Tāḥ (11 kms. de Norte a Sur y 48 kms. de Este a Oeste) y la de Aridāl (18,5 kms. de Norte a Sur y 18 kms. de Este a Oeste).

Sobre el consumo de la sal (*lmælh*) se puede decir poco, ya que no goza de buena tradición entre los beduinos, que prefieren siempre algo dulce ante un alimento salado. No obstante, tiene cierta presencia en algunos platos de cereales, especialmente los de *zzrā' lmæġli*, en platos como *bulgmān*, *zzä mmüt*, y también en los de arroz. Para los beduinos el exceso de sal, algo que se considera normal para otros, provoca el archiconocido *iġændi*.

La costumbre de los beduinos de no abusar de la sal se ha mantenido durante varias década; prueba de ello es que algunos cuando se disponen actualmente a preparar un plato y quieren añadirle sal emplean la expresión "*ḥābbā mæn lmælh*", es decir, literalmente, "un grano de sal", o sea, echarle una cantidad muy pequeña a fin de alterar el sabor del plato, algo que, en muchos casos, no se consigue.

6. El té, bebida principal de los saharauis. Ceremonia

- Origen e historia.

El té llegó a la zona después del azúcar. El azúcar es conocido en el Sahara Occidental desde hace mucho tiempo. Los beduinos saharauis aprovechaban antiguamente el azúcar para preparar una infusión distinta del té actual, pero más o menos parecida al mismo

Los beduinos cogían una tetera especial, *ābrīg* (pl. *ibærgān* en *ḥassāniya*) y la llenaban de azúcar y leche o azúcar y agua y la ponían al fuego a calentar. A veces le añadían hojas de *yūdārī*, *āmuctær*, *tāzāwkännīt*; esta última se mezcla, generalmente, con la leche. Si escaseaba el azúcar, se utilizaba la miel o dátiles, como sucedáneos. Esta ceremonia del té se preparaba como pretexto para pasar el tiempo o tratar algún asunto que pudiera interesar a los beduinos.

Antiguamente, y a falta de los productos mencionados, los beduinos del Sahara Occidental calentaban la leche y la mezclaban con hojas de los árboles ya mencionados. Lo iban pasando de un vaso a otro y luego lo tomaban. De esa manera transcurría la mayor parte de su tiempo libre. También aprovechaban las interminables horas de sol y de frío en el desierto, mezclando *zrā'* o *læḡliyā* (cebada bien calentada) con la infusión de leche.

El té, según las fuentes consultadas¹⁰⁰, llegó a Mauritania y al Sahara Occidental a través de comerciantes de la tribu de *Awlād Bæsba'* o *Abu Ssibā'*, quienes lo importaron de Francia a la zona en el año 1810, aproximadamente. Su llegada a la zona originó fuertes polémicas y se topó con numerosas y duras críticas, especialmente por parte de grupos religiosos, algunos *ulemas* y alfaquíes, que temieron contuviera algún tipo de narcóticos. Algunos de estos musulmanes lo consideraron bebida alcohólica, otros como un producto introducido por *nnsārā* (europeos) a fin de corromper la mente de los musulmanes e invitarles a consumir un narcótico vedado por la región musulmana.

Estos *ulemas* lo prohibieron tras consultar con quienes lo habían probado y, al asegurarse de que presentaban síntomas y necesidad de tomarlo pasadas varias horas o

¹⁰⁰Leriche, A.: "De l'origine du thé au Maroc et au Sahara", *Bull. de l'Institut de l'Afrique Noire*, XV-4 (1953), pp. 371-375.

días, decidieron adoptar dicha medida, en aplicación de un *ḥadīṭ šarīf* (tradición del Profeta Muḥammad) que dice:

Kullu musakkirin ḥarāmin كل مسكر حرام

"Toda bebida alcohólica es ilícita".

A pesar de esta temprana oposición, el té siguió expandiéndose entre amplios sectores de la sociedad beduina saharauí.

En 1882, España introdujo el té en el Sahara a través de la ciudad de Dajla (antigua Villa Cisneros), aunque la hierba que importó no era de buena calidad, y pertenecía al tipo llamado *nigru* (té negro). Años más tarde lo distribuyó también por la zona de Ṭarfaya (antiguo Cabo Juby).

A partir de estas fechas empezó el té a extenderse por el territorio del Sahara procedente de Marruecos, concretamente de la ciudad costera de Aṣ-Ṣawira. A esta ciudad el té le llegó también en el año 1810-1815, a través de comerciantes ingleses que transportaban té verde en un barco que atracó en dicho puerto tras averiarse, ya que su destino no era esa ciudad¹⁰¹. De ahí procede el nombre de *aš-šāy aṣ-ṣwayri*, que se mantiene hasta hoy día, en alusión a la mencionada villa.

Se puede decir que el té llegó a Mauritania, al Sahara y al puerto de Aṣ-ṣawira, aproximadamente, en la misma época.

-Tipos de *lwärğä*:

Lwärğä es el grano de té, aunque se emplea, generalmente, el término *ätāy* para referirse a ésta, porque el té se prepara de la misma.

Tipos de *älāy* de buena calidad: *lmäftül* (trenzado), *ššär'ä*, *bujätæm*, *lämkärkäb*, *lämkeyrkä*, *nigru*, *bu'weyd*. Hierbas de té que se consideran de pésima calidad: *al-ḥannāwī*, *yýartīla*, *al-matmūra*. Los saharauis incluyen al té *nigru* entre los

¹⁰¹Caro Baroja en su libro "Est. Sah." dice en relación de la actividad comercial en la región en una nota de pie a página lo siguiente: "Naufrage du brigantin américain de Commerce, perdu sur la Côte Occidentale d'Afrique, au mois d'août 1815: accompagné de la description de Tombuctoo et de la grande ville de Wasanah inconnu jusq'à ce jour: publié par M. James Riley, ancien capitaine et surcharge du dit brigantin. Traduit de l'anglais par M. Peltier, II (Paris, 1818), pp. 76-77. Esta obra que consta de dos volúmenes, es poco informativa en general y hay que advertir que el texto referente a los Ulād Bäsba' se halla en el "Extrait de la description de l'Empire de Maroc, par James Grey Jackson, écuyer publiée à Londres en 1814", pp. 65-111 del volumen citado.

de peor calidad, mientras al de *nmeylī*, se considera de calidad media tirando hacia mala.

Lmäftūl y nmeylī

A continuación vamos a narrar una historia en la que se aprecia el nombre de dos de los tipos de té arriba mencionados, siendo ambos representativos de *lwärğä* de buena calidad y de mala o mediana calidad.

Se cuenta que un saharauí beduino, llamado Muḥammad Lamīn uld Ššejj Elma'lūm, tenía en su jaima dos tipos de té: *nmeylī* y *lmäftūl*. Este último es, naturalmente, mejor té que *nmeylī*, que es un tipo de *nīgru* (té negro) de baja calidad. A su jaima aumentaron las visitas de beduinos y empezó a prepararles té de *nmeylī*, mientras que reservaba *lmäftūl* para sus más allegados y mejores amigos. Así, compuso los siguientes versos en árabe:

إذا لم نجد إلا النملة مشربا شربنا ولم نسمع ما قالت ذي عدل
وإن حضر المفتول قلنا لنملة ما قالت أهالي النمل في سورة النمل

Explicación de los versos:

El poeta quiere decir aquí que cuando la gente está mezclada y no hay entre ellos personas que requieran un trato o atención especial, se le prepara el té con *nmeylī*; y cuando el anfitrión quiere prepararlo con *lmäftūl* y están presentes los suyos (tanto familiares queridos como buenos amigos), ordena a *nmeylī* 'que entre en su refugio' hasta que se presenten los invitados comunes para que se les prepare el té que se les corresponde. Para ello, el autor cierra su estrofa citando versículos de la azora de las Hormigas (27,18) del Libro Sagrado:

"... حتى إذا أتوا على واد النمل قالت نملة يأيها النمل أدخلوا مساكنكم لا يحطمتكم

سليمان وجنوده وهم لا يشعرون".

“... Hasta que, llegados al valle de las hormigas, una hormiga dijo: ‘!Hormigas! !Entrad en vuestras viviendas, no sea que Salomón y sus tropas os aplasten sin darse cuenta!’”.

Traducción de la estrofa anterior:

“Si solamente tenemos a *nmeylī* como bebida
Bebamos de ello, así evitaremos reproches;
y si se presenta *lmāftūl* diremos a *nmeylī*
lo que se dijeron las hormigas en la azora de las Hormigas”.

Læmkeyrkbä

Algunos denominan a este tipo de té *rweys ddembānā*, dada su gran similitud con la “cabeza de mosca”. Era muy estimada esta *wärğä* en su época, y bastaba echar una pequeña cantidad para preparar un buen té. Es aconsejable preparar el té con este tipo de *wärğä* en una tetera de *täsæmmīmæet* (modelo de tetera de buena calidad) ya que así se prepara mejor el té. Este tipo de tetera es distinta de la llamada *abrīg* (pl. *ibærqān*¹⁰²), puesto que esta última se reservaba, tradicionalmente, casi siempre a los beduinos que están en labores de pastoreo o acompañando a los camellos lejos de *frīg* (campamento de jaimas) y que pasan largos días con el ganado (*m’azbīn*), o para todos aquellos nómadas con poco tiempo para el té y las largas reuniones. Esta tetera es más consistente que la de *täsæmmīmæet* y resiste mejor si se coloca directamente a la brasa y se utiliza en las continuas ceremonias de té preparadas a la intemperie y en condiciones poco favorables.

-Literatura sobre el té

El té, cuando llegó al Sahara Occidental, era, en principio, una bebida reservada a eruditos, personas notables e influyentes de la región.

La mujer en edad joven no podía tomarlo mientras seguía soltera. El hombre, también en edad joven, mientras no se convertía en comerciante y podía viajar lejos

¹⁰² Monod, Th.: “Sur la forme de la théière maure traditionnelle”, *Notes africaines*, 67 (juillet 1955), pp. 71-72.

para traerlo o estar con amigos de su edad, no tenía acceso a su degustación. Cuando tenía oportunidad de beberlo, casi siempre lo hacía en ausencia de los mayores.

En este contexto, ofrecemos una historia ligada directamente a la prohibición y acceso de los jóvenes, especialmente mujeres, al disfrute de la ceremonia del té. También convergen en ella varios aspectos relacionados con las costumbres y formas de vida de los saharauis que aún siguen presentes y constituyen valores fundamentales de esta sociedad.

Se cuenta que un señor beduino adulto fue a una familia, también beduina, pero de gran renombre entre los nómadas saharauis (*jeyma kbīrā*) para pedir la mano de su hija para su hermano menor. La familia acepta la petición de casamiento, se celebra la boda, y se trasladan a los novios para vivir en una jaima colindante con la del hermano mayor.

En aquellos tiempos, los beduinos practicaban una forma de vida social excesivamente conservadora en algunos aspectos. Por ejemplo, el hermano mayor no entraba a la jaima del menor; el padre no visitaba la del hijo- como señal de respeto entre los beduinos entonces-, entre otras prácticas que aún perduran “tímidamente” en algunos rincones del vasto territorio sahariano y en la zona sureste de Mauritania. Ocurría que, cada vez que los alfaquíes del *frīḡ* (campamento) invitaban al hermano mayor a tomar té¹⁰³ y se disponía a preparar el té, aparecía la recién estrenada novia para degustar esa refrescante bebida. Así, el hermano fue obligado a componer los siguientes versos:

كان أتاي ألا للرجال لطفال تعود مع لطفال

Kān ātāy allā lærriyāl lātfāl t'ūd m'ā lātfāl

أولكهال تعود مع لكهال باش تجانس ونسته

Ulākhāl t'ūd m'ā lākhāl bbāš tyanæs wænsæthä

ومر تشرب لتاي قبال وتقيسو ماه فخيسته

Wumrä tæšræb lātāy ḡbāl wætḡisū māhu fjeymæthä

¹⁰³ Como ya hemos señalado, en aquella época la ceremonia del té estaba reservada a los eruditos o alguien que quería buscar algo en los libros o, simplemente, comentar cualquier tema de interés general.

وتلوّدل كل أنوال وتجيّه وتكفت ركبته

Wutlāwwādлу kael ānāwāl wætyih utækfæt rækbæthä

أشبه قبل تربط سروال ومقص معلوم فلبنته

Äšbäh gäblu tärbät særwāl wæmqäš mä'lüm flæbnæthä

وعبيدته وزوزال وتعود بثولائيته

Wæ'beydiyyæthä wäzuzāl wæt'ud btulatiyæthä

أو يلو طال الدهر أو مطال لا بد تعود بلحيته

Uyälu täl ddähr umätäl lābud-t- 'ūd blæhyæthä.

Comentario de los versos:

El autor nos transmite de nuevo que el té estaba reservado, en aquellos tiempos, a los hombres, y se tomaba entre personas de la misma edad o categoría social. Pues los jóvenes lo degustaban con los jóvenes y los mayores-ancianos con sus semejantes a fin de que cada grupo pudiera entablar conversación con personas de su edad.

Una mujer que beba té, como ésta (*mähäl ššāhæd* -probatoria), y lo busca fuera de su jaima, sin estar invitada, y con personas mayores que ella, entre las que se encuentran sus cuñados (*nnsāb*, sing. *nnsīb*) y lo busca en cualquier *ānawāl* (*frīg*) además de *tækfæt rōkbæthä* (forma de sentarse poco propia para una mujer beduina) en una jaima que no es la suya ni la de su familia, habría sido mejor para ella si se hubiera puesto un pantalón (algo inimaginable en el Sahara Occidental en aquellos tiempos), y cogido una buena tijera (especial para cortar el bigote, o sea transformarse en un hombre) y preparar su *'beydiyä* (un tipo de *rāhla*-montura- especial para hombres) y un *äzuzāl* (dromedario castrado) y una *tulātiyä* (rifle de tres cartuchos). Seguramente, con el paso del tiempo acabaría teniendo una barba, ya que en aquellos tiempos la barba era señal diferenciadora del hombre, y cuando un hombre apostaba por algo seguro de su certeza decía: “si no es verdad te dejaré que me afeites la barba”. Es decir, es un grave castigo para el hombre beduino el hecho de quedarse sin barba.

Todo esto viene al caso de que el té era reservado para personas destacadas a fin de indagar sobre cualquier cuestión relacionada con lo que rodea su vida nómada.

Se ha recitado y escrito mucho sobre la ceremonia del té, tanto de *aš-ši'r* (poesía árabe) como de *lægnä* (poesía *ḥasani*)¹⁰⁴.

-Ceremonia y preparación

Con su llegada al Sahara Occidental, la ceremonia del té empezó con la preparación de diez teteras y luego se redujo a siete, de donde recibió el nombre de *ätāy sbā'ī* o *äbärrād sbā'ī*, es decir, constaba de siete teteras. Más tarde pasó a seis y después, a cinco para llegar a cuatro teteras. Esta última fase duró mucho tiempo y se correspondía, según la interpretación de los beduinos, con los cuatro puntos cardinales. También se decía que las cuatro teteras correspondían a las cuatro patas del camello (animal de mucha consideración y valor en la zona); o sea, que los beduinos no podían prescindir ni del té ni de los dromedarios.

Se mantuvo la ceremonia de los cuatro teteras hasta principios del siglo XX cuando pasó a las tres. Esta nueva triada de teteras responde a las etapas de la vida. La primera suele ser dura-amarga, y dura años; la segunda corresponde al periodo intermedio, edad de la juventud y madurez, que es la más buena; la tercera etapa representa un buen presagio (*täfāul*) para que la tercera tetera salga dulce como el final que siempre es deseable que sea dulce.

Preparación

Se coge una tetera grande (*mägräy*), se pone al fuego a hervir, orientándola siempre hacia *ğæblä* o *mæstäg'bäl* (sur) o *šärg* o *mšärräg* (este) pero nunca *mğāfi* (*täl-norte*) o *msowhäl* (oeste)¹⁰⁵, debido a que el viento sopla, habitualmente, del norte

¹⁰⁴ Disponemos de mucha literatura y poesía escrita sobre el té, pero abordarlo en este estudio requeriría más espacio y tiempo de lo previsto, aunque no descartamos recogerlo en un futuro trabajo). *Inša' allāh* (Si Allāh quiere).

¹⁰⁵ Caro Baroja, J.: *est. sah.*, pp.65-66, dice con respecto a este tema que "los nómadas más que nuestros puntos cardinales utilizan *sectores de orientación* definidos por los cuatro nombres de: *Tell, Gibla, Šarg, Sahel*". Y añade: "estos nombres, pues, en vez de corresponder a los de norte, sur, este y oeste con los que comúnmente se equiparan, corresponden a otras tantas zonas geográficas".

(*täl*) o del oeste (*sāḥæl*), para evitar que penetre por la boquilla del *mägräy* y retrase la ebullición del agua.

A continuación se preparan los cacharros del té: *lkisān* (vasos), *äbarrād* (tetera para té), *ṭṭäblä* (bandeja donde se colocan los vasos y la tetera), *lmägräy* (tetera para hervir el agua), *lmäymär* (brasero de tres patas), *läfrænnä* (brasero sin patas)¹⁰⁶, *rbī'a* (para guardar azúcar), *zzæmbil* (cacharro para guardar el té), *lmäkäšrä* (utensilio para trocear azúcar de pilón).

Una vez preparados los utensilios de té necesarios, se dirigen las miradas hacia el hombre más destacado entre los presentes (si se trata de una ceremonia de hombres), y en el que se reúnen todas o parte de las siguientes condiciones: buen conversador, bien informado (de asuntos que interesan, especialmente, a los beduinos) bien vestido y de buen parecer, si es posible, y se le invita a preparar el té. Antiguamente, se ofrecía la bandeja del té al dueño de la jaima, en honor a su persona y a su edad¹⁰⁷.

La persona designada para preparar el té se sienta cerca de *ṭṭäblä*, se dirige hacia adelante o un poco de lado, pero nunca mirando hacia atrás, a fin de poder observar con comodidad todo lo que le rodea, ya que él es el centro de atención de los presentes y debe ocupar un lugar estratégico dentro de la jaima.

Modo de preparación.

Se coge *lwärgä* (hierba del té), se pone la cantidad necesaria en un vaso; según el tamaño de la tetera y el número de personas que vayan a degustar dicha infusión, se vierte en la tetera, se le añade agua de *lmägräy* ya hervida y se remueve bien la solución, se deja reposar un poco en la bandeja y se vierte su contenido en un vaso. Este primer preparado se denomina *tæšlilä*, es decir, *šälläl ätāy* o *lwärgä*, o sea, limpiarla de polvo o suciedad como resultado de su mala y a veces prolongada conservación, lo cual desaparece con el agua hervida. Hay tipos de *lwärgä* que requieren repetir la *tæšlilä* dos veces y otros lavar la hierba solamente una vez, pero esto se decidirá con el primer lavado que se echará en el vaso.

Tras el lavado, se coge el agua hervida y se echa en la tetera (este acto se conoce con el término de *i'ämmär*) y se pone al fuego, preferiblemente sobre *yymär*

¹⁰⁶ En el desierto se coloca la brasa en una *höfrä* (hoyo) y se pone la tetera encima de la brasa.

(brasa preparada a base de carbón o leña extraída de árboles, tales como *ttälh*, *yôdārī*, *tayššāf*).

Una vez colocada la tetera sobre el fuego, se puede dejar hasta que hierva o retirarla antes de ello, ya que el agua empleada está ya hervida. Se retira del fuego, se le echa la cantidad necesaria de azúcar, *yuğällāb* (se pasa de los vasos a la tetera dos o tres veces para disolver el azúcar y sacarle espuma, dado que un té con espuma es más estético), se sirve primero un poco (*rāwzā*) para probar si está en su punto, y luego se echa en los vasos y se sirve a los presentes.

La primera tetera debe ser un poco amarga, es decir, con predominio de *lwärğä* sobre el azúcar; en la segunda *lwärğä* y el azúcar deben estar iguales, en cuanto a sabor se refiere, es decir, ni amargo ni dulce, mientras que en la tercera y última tetera el azúcar predomina sobre *lwärğä*.

Cuando se prepara el té, también se le puede echar hierbabuena (*nna'nā'* o *Mentha viridis* L.) en la segunda tetera. Tradicionalmente, la hierbabuena usada en el Sahara era seca, ya que procedía de lejos y llegaba a la zona ya desecada. No se echa, generalmente, en la primera tetera, porque dicha infusión ya no sería de té sino de hierbabuena. Debe echarse en la segunda para que en la primera tetera predomine *lwärğä*, en la segunda esté *nna'nā'* y *lwärğä* en la misma proporción que el azúcar, y en la tercera predomina *nna'nā'* y el azúcar sobre *lwärğä*.

Cuando alguien que vaya a tomar el té padezca de *iğændi*, se le echa un poco de *l'ælk*. A veces se utilizan árboles como *yôdārī*, *täzäwkännit*, *ämuctær*, *ätīl*, como sucedáneos de *nna'nā'*.

-*Lkändrä* (Té con leche)

Se coge la leche de cabra (recien ordeñada, si la hay), se echa en la tetera, junto con té verde o negro u hojas de *yôdārī*, de *täzäwkännit*, etc, y se prepara este té denominado *lkändrä*. No se le echa mucha azúcar, ya que la leche es dulce en sí, además de que el exceso de azúcar produce *āwrāg*, cuya curación está en los platos ya mencionados (*læğliyä*, *dğğ lmæğli*, *zzämmīt*).

¹⁰⁷Ocurría lo mismo con la carne, cuando la familia sacrificaba un animal, la carne asada se ofrecía al señor de la jaima para trocearla y repartirla entre los invitados presentes.

En *lkändrä* no se siguen unas reglas rígidas y se permite cierta flexibilidad a la hora de su preparación, algo que no ocurre con el té como hemos señalado anteriormente y ampliamos a continuación.

El número de teteras, en el caso de *lkändrä*, es al gusto del consumidor. Se preparan tantas teteras como cantidad de leche disponible o número de vasos que se quiera tomar. La primera y la última tetera tienen el mismo grado de dulzura, no hay generalmente, predominio del *wärğä* sobre el azúcar ni éste sobre aquella.

También se prepara *lkändrä* con té negro y cualquier otro tipo de té, ya que la leche predomina sobre la hierba utilizada.

Lkäändrä constituye buen remedio para *iğändi* y también para *lbärd*, puesto que la leche está ordeñada de *lhäyyä* (animales de pasto) que se alimentan de plantas y arbustos eficaces contra muchos males. Hoy en día se prepara, igualmente, con la leche pasteurizada comercializada en diferentes tipos y clases.

- Efectos sobre el consumidor

Inconvenientes:

-El bebedor asiduo de té sufre lo que se denomina localmente *ādwāj*, y se dice aquello *idāwwāj*, o sea, que le produce *ādwāj*. Esto quiere decir que el que lo toma, cuando no lo encuentra, *yätrāh*, o sea, sufre cierta ansiedad y necesidad inmediata de beberlo. Está muy relacionado con el término *timši* o *itäymäs*, que ya tratamos en apartados anteriores. Sólo con la diferencia de que este último se da cuando el sujeto está mucho tiempo sin degustar la sustancia o producto en cuestión (leche, carne, etc), mientras que si solamente lleva poco tiempo o la escasez del producto es muy cercana en el tiempo se dice que tal persona "*trāhā*", es decir *idāwwājhā*.

-El bebedor del té, cuando no lo encuentra, *idāwju*, lo cual le produce los siguientes síntomas: falta de ganas (para cualquier cosa), aburrimiento, disminución de la vista, dolor de cabeza, se irrita fácilmente y sin motivo, además de que le molesta el sol, dificultad de digerir las comidas y falta total de apetito, entre otros. Lo que más le apetece es beber un vaso de té, de lo contrario, preferiría estar tumbado o dormido.

-El té acentúa el dolor de estómago en las personas con problemas gástricos, ya que el bebedor suele ser glotón y al degustarlo le produce roces en el estómago.

-No es aconsejable que lo beban personas que padecen de *lmāhwār* (pirosis), puesto que favorece también la subida del nivel de *lbigam* (saliva pegajosa-flema) que sube a ciertas personas si el té lleva mucho azúcar o hierbabuena.

-A ciertas personas, cuando lo toman dulce, les produce *āwrāg*, y cuando lo beben amargo les produce *iğændi*. Pero se trata de un grupo reducido.

Ventajas

-Facilita la digestión de todo lo que llega al estómago, especialmente si es algo fuerte (consistente y graso) como la carne, con sus distintos tipos y variedades.

-Favorece la actividad de la memoria y ayuda a recuperar cosas olvidadas o "dormidas" en el subconsciente.

-Estimula la actividad mental.

-Ayuda a perder peso en el caso de las personas obesas; para ello, hay que beberlo caliente.

-Es eficaz para prevenir muchas enfermedades.

-Los que padecen *lmāhwār* encuentran en el té buen remedio para su mal. Se coge un poco de *lwärğä* (hierba de té), se frota entre las palmas de las manos y se toma seco (*tænsäf*), y si se quiere, se bebe después un poco de agua, lo cual elimina la pirosis.

-Para casos de quemaduras en las que se sobresale la epidermis de la carne, se machaca un poco de *lwärğä*, se esparce sobre la piel afectada y se cubre con una *tāshūræt* (especie de envoltura) hasta su curación final. Ayuda a secar el líquido de la herida.

CAPÍTULO QUINTO: La alimentación en período de carestía

1. Causas del hambre y posibles soluciones.

En la organización tribal de los habitantes del Sahara Occidental la aparición del hambre se debe a diferentes factores, algunos de ellos ya comentados en apartados anteriores sobre tribus y el tipo de economía que éstas practicaban. A continuación citamos algunos de estos factores de manera resumida, antes de pasar a abordar los diferentes medios de defensa que utilizan los nómadas, en general, y los saharauis en particular, ante el hambre.

A) Geográficos: aislamiento del país, aridez del terreno y la pobreza del suelo vegetal como elementos más destacados.

B) Climáticos: escasez de precipitaciones, sequedad que mantiene la aridez del suelo, además de la invasión del territorio por plagas de langostas devastadoras. Dureza del clima para el hombre: inviernos muy fríos y veranos muy calurosos; son casi las únicas estaciones que conocen los habitantes de las zonas interiores del Sahara.

C) Económicos: vida económica deficitaria antes de que empezara a prosperar el intercambio comercial gracias al flujo de caravanas que unían la zona norte del Sahara con Mauritania y otros países africanos vecinos.

D) Sociológicos: dada la situación y condiciones de la región, el nomadismo no puede considerarse una forma social constructiva que puede preservar el futuro de una población pues se trata de un modo de vida, basado, principalmente, en el consumo.¹⁰⁸

E) Políticos: la vida política se reduce a la formación de alianzas y acuerdos, en su mayoría verbales, entre las distintas tribus que componen el territorio, a fin de preservar y garantizar las seguridad de sus miembros y, de salvaguardar su ganado: el bien más apreciado que poseen. La inseguridad es constante y el pillaje, los saqueos y los desplazamientos forzados son numerosos y continuos.

La evolución del mundo externo, la civilización técnica que empieza poco a poco a invadir todo el continente ha limitado el área geográfica del nómada y, por

¹⁰⁸Hernández Moreno, A., *op. cit.* pp. 110-114.

consiguiente, lo ha asfixiado. Es allí donde reside la razón más importante y más reciente que ha conducido a algunos nómadas, por no decir su inmensa mayoría, irremediabilmente, al hambre o a renunciar a su forma de vida.

Sin embargo, antes de comprender claramente este dilema han creído, durante los últimos cien años, en la remota posibilidad de poder luchar tal como tenían la costumbre de hacerlo en tiempos de sus antepasados.

La reacción de los beduinos saharauis antes tales calamidades y ante el hambre son, ante todo, de orden místico; pero a la espera de la respuesta y ayuda divina hace falta vivir. Algunas soluciones se han adoptado a nivel colectivo e individual. El nómada, en su vida tradicional, tenía dos formas de defenderse ante esta situación.

La primera, de carácter dinámico: es la huida colectiva y rápida de todas las tribus hacia regiones lejanas en busca de mejores pastos. Esta solución no siempre es posible. Sin embargo, si todas las tribus no pueden desplazarse con sus campamentos (*faerğān*) hacia regiones que acepten recibirlos en son de paz y amistad, son los guerrilleros de éstas los que organizan incursiones y pillajes en el corazón mismo de los territorios provistos de riqueza.

La segunda solución tiene un aspecto estático: ante la imposibilidad de desplazarse hacia lugares más hospitalarios, los beduinos se ven obligados a sacrificar animales enfermos antes de que se les mueran por enfermedad o agotamiento, o buscan una alimentación complementaria basada en la cosecha o la caza.

Cuando esto es posible, se evita el enfrentamiento en el primer caso; si no es la lucha reñida, cruel y silenciosa de los individuos contra el hambre.

2. Consumo de vegetales

- Árboles, arbustos y plantas.
- Especies que no admiten conservación y han de consumirse antes del final de la floración.
- Ventajas de *'ušūb* (hierbas) del Sahara Occidental. Aspectos dietéticos y terapéuticos.
- Hierbas con contraindicaciones o efectos negativos
- Conservación.

- Árboles, arbustos y plantas

"L'histoire de la civilisation et l'histoire de l'utilisation du monde végétal se confondent", según escribió con toda razón, A. Maurizio¹⁰⁹.

La localización de árboles y arbustos facilitada por estudiosos de la flora sahariana, amén de indicaciones nómadas, ha variado mucho, por no decir que ha quedado casi obsoleta. Factores tan importantes como la sequía, la desertización de algunas zonas generalmente "verdes" y la erosión del terreno, entre otros, son y serán determinantes en la desaparición de muchas de estas especies desérticas, estimadas por algunos autores en más de quinientas especies.

Además de las variedades culinarias conocidas en la región, los frutos de algunos árboles-arbustos y las hojas y flores de otras especies constituyeron un alimento sucedáneo, en algunos casos único, sobre todo en las épocas de mayor sequía que, de hecho, no fueron pocas en nuestro desierto. Por ello, vamos a dedicar ahora las siguientes páginas a esas especies y su uso alimenticio y dietético.

En la relación de especies que abordamos en este capítulo no se ha seguido ningún criterio especial a la hora de clasificarlas, más bien hemos considerado conveniente tratar aquí las más representativas y las que más han sido aprovechadas por los beduinos saharauis en los tiempos de mayor escasez o época de sequía (*zāmān ššæddä*).

¹⁰⁹ Maurizio, A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, traduction de Gidon, Payot édit., Paris 1932.

Āfzu (Aizoon theurkaufii Maire)

De este árbol ya hemos hablado en el apartado sobre “distribución de la alimentación por regiones”; solamente hay que destacar que del mismo se prepara *l'äiš*, *zzämmīt*, *ārkūk*, *læmrīs*, etc. Es útil volver a citar el dicho saharauí:

Dunāk yāl'äiš t'äsirä دونك يلعيش تعاسير

äsbä' dägğāt utægbirä أسبع دقات اوتغبير

Eso quiere decir, con pocas palabras, que su elaboración es sumamente laboriosa, ya que requiere ser sometido a un proceso de preparación muy largo.

Ttærfās (Terfesia sp.)

La planta en la que crece se denomina *lyärğīğ* (*Helianthum lippii* (L.) Pers). Los beduinos distinguen varias especies de *ttærfās*: *ššælhāwī*, más grande, y *lyöwbār* o *ljejdūm*, más pequeña.

Sobre la identificación de esta especie y su relación con el género *Helianthem* dice Bellakhdar Jamal¹¹⁰: “Chez les Maures, les truffes passent pour être les ‘fruits’ d’*Helianthum Lippii*. En réalité elles vivent en symbiose avec les racines des *Cistus* et des *Helianthemum*... Les nomades les font cuire à l’eau comme des pommes de terre ou en ragoût avec sauce et condiments”.

Además de servir de alimento que se consume durante su extracción, *ttærfās* también se puede conservar. Para conservarlo, se corta en tiras finas y alargadas (*yušättār*) y se extiende para que se seque. Su período de conservación puede durar entre tres y cuatro años.

Así reza un dicho *ħassāni* relacionado con *ttærfās*:

Ttærfæysi wælbän læjlæf الترفيس ولبن خلف

Allā ħämmi yäbbä wæršæf ألا حمّ يبّ ورشف

¹¹⁰Bellakhdar, Jamal: *Médecine traditionnelle et toxicologie Ouest-Sahariennes*, Editions Techniques Nord-Africaines, Rabat, 1978.

Eso quiere decir que con *ttærfās* y la leche de *læjlæf*-camellas que llevan años de ordeño y cuyos *hīrān* (sing. *ḥwār*, cría) son ya grandes-, no tienes más que calentar y sorber (forma tradicional de beber leche de camella).

Az (Panicum turgidum Forsk)

Fruto de la planta llamada *Um rukbā (Panicum turgidum)*. Se le llama así en alusión a su forma '*āwŷā* (curva o retorcida parecida a la rodilla). Sus ramas también son inclinadas, cuyas articulaciones (*mfāṣael*, sin. *māṣāl*) son semejantes a las rodillas de una persona. Se trata de un fruto de tamaño y aspecto de cañamones (simientes de de cáñamo), que son recogidos por los beduinos cuando maduran, de los cuales sacan una harina que tiene múltiples aplicaciones como alimento .

También se conserva y se muele igual que la cebada. Es recomendable conservarlo en su forma de granos en vez de molida. Este grano se conoce también por el nombre de *ārudān*.

- Especies que no admiten conservación y han de consumirse antes del final de la floración.

Tteylūm (Pancratium trianthum Herb.)

Es una *rbī'a*¹¹¹ que crece casi igual que la cebolla.

Las hojas de *tteylūm* son acintadas y ofrecen la curiosa adaptación de enrollarse en tirabuzón para defenderse mejor del sol ardiente. Los nómadas comen su bulbo, después de quitarle las cubiertas, y distinguen dos variedades: una de bulbo comestible, y otra, que lo tiene no comestible y llaman *āmāyīy*. Sirve de pasto a las cabras. Sus semillas, contenidas en una cápsula llamada *ālyāt*, producen, por ingestión, la muerte de los camellos. Se le conoce, localmente, por los nombres de *āmāyīy* y *lbäyŷūy*.

Inkrār

¹¹¹Con *rbī'* o *rbī'a* se refiere a pastos que aparecen después de las lluvias y se agostan rápidamente a los pocos meses de pasadas dichas precipitaciones. Este término suele oponerse al de *šadrāyā* que es un arbusto que crece en época de *rbī'*, pero permanece generalmente más tiempo; puede durar un año, dos años... Se le llama también *ukīd* en oposición a *rbī'*.

Parecido a *tteylūm*. Se diferencia de *tteylūm* en que éste emerge de la tierra en forma de rama fina y suelta, mientras que *inkrār* posee forma ramificada y acintada, y su tamaño es mayor que el primero. También suele ser más dulce que él.

Lægÿeybli (*Caralluma commutata* Berger)

Crece en *ddägmūs* (*Euphorbia echinus* Coss y Hook), *lgärdäğ* (*Lycium intricatum* Boiss.), etc.

Es parecido a *ddägmūs*, pero es dulce y sin espinas (*šäwk*) como éste. Suele llevar una *nuwwārā* (flor) en su parte exterior llamada '*eyn lhäylā* (ojo de la perdiz), de sabor dulce. *Lægÿeybli* se come si está fresco y recién crecido, pero deja de ser buen alimento si está maduro, ya que adquiere un sabor *mæstämär* (amargo).

Læmgeyzli (*Volutaria crupinoides* (Desf.) Maire)

Rbī'a que crece sobre *šāğ wāḥæd* (un mismo tallo) que luego se extiende en varias ramitas y se aprovecha entera. Nada es despreciable de esta *rbī'a*.

Lğārşa (*Limonium beaumieranum* Maire)

Rrbī'a que crece y se extiende por la tierra. Sus hojas, ligeramente aciduladas, son comestibles. A veces crecen unos *mṭāræğ* (sing. *māträg* -vara delgada y larga de un árbol o arbusto, limpia de hojas-) en su núcleo que sirven también de alimento antes de que concluya su ciclo de desarrollo y florezca, ya que adquiere, con el paso del tiempo, un sabor amargo.

Lgærreymä (*Launaea nudicalis* (L.) Hook. f.)

Hierba que utilizan los nómadas como comestible, de la que distinguen dos razas: una dulce que llaman *gærreymæt lægzāl* o de gacela. Es aprovechada por los beduinos como alimento hasta una fase muy avanzada de su crecimiento. También crece en ella unos *mṭāræğ* que contienen frutos (*ḥäbb*) muy sabrosos. La otra se le denomina *gærreymæt læhmār* o de burro. Sus hojas son grandes y de sabor amargo. No sirve como alimento, aunque sí constituye un excelente pasto.

Ttifāf (*Sonchus pinnatifidus* Cav.)

Parecida a *lgærreymä* pero sus hojas son finas y delgadas. De aquí el ejemplo que describe gráficamente esta *rbī'a* :

Allā tifāfä færræġġä

ألا تفاف فرّف

O sea, es tan delgado-a como el *tifāf*.

Ssäkkūm (*Asparagus altissimus* Munby)

Posee un fruto comestible llamado *ḥäbräzzä*. Es un fruto muy útil como alimento pero no es apto para la conservación, excepto el que se emplea para la preparación de *rrup*.

Preparación de *rrup* con *ḥäbräzzä*:

Se coge una olla, se llena de *ḥäbräzzä*, se echa en ella un poco de agua y se pone al fuego y se deja hervir bien; se espera aproximadamente hasta siete ebulliciones. Se vierte el agua en otro recipiente, pasándola por un colador tradicional, que puede ser una tela fina o un cedazo, hasta filtrar bien el núcleo de los granos de *ḥäbräzzä*, quedando *rrup* en el agua, y se coloca de nuevo sobre el fuego durante buen rato hasta que se condense del todo. Se deja reposar un poco y se vierte en *l'ækkä* o *ägærṭ* (dos tipos de pellejo destinados a la conservación de la grasa animal, ya señalados en capítulos anteriores) aún caliente; así ayuda a tapar las posibles grietas del pellejo y evitar la filtración de *ddsäm* o *ddhæn*, una vez conservados en dicho recipiente.

Aḥlāḥīz (*Acacia seyal* Delille)

Se encuentra también en *ssäkkūm* y sirven de alimento, pero no es apto para la conservación.

Lġærzīm (*Nitraria retusa* (Forsk) Ach.)

Es un arbusto de la región de *Ssāḥæel*.

Se trata de un arbusto con hojas gruesas, de líquido salado, y su fruto, llamado *ägämmīs*, sirve de alimento para los nómadas cuando está verde. Este fruto cuando está maduro *ibäġræer*, es decir, crece y segrega un líquido de sabor dulce que sirve para preparar *rrup*. Se le aplica el mismo procedimiento que a *ḥäbräzzä*.

Äšäkān (*Glossonema boveanum* Dec.)

Rbī'a buena y de tamaño mediano. Crece en ella *lægrün*. Es dulce y sabrosa y se conoce localmente por el nombre de *grün äšäkān* o *gräynāt äšäkān*.

Lgæryä

Abunda más en la zona Este, aunque también se encuentra en la parte Oeste del territorio. Origen de su nombre:

Cuando *nnæml* (hormigas) recogen granos de todo tipo de *rbī'* durante la estación de otoño e invierno, en años buenos, los amontona cubriéndolos con tierra formando una *nbeykä* (diminutivo de *næbkä*, pequeña colina o elevación) denominada *lgæryä* o *gæryæt nmæl*. Así, en años de escasez de lluvia y de *rbī'*, es decir en época de sequía, los beduinos acuden a dicha *næbkä*, cogen cualquier objeto o prenda que sirva de cedazo o tamiz, y se disponen a eliminar los restos de tierra y polvo mezclados con *lgæryä*. Una vez limpia, se pone a calentar en una *säjjänä*, se muele y se aprovecha como alimento.

Lgæryä suele tener granos de varios árboles y arbustos, pero de una muy especial, denominada *tämöšälæt* (*Boerhavia repens* L.). Un dicho saharai, en relación con esta especie, reza así:

äbræd mæn 'äiš tämäsälæt أبرد من عيش تماشلت

Eso quiere decir literalmente lo siguiente: "Más frío que el 'äiš de *tämäsälæt*", en alusión a cosas muy frías, y también a la persona "poco espabilada y poco atenta que no aprovecha las cosas en su momento". De su evidente frialdad, esta especie cuando se prepara con *l'äiš* y se pone al fuego, puede uno introducir su mano en la olla hierviéndola sin apenas notar el intenso calor, debido a su naturaleza fría.

También se puede encontrar en *gæryæt nmæl* restos de otra planta, denominada *ssbät* (*Aristida pungens* Desf.) y su fruto comestible llamado *heyräbä*.

Lhænzāb (*Emex spinosus* (L.) Campd.)

Es una *rbī'a*. Crece en la tierra y los nómadas comen su bulbo (en forma de nabo o zanahoria), y lo preparan de distintas maneras: asado, cocido o crudo, luego de quitarle la cáscara.

Ljöbbeyz (*Malva parviflora* L.)

Rbī'a. También sirve de alimento y es muy sabrosa, aunque no demasiado dulce y no es *mæġbæṭ* (hediondo). *Lḥænzāb* lo es aún más. Se extrae y se come entero, con sus ramas y hojas. También se puede degustar cociéndolo.

Lgärdäġ (*Lycium intricatum* Boiss.)

Šädrāyā ukīdā (no *rbī'a*), propia de los árboles del Sahel.

Su fruto se denomina *azāku* o *tæbnännä*. No se le conocen localmente usos terapéuticos o médicos en la zona, pero los beduinos comen sus frutos verdes, y aprovechan su leña para quemarla directamente o bien hacen carbón con ella.

- Ventajas de 'uṣūb (hierbas) del Sahara Occidental. Aspectos dietéticos y terapéuticos.

Remedios para *buṣōffeyr*, *āwrāg*, *lmāhwār*...

Estas enfermedades se curan con *āzāwkänni* (*Thymus hesperidum* Maire), mezclado con *zrā'*. Se coge *āzāwkänni*, se mezcla con *zrā' lmæġli* y se muele bien en una proporción de 8-10 gramos de *āzāwkänni* por cada kilogramo de *zrā'*. Se prepara tal como se hace con el plato de *zzämmīt* o *bulgmān*, y es bueno para *buṣōffeyr* y las enfermedades citadas.

Āzāwkänni no es lo mismo que *tāzāwkännīt* (*Salvia aegyptiaca* L.); se trata de dos especias distintas. *Āzāwkänni* también es bueno para *lmāhwār* (pirosis) y para las personas a las que se les sube *zbbæd* (saliva mezclada con espuma), procedente de *lma'īda* o algo parecido. Para ello, se coge la medida de *kāf* (palma de la mano) de *āzāwkänni* (equivalente a *rfūd* -capacidad- de tres dedos), se coloca en la palma, se limpia de palitos grandes, se frota un poquito y se tragan (igual como se hace con *lwärġä*) acompañadas de un poco de agua. Así, ayudará a hacer desaparecer *lmāhwār*, *lma'īda* y *zbbæd* que sube de la misma.

También se mezcla con la leche, se pone a hervir y se bebe. Es bueno tanto para los resfriados como para *āwrāg*.

Tägyæt rräġ (*Adansonia digitata* L.)

Parecida a la *tägyä* tradicional pero *ä'gäd mænhä* (más amarga que ésta) y mejor que ella. Se localiza en la Sāḡia-l-Ḥamra (parte norte del Sahara Occidental), crece con *rrbi'* y desaparece cuando finaliza la época de floración.

Para recordar, *wräg* (hojas) *ätıl*, del que hablamos en páginas anteriores y señalamos sus enormes ventajas, es lo que se denomina *şşädrä-l-jäzrä*. ésta se mezcla con *şşfüf* y es buena para el dolor de estómago¹¹². Se suele poner un grano o medio grano de *şşällähä*, según la cantidad de *şşfüf*).

Sşfüf se suele tomar para aliviar los dolores de estómago o después de las comidas, mientras que *şşädrä-l-jäzrä* se utiliza para muchas cosas y se mezcla con *tägyä* o *äsägn* (un preparado eficaz contra *ttojmä*- empacho o indigestión por exceso de comida- e *iğændi*). Si el preparado de *asagn* es para *iğændi*, se echa agua potable en una *şırä* (vasija de metal de forma redonda), se le añade un poco de *l'ælk* y se remueve bien (*yujäwwäz*). También se puede poner el agua y *l'ælk* al fuego hasta que hierva ésta y se disuelva la goma arábiga; a continuación se retira del fuego, se deja enfriar y se remueve bien. También se puede mezclar un poco de azúcar con *l'ælk* y *täymäjt* (*Adansonia digitata* L.), si está disponible. Si *äsägn* es para *iğændi* y *ttujmä*, se procede pues, tras la disolución de *l'ælk* y azúcar, a la mezcla de ambos con un poco de *tägyä*. Si se dispone de *şşädrä-l-jäzrä* se echa un poco, se remueve todo bien y se bebe. Es bueno tanto para *iğændi* como para *ttujmä*.

Äsägn se trata de un compuesto que contiene azúcar, *l'ælk* y *ağänät* (granos de *tteydüm*), a veces con *täymäjt*.

Turÿä (*Calotropis procera* Willd.)

Constituye un remedio contra muchos males. Destaca por su tallo (*'ūd, şdær*) grueso pero ligero, porque está hueco por dentro (*mæÿÿäwÿi*) y es altamente inflamable. Su tallo, una vez maduro y seco, se utiliza para curar las molestias de *zzlü'* (costillas) o *læhmæz*, también denominadas *lkäddäbät* (dolor intercostal). Para ello, se coge un trozo de su tallo, se quema hasta convertirlo en cenizas, se mezcla con aceite o *ddhæn* y se embadurna con ello las costillas del paciente, tanto si se trata de un niño como de un adulto. A esta práctica se la conoce con el nombre de *yutäwräÿ*, es decir, embadurnar al paciente con *turÿä*. Es más eficaz para curar a los niños que a los

¹¹² *Sşfüf* es la mezcla en polvo de *şşädrä-l-jäzrä*, *l'ælk*, azúcar, *tägyä* y, raramente, con polvo de *şşällähä* (*Acacia arabica* Wild.).

adultos. Su látex es muy peligroso si llega a alcanzar a los ojos, ya que puede provocar la pérdida de la vista.

Lkämšä (*Anastatica hierochuntica* L.)

Es la conocida rosa de Jericó, si bien reciben también este nombre el *Asteriscus* (*Odontospernum pygnaeum*), también abundante en Sahara Occidental, ya que se halla en la zona del Aaiún.

Lkämšä crece en la época de floración (*wägt rbī'*) pero cuando se seca no desaparece a causa del viento u otros factores climáticos, como es el caso de otros arbustos, ya que crece agarrada fuertemente a la tierra; de allí su nombre beduino. Su tamaño es relativamente mediano. Esta *rbī'a* cuando está verde se utiliza para curar *laebhäğ* (*Virtiligo alba*: forma benigna de lepra)

Modo de uso:

Se coge la hierba, se aplasta (*yu'äyyän*) su líquido mientras esté verde y se esparce por la parte de la piel afectada por ese tipo benigno de lepra. Se trata de un árbol altamente inflamable. En relación a la forma de esta planta, los saharauis emplean el siguiente proverbio cuando quieren referirse a una persona avara:

Ärjäs maen lkämšä

أرخس من لكامش

Es decir, “más mezquino que *lkämšä*”, en comparación a su forma “agarrada” a la tierra y poco extendida, en clara también oposición a otra planta llamada *tezzä* (*Aizoom canariense* L.), que crece extendida sobre la tierra. Es también inflamable cuando está seca.

Rræmt (*Haloxylon tamariscifolium* (L.) Pau.)

Se utiliza generalmente como remedio para neutralizar la acción de un veneno, es decir, es una especie de antídoto. Sobre todo se emplea para curar posibles picaduras de serpientes, especialmente las víboras.

Modo de aplicación:

Se coge un poco de *rræmt*, se machaca bien y se mezcla con agua, se pone a hervir y se esparce por la zona afectada por el veneno.

Si el afectado por la picadura es un camello, la mejor manera de neutralizar el veneno pasa por preparar la mezcla anterior y administrárselo por la boca.

También se utiliza para curar el dolor de muelas.

Modo de empleo:

Se machaca una cantidad determinada de *rræmt*, se mezcla con agua y se coloca sobre la muela afectada.

Læ'rād (*Salsola tetrand*a Forsk)

Se recoge, se desmigaja, se extiende y se deja secar y luego se machaca y se toma seco (*yænsäf*) como remedio para los dolores de estómago. Normalmente, se mezcla con *rbī'a* denominada *ššädrä-l-jäzrä* (*Maerua crassifolia* Forsk), llamada también *älil*, que crece en el momento de floración.

Älil (*Maerua crassifolia* Forsk)

Arbusto de grandes dimensiones, todo ello es aprovechado como remedio para varios trastornos. Sus ramas, (ramillas) son eficaces para dolores de estómago. Los nómadas quitan la cáscara exterior de sus tallitos, la dejan secar, luego la trituran y sirve de remedio para los males del vientre. Mientras su cáscara interior, que es más fina, se deja secar a la sombra, se machaca y es eficaz contra el asma, mezclada con *ddhaen*.

Su sabor es poco amargo, sirve de mondadientes, como es también el caso de *lirāk* (*Salvadora persica* L.), del que se extraen unos palitos que sirven de mondadientes. También *yädbäg* (curte) la boca y elimina resto de sangre en *l'āy* (velo del paladar) y limpia los dientes y da un olor agradable a la boca.

Äfällayit (*Cassia aschrek* Forsk)

Rbī'a que crece solamente en el momento de la floración. Se recogen sus hojas, se ponen a secar y se administran por vía oral para curar casos de diarrea. Se cuecen las hojas secas en leche, té o con carne (con grasa). Es un verdadero purgante ya que facilita y acelera la evacuación del contenido intestinal.

Šših (*Artemisa Herba-alba* Asso)

Planta muy estimada por los beduinos. Sus hojas sirven como sustancia aromática en la preparación de *lkändrä* (té saharai con leche). Se recogen sus hojas, se mezclan con la leche y se ponen en una cazuela a hervir. Es buen remedio para el

dolor de amígdalas (*rräg̃bä*, *lämbälæ'* y *lähläg̃æm*), la congestión nasal (*lägnäg̃æn*), catarro y también para los males de vientre.

Šših, mezclado también con *ddhæn lhāyæl* (grasa añeja), se aplica con él un mensaje suave y es buen remedio para curar los reumatismos de larga duración (crónicos).

Šändg̃ürä (*Ajuga iva* (L.) Schreb.)

Arbusto que crece en el momento de la floración, pero no desaparece con el final de la época de *rbī'*. Sirve como remedio para conservar y mantener largo el cabello. Se mezcla con *läjwāz* (preparado que se echan las mujeres antes de trenzarse sus largos cabellos) y con *ddhæn* y se embadurnan con él los cabellos de las féminas beduinas, ya que ayuda a tener un cabello largo, sin *g̃äšbä* (caspa), ni *tækšār zgāb* (deterioro del cabello) ni *ttrākbi* (fase de deterioro del cabello que procede a *tækšār*) ni *ntāf* (etapa anterior a la alopecia). Este mismo preparado, con idénticas aplicaciones se hace con con otra *rbīa* denominada *kboyt zzāb* (*Euphorbia granulata* Forsk).

Ÿydārī (*Rhus tripartitum* Ucria)

Es un árbol omnipresente en la zona norte y próxima a la costa del Sahara Occidental. Constituye el núcleo arbóreo más importante de las *g̃rāras* (formaciones leñosas) y se extiende hacia el sur hasta alcanzar el Trópico de Cáncer.

Sus hojas sirven de sucedáneo para preparar el té; su corteza y hojas se utilizan para curtir pieles, especialmente *läg̃ræb* (pl. de *g̃ærbä*- pellejo de piel).

Sus frutos, dulces, los comen crudos los beduinos, y para que se conserven frescos largo tiempo los mantienen dentro de *läg̃ræb*, procedimiento que da muy buenos resultados en el ambiente seco del desierto. Tales frutos se les conoce con el nombre de *ḍdmäj*.

Ḍdmäj, que sirve también de alimento durante su fase de crecimiento, no se conserva por un período superior a los treinta días, porque se seca y se hace duro.

Sus ramas o palillos finos son aprovechables por los nómadas que los utilizan como mondadientes. De su corteza se fabrican *dbābīs* (palos especiales) y se extrae la leña; su sombra protege a los beduinos de las elevadas temperaturas diurnas y su tronco sirve de refugio durante las gélidas noches del desierto.

El mismo uso y provecho que se obtiene de *yûdārî* se consigue también de *amuctær*. Las cortezas de *ttälh* sirven también de curtido y se conocen con el nombre de *ägäsär*. Su *'älk* es muy bueno, su fruto denominado *ljärrüb* (*Acacia sp.*) también lo es, sus hojas son eficaces para dolores de vientre, disueltas en agua.

Además de lo señalado en el caso de *yûdārî*, de *ttälh* también se extrae un tipo de madera muy apreciado por los beduinos saharauis, llamada *tāzænt*, con ello se refiere también a aquella madera de la que se obtiene un carbón de primerísima calidad y tarda muchísimo en apagarse una vez encendido.

Amuctær (*Rhus oxyacantha* Cav.)

De características similares a *yûdārî*. Se diferencia en que sus tallos son más fuertes y gruesos que los de *yûdārî*. También los frutos de *amuctær* son más grandes que los de *ddmäj*. Su fruto se denomina *amuctær* también.

Ssdær (*Ziziphus lotus* -L.- Desf.)

Es un árbol citado en al-Qur'ân.

Su fruto se llama *nmbæğ*. Es eficaz para el dolor de riñones.

Modo de preparación: se tritura, se pone a hervir en agua, se pasa por un colador y se echa el agua en unas botellas. Se toma un vaso cuatro veces al día (después del desayuno, tras almuerzo, por la tarde y después de la cena). También sirve como alimento y es eficaz contra *iğændi*, y se hace con él *rrup*. Su preparación como *rrup* se hace igual como se ha indicado anteriormente con otras especies.

Las hojas de *ssædr* son buenas para la digestión y el dolor de estómago.

L'agğāyā (*Zygophyllum waterloti* Maire)

Está formada en su totalidad de frutos y flores. Sus frutos están impregnados de un líquido salado. Abunda, generalmente, en la zona litoral (*ddrā*) cerca de ríos.

Este arbusto se utiliza como remedio para curar hinchazones (*uräm*), tanto en el caso de hombres como en el de camellos. También se emplea en el tratamiento de los forúnculos (*um æylūd*).

Modo de preparación:

Se coge l'*aġġāyā*, se machaca bien y se pone al fuego, se deja calentar un poco y se coloca encima de la parte del cuerpo tumefacto.

Ĥdäy læhmār (Colocynthis vulgaris Schrad.)

Crece con *rbī'*, pero dura hasta más allá de la época de la floración. Es amarga (*mörri*). Es un *ilif* (arbusto que se extiende sobre la tierra y crece en él una determinada fruta-*ĥdäy*-, como es el caso de la sandía, *fundī (Colocynthis citrullus (L.) O. Kuntze)*.

Recibe el nombre de *ĥdäy læhmār* debido a su sabor amargo, pero es bueno, especialmente para las cabras, ya que al consumirlo aumenta su producción de leche y las protege de varios tipos de enfermedades. También lo utilizan los beduinos contra *lbärd* (enfriamiento), *sswāræġ* (dolor reumático que afecta, generalmente, a la parte superior de las piernas). Algunos lo utilizan contra la diabetes, dolores de muelas, entre otras afecciones.

¿Cómo se administra?

Se asa *lĥädäyā*, se coge y se corta la parte exterior en forma de rodaja. Si el hombre padece *läbrūd* (nombre genérico con que los habitantes locales denominan a algunas enfermedades venéreas), se coge un trozo del fruto aun verde, se caliente, se practica en el mismo un orificio, y cuando el fruto está tibio se introduce el órgano sexual del hombre afectado en él. Se coge una tela, se coloca detrás del trozo de *lĥädäyā*, se pasa por detrás de la parte baja de la espalda del paciente, se ata bien y se deja dormir así durante toda la noche o parte de ella. Este remedio es eficaz contra todo tipo de *lbärd*, dolores de espalda y del aparato genital masculino.

Lĥäšrä (Echium horridum Batt.)

Crece con *rbī'* y termina cuando acaba la época de floración. Su *nuwwār* (flor) es comestible y buena para las molestias del corazón. También es recomendable para las personas que padecen del corazón y se cansan rápidamente.

Lĥällāb (Periploca laevigata Aiton)

Arbusto que contiene látex cuyas hojas son de forma oblonga. Crece en él un fruto llamado *läġrūn*, con forma de cuerno, que sirve de alimento durante su ciclo de

desarrollo. También crecen en él flores conocidas localmente por el nombre de *la'weynä*, que sirven, a su vez, de alimento para los nómadas.

Sus semillas se utilizan con fines medicinales. También la utilizan los beduinos como abortivo y contra el reumatismo. No es apto para la conservación.

Anäffis

Es el fruto de *Zzäwwäyä* (*Rhus albidum* Schousb.), que constituye un pasto de toda clase de ganado, pero es de poco alimento.

Este fruto es apto para la conservación. Se puede guardar durante un tiempo no superior a los dos años. Sirve de alimento, pero también como remedio para el conocido *iğændi*. Para ello, se echa *änäffis* en un recipiente con agua, se deja macerar y se le añade un poco de azúcar.

También sirve para preparar *rrup*, tal como se ha indicado antes con respecto a *häbräzzä*, además de ser aprovechado como remedio para curar los dolores del riñón.

Modo de preparar *änäffis*:

Se muelen sus granos, se pone agua a hervir en una tetera grande, y una vez hervida se vierte sobre el *änäffis*. Cuando el agua está ya fría, se pasa por un colador y se guarda en un *būs* (botella de uso corriente). Se toma por las mañanas y cada vez que se tiene sed se bebe un vasito de la solución ya preparada.

L'ælk (*Euphorbia balsamifera* Aiton)

Crece en *ttälh* (*Acacia raddiana* Savi)

L'ælk sirve de alimento cuando se tiene hambre, y de bebida refrescante cuando se padece de *iğændi*. También es buen remedio para diversas dolencias, tales como *lğäsūs* (catarros y tos aguda). Para ello, se coge un poco de *l'ælk*, se echa en un recipiente con leche y se pone al fuego a hervir. Se va removiendo poco a poco mientras esté al fuego para que dicha resina no se pegue al recipiente y produzca *ššwāt* (quemado que desprende un olor a chamusquina). Una vez hervido se retira del fuego y se deja reposar un poco, luego se bebe y es bueno para el alivio de la tos y *lğäsūs*.

También sirve para preparar *ddwäyä* (tintero tradicional).

Modo de prepararlo:

Los estudiantes de las tradicionales escuelas coránicas (*ỵāmi'* o *llāwh* en *ḥassāniya*) cogen una piedra honda denominada *ādḡi*, es decir, que tiene forma de *ḥāræḡfā* (pl. *ḥrāḡæf*, cia de una persona), echan en ella un poco de leche, si la hay, se le añade *l'ælk* y un poco de carbón en polvo a la mezcla; de esta manera estará lista para escribir en la pizarra tradicional. Si no se encuentra leche, se utiliza el agua como sucedáneo, aunque el primero es mejor, ya que ayuda a conseguir una *dwāyā jātrā*, es decir, espesa, además de facilitar la escritura con *læḡlām* (cálamo) o lápiz de tinta sobre dicho *lāwh*. Este último nombre alude a las tabletas de madera que servían y sirven de pizarra para los niños deseosos de aprender las enseñanzas básicas de *al-Qur'ān*.

Ljarrūb (*Acacia sp.*)

También crece en *ṭṭālḥ*. Es útil, se muele con *zrā'* y es buen alimento. También constituye un remedio eficaz para los que padecen de *lhömmān* (sensación de calor interno), *āwrāḡ* (molestias de estómago, ardor, pirosis, etc), *lḡālb* (dolor de corazón), entre otros trastornos. También se puede moler sólo y se come.

Äwærwār (*Acacia senegal* (L) Willd.)

Es un árbol que existe solamente en la zona este del Sahara Occidental. En ella crece también un tipo de *'ælk*, diferente al de *ṭṭālḥ*. Es más seco (*yāf*) y no se pega, como el de *ṭṭālḥ*. Sus ventajas también son menores que las del otro. *'Ælk ṭṭālḥ* es más eficaz para los dolores de vientre, mejor remedio contra *iḡændi* y más nutritivo para el hombre.

Método efectivo para diferenciar los dos tipos de resina: se coge el *'ælk* y se pone entre las muelas, si se queda pegado entre ellas es de *ṭṭālḥ*, y si se rompe o no se queda pegado entre las muelas, es de *äwærwār*.

Ṭṭālḥ (*Acacia raddiana* Savi) es un árbol sumamente útil y aprovechable. Sus hojas también son eficaces para los dolores de vientre, ya que suelta (*yäṭlās*) los intestinos, elimina *lbärd* (aire) que puede estar en ellos y también alivia *lleyyā* (dolores intensos en el vientre) que a veces se sienten en *ṣṣörrä* (ombligo). Además elimina cualquier resto que haya en el vientre y también lo suelta cuando el individuo padece dolores intensos de estómago o ha comido algo que le haya provocado ese malestar y dolor intestinal. Es decir, este árbol es sumamente útil, además de su

sombra, leña y su curtido (*ddbāg*), llamado *ägäšār* (corteza de la *ḫälhā*) y su apreciada madera de la que se fabrican especiales palos (*dbābīs*, pl. de *dābbūs*).

Ddānūn (*Cistanche phelipaea* (L.) P. Cout.)

Muy parecido a *ttærtūt* (*Cynomorium coccineum* (L.) Pers.). Ambos constituyen una sola rama larga que emerge en forma vertical de la tierra. *Ttærtūt* posee una *ḡænniyā* (cabeza del árbol), que constituye su flor principal, mientras que *ddānūn* tiene flores en la parte superior.

Uso de *ddānūn*:

Se arranca de la tierra, se limpia y se asa. No es apto para la conservación. Hay que comerlo al instante, si se tiene ganas de degustarlo. Mientras que *ttærtūt*, se puede conservar y además sirve de medicamento.

Modo de conservar *ttærtūt*:

Se arranca de la tierra, se limpia, se pela, se trocea, se prepara en trozos finos (en forma de filetes) y se extiende para que se seque y luego se guarda. Puede durar hasta tres años. Sirve como remedio para *lmāḥwār* (pirosis) y dolor de estómago. Para ello, el paciente debe chuparlo. Hay dos tipos: uno muy amargo, pero bueno para *āwrāg* y molestias de estómago (producidas por *ttujmā* o empacho). El otro es dulce y bueno para el estómago, pirosis y también *āwrāg*.

Kämmūn rräg (*Ammodaucus leucotrichus* Coss. y Dur.)

Rbī'a que sirve de medicamento para los habitantes de esta región. Es eficaz contra el veneno, se utiliza en el té y también en *lkändrā* (té con leche). También es bueno para *lbärd* (catarro, resfriado, gripe).

Lḡärtūfā (*Brocchia cinerea* (Del.) Vis.)

Rbī'a eficaz contra el veneno, la sordera (*ššmāk*), pero se aconseja no abusar de su consumo. También se toma mezclándola con la infusión de té o *lkändrā*.

Læfeylhā (parecida a *lḡärtūfā*)

Rbī'a muy apreciada que sirve como sucedáneo de *nnā'nā'* (hierbabuena). Se utiliza en el té, *lkändrā* y es eficaz contra el veneno.

Læğleyyā (*Grewia tenax* (Forsk) Fiori)

Crece en *lækdä* (sing. *kædyä*, loma) y *lğällābā* (sing. *ğälb*, cerro en forma de corazón invertido). Crece en ella un fruto masticable (*yugäzzäz*), eficaz contra *āwräg*, *şşmäk* (sordera), dolor de muelas y tortícolis. Es un alimento de sabor dulce y nutritivo. Se come cuando el año es malo, sin lluvia, y también como remedio para ciertos trastornos.

- Especies leñosas más importantes del Sahara.

Bajo este título queremos recoger algunas de las especies leñosas más representativas y conocidas de la zona, ya que se aprovecha sus semillas, frutos y hojas como alimento, y su madera como recurso para construir monturas de camellos, palos de jaimas, morteros para machacar semillas, entre otras cosas.

Vamos a abordar aquí cuatro de estas especies, algunas de ellas tratadas en páginas anteriores, que son: *ttälh*, *ttämāt*, *ÿydārī* y *täyşşät*.

Ttälh (*Acacia raddiana* Savi). Es el árbol de más porte de entre los que pueblan el Sahara Occidental. Es sumamente útil y se aprovecha su sombra, leña y materia curtiente (*ddbāg*), y su apreciada madera con la que se fabrican palos especiales (*dbābīs*, pl. de *däbbūs*) y monturas. Se considera como el gran recurso del nómada.

Las cortezas de *ttälh* sirven también como curtiente y se conocen con el nombre de *ägşār*. Su *'ælk* es muy bueno, su fruto, denominado *ljärrüb* (*Acacia* sp.) también lo es; sus hojas son eficaces para los dolores de vientre, disueltas en agua.

ÿydārī (*Rhus tripartitum* Ucria)

Es un árbol omnipresente en la zona norte y próxima a la costa del Sahara Occidental. Constituye el núcleo arbóreo más importante de las *ğrāras* (formaciones leñosas) y se extiende hacia el sur hasta alcanzar el Trópico de Cáncer.

Sus hojas sirven de sucedáneo para preparar el té; su corteza y hojas se utilizan para curtir pieles, especialmente *læğræb* (pl. de *ğærbä*- pellejo de piel).

Sus frutos, dulces, los comen crudos los beduinos, y para que se conserven frescos largo tiempo los mantienen dentro de *læğræb*, procedimiento que da muy

buenos resultados en el ambiente seco del desierto. Tales frutos se les conoce con el nombre de *ḍdmäj*.

El mismo uso y provecho que se obtiene de *ýýdārī* se consigue también de *āmuctær*. Además de lo señalado en el caso de *ýýdārī*, de *ṭṭälḥ* también se extrae un tipo de madera muy apreciado por los beduinos saharauis, llamada *tāzænt*; con este término se refiere también a aquella madera de la que se obtiene un carbón de primerísima calidad y que tarda muchísimo en apagarse una vez encendido

Ttämāt (*Acacia seyal* Delile)

No es abundante en *Ssāhæl*. Zona de localización: Parte alta de *Ssāgia*, *Zzłū*, *Tiḡlalätæn*, *Læffeiýä* y de allá hacia el Este y Oeste (*Zammür*).

Este árbol es semejante a *ṭṭälḥ*. De espinos y maderas (*'ūd*) parecidas, aunque el sabor de sus hojas es más amargo que el de *ṭṭälḥ*, y constituyen mejor curtiente que las cortezas de *ýýdārī* y del propio *ṭṭälḥ*, ya que es más amargo y más espeso (*a'ğäd*) que éstos. Su *'ælk* también es muy amargo y no sirve de alimento complementario.

Teyššät (*Balanites aegyptiaca* Del.)

Su madera y *ddbābīs* son de buena calidad y sus espinos son de alta calidad. También es aprovechable su leña, su sombra durante las elevadas temperaturas diurnas y su calor en las noches gélidas. Su *'ūd zāğær*, es decir, es más dura y resistente que la otra madera).

Uso y aprovechamiento de *ṭṭälḥ*, *ýýdārī*, *ttämāt*, *täyššät*.

De sus raíces leñosas se fabrican *ğædhān* (sing. *ğdäh*, vasija de madera sin asas), *ttizuwæn* (sing. *täzuwä*, cuencos grandes de madera de forma esférica y con dos asas), si son gruesas. También se hacen *ğädḥät* (sing. *ğdäh*, colodra), *læmhārīz* (sing. *mæhrāz*, almirez) y *læmdäggät* (sing. *mdäggä*, mazos de almirez), *ašwägim* (sing. *äšiğim*, cazo semiesférico dotado de mango (*eyd*) que sirve para extraer leche de *äsællāy*, que es una *täzuwä* pequeña de una sola asa. Igualmente se fabrica del mismo *læmšäb* (*täzuwä* más pequeña que *äsællāy*), *ğädḥä* grande (*täzuwä* más grande que *læmšäb*).

De estos árboles se hacen también *rkāyæz* (sing. *rkizä*- palos mayores que sujetan la jaima), *läwtād* (sing. *utæd*, estaca o piquete al que se sujetan los vientos de

las jaimas)¹¹³. Los de *täyššät* son de mejor calidad que los de otros árboles. También se confeccionaba con esta madera *läjrab* (sing. *jörb*, asideros triangulares que ofrecen los paños de la jaima) y *lægša* (sing. *ğaş'a*, bandeja grande de madera) si sus raíces leñosas son gruesas. También *āšqāqīb* (sing. *ašaqqāb*), denominados también *āmmānīk*, en los que se monta la mujer, que llevan incorporados sus estaquillas o clavijas (*awtād*); se colocan debajo del mismo las *tiziyyāten* (*tazāyā*, bolsa de piel de dromedario que contiene los utensilios necesarios) que se deben cerrar bien colocando sus patas orientadas hacia arriba. Igualmente, se suele colocar encima del mismo *läjtäyr* (mitad superior de la montura de la mujer, que se cubre y dentro de la cual va ella) durante el viaje (*rḥīl*); pero una vez instalado en el lugar, se coloca sobre sus patas y se ponen sobre él los *tiziyyātæn*; debajo del mismo se colocan utensilios como botellas artesanales, cazuelas, etc, tapándolo de manera que no se quede expuesto al público.

Rröhlä (sing. *rḥäl*, caballetes), en los que cuelgan los odres con agua, se hacen de los mismos árboles, pero también se confeccionan de *lğærzim* (*Nitraria retusa* Forsk), *ttälḥ* (*Acacia raddiana* Savi), entre otros árboles que producen todo tipo de palos rectos, largos y poco gruesos.

Otras especies leñosas tales como *zzāwwāyā*, *lğærzim*, *ssdær*, *lhällāb*, *lgärdäg*, *turÿä*, *nnäjlä*, etc, ya han sido tratados en las páginas anteriores, según se han considerado como especies de consumo en épocas de carestía, o con grandes efectos curativos o, por el contrario, con contraindicaciones o efectos negativos.

-Tres especies que aprovechan los beduinos para un mismo fin:

Āskāf (*Nucularia perrini* Batt.)

Este arbusto, junto con el que viene a continuación, cuando están verdes son altamente inflamables, y son aprovechados, una vez secos, como fósforo para los fumadores beduinos, utilizándolo como encendedor de sus singulares pipas. (Se puede sacar una foto del material que usaban los fumadores tradicionalmente y se incluye en el apartado de la documentación gráfica, ya que lo tengo aquí).

Ttä'miyä (*Aerva persica* (Burm.) Merrill).

¹¹³ Para más detalles véase apartado 3.4 del capítulo sexto sobre Consumo.

Es un pasto mediocre para los camellos y abunda más en la zona norte del Sahara. No se le conoce aplicaciones medicinales importantes, excepto para lo que se ha indicado en el caso de *āskāf*. Es inflamable cuando está verde.

Lmæroj (*Genista saharae* Cosson y Dur.)

Se trata de otro arbusto que crece en la zona litoral de dunas (*ddrā*). Es también inflamable tanto en su estado verde como seco; incluso, es altamente inflamable estando verde.

Una aleya de *al-Qur'ān* hace referencia a este árbol, cuya madera es muy combustible y, aunque no menciona el término *mæroj* (en este caso coincide en *ḥassāniya* y árabe) por su nombre, los exégetas musulmanes coinciden en que se trata de la misma especie. Así se recoge en la azora 36, aleya 80.

"وضرب لنا مثلاً ونسي خلقه قال من يحيي العظام وهي رميم قل يحييها الذي أنشأها أول

مرة وهو بكل خلق عليم "الذي جعل لك من الشجر الأخضر نارا فإذا أنتم منه توقدون" .

"... Quien os ha hecho fuego de un árbol verde del que, así, encendeis".

Por último no debemos olvidar a *turyä* (*Colotropis procera* Will.), que estmabién altamente inflamable.

- Hierbas con contraindicaciones o efectos negativos.

La mayoría de las especies vegetales que abordamos en este apartado tienen efectos negativos y puede considerarse su uso o consumo *contraindicado*, empleando un término reciente, aunque este aspecto no deja de estar también presente en la cultura médica de los beduinos saharauis.

Lǧærd (*Trigonella anguina* Del.)

Itärtüǧ lægnæm (revienta a las cabras si la comen en exceso), especialmente *nn 'āy* (ovejas). También *yæftæǧhæm* (las desgarras) antes de *ttärtiǧ*. Es una *rbī'a* que crece en la época de floración y se agosta con la desaparición de ésta.

Ddæmmiyä (*Megastoma pusillum* Coss. y Dur.)

También mata a *lægnæm*, tanto *nn'āy* como *lmä'z* (cabras). Constituye un buen pasto. Cuando se machaca la planta y se oprime entre una tela salen gotitas de color rojo de sangre, de donde viene su nombre beduino. También se conoce por el nombre de *um-ddäm*.

Tädgärnīt (Hedypnois cretica (L.) Willd.)

También mata a *lægnæm*, en especial a *nn'āy*. Es más determinante con *nn'āy* que con *lmä'z*.

Um-ḥällūs (Lotus jolyi Batt.)

Otra *rbī'a* que mata a *lægnæm*, pero es menos peligrosa que la última. Crece extendida sobre la tierra. Es más suave que todas las anteriores.

Rrämmädä (Euphorbia calyptrata Coss. y Dur.)

Arbusto que contiene látex y es peligroso para los ojos. Su nombre, *rrämmädä*, se atribuye a *rrmæd*, es decir afecta a los ojos por *rrmæd* (conjuntivitis u oftalmía, que se caracteriza por enrojecimiento de los ojos y mucho picor). Su remedio, en este caso, más eficaz para los beduinos, consiste en lavarlos con leche o llenar la boca con leche y soplarla en los ojos del paciente. Si el líquido de *rrämmädä* llega a afectar el ojo, primero hay que echar *ddsäm* en el ojo para retirar dicho líquido y luego destilar unas gotas de leche en el saco conjuntival. El látex de *turyä* es mucho más peligroso que el de *rrämmädä*. Como remedio para curar los ojos afectados por el líquido de *turyä*, los sabios beduinos aconsejan hervir agua, dejarla enfriar, llenar la boca de la misma y espurrear su contenido en el ojo enfermo, ya que dicha terapia facilita la salida del líquido 'veneno'. A continuación se lava el ojo con leche (*læḥlib*).

*Læbtäynä*¹¹⁴

Cuando la comen las camellas y el hombre bebe su leche produce lo que se conoce con el nombre de *rrīl* (delirios). También cuando se ingiere como ingrediente en la comida provoca el mismo trastorno psíquico-mental.

¹¹⁴No hemos podido identificar su nombre científico con exactitud, aunque es posible que se trate de *lebīne (Hyoscyamus muticus L. ssp. falezlez (Coss.) Maire*.



Ddägmūs (Euphorbia echinus Coss. y Hook.)

Tiene sus ventajas y también sus inconvenientes. Entre los inconvenientes destaca su mal olor, sus feas (*šayn*) espinas y el olor del látex que segrega es fuerte, ya que ciega los ojos e infla (*iwärräm*) la nariz y la garganta, entre otras cosas.

Entre sus ventajas: cuando a alguien se le clava una espina y se adentra mucho en la piel, tanto que resulta difícil extraerla, se coge un palito (*'ud*) de una *dägmūsä*, teniendo mucho cuidado a la hora de cortarla. Cerrando los ojos y alejándose de la misma lo máximo posible, se corta con un cuchillo bien afilado, se pone al fuego hasta que se ase bien; después se retira, se abre en forma de filete o una tajada larga y delgada, se extrae su pulpa (*ğälb*), que se desecha. Finalmente, se coge su piel, se extiende sobre el punto donde está clavada la espina, se ata con una tela inservible (*šarwita*), y después de diez o doce horas saldrá dicha espina del pie o de la mano o en cualquier otra parte del cuerpo, con la ayuda de *Allāh*.

De *ddägmūs* también se extrae miel cuando es libada por las abejas. Dicha miel puede conservarse, ya que la miel de las abejas alimentadas de flores no se conserva un tiempo más allá de un año, porque se estropea. Por el contrario, la miel de *ddägmūs* puede conservarse por un período mucho más largo.

Ṭṭeyr (Astragalus vogeli (Webb) Bornmuller)

Se dice que es la opuesta a la *Ajuga iva* (L.) Schrer. Constituye un buen pasto para los camellos cuando está verde, pero cuando está *ymidä*, es decir, seca, y sus semillas maduras y llega la estación de verano, enloquece a los dromedarios y les produce lo que se conoce con el nombre de *fäntār*, o sea un trastorno que vuelve locos a los animales de pasto. Por tanto, como es de suponer, la toma de leche de camella y el consumo de su carne, en esa época del año, no es sano y se recomienda abstenerse de ello, sobre todo no consumir los alimentos de los camellos que se alimentan de *ṭṭeyr* (cuando está seco).

En relación con este arbusto, sigue presente en la memoria de los nómadas saharauis (*lbizān*), hasta nuestros días, un año conocido con el nombre de *'ām fäntār*, ya que durante el mismo abundó mucho *ṭṭeyr*, lo comieron los camellos y se volvieron todos locos durante dicha estación estival.

Ssaelğ (Chenopodium murale L.)

Es un pasto que sirve de engorde para *lhäyyä* (animales de pasto, especialmente camellos), cuya efecto es casi inmediato. Al coger el animal mucho peso, sus huesos se hacen más frágiles y débiles, debido al aumento del nivel de tuétano en los huesos, lo cual ocasiona graves fracturas a los animales.

3. Consumo de animales

El clima desértico es extremadamente duro para el reino vegetal, como hemos podido observar a lo largo de los comentarios realizados en las anteriores páginas; pero de esa dureza y ese rigor no se libra tampoco el reino animal que se enfrenta a temperaturas muy elevadas, que oscilan en pleno verano entre 40 y 55 grados en las zonas interiores del desierto, y a fuertes vientos que azotan el territorio. Sin embargo, más que el riguroso clima y la pobreza de la flora de la zona, es el uso generalizado de las armas de fuego, que ha favorecido la práctica incontrolada de la caza.

Sobre el consumo de animales en el Sahara Occidental ya hemos hablado en el apartado tercero del capítulo cuarto sobre productos animales, y lo que nos interesa ahora es destacar aquellos animales que son aprovechados por los nómadas durante los períodos de carestía. Algunos de ellos ya han sido abordados en dicho capítulo, pero vamos a resaltarlos de nuevo, ya que su consumo está ligado a la cuestión que nos interesa.

- Mamíferos

Salvo la hiena y el ratón se puede decir, y según la tradición, que todos los mamíferos que habitan en la zona son consumidos por los beduinos saharauis durante los tiempos de más necesidad y de absoluta sequía (*zamān ššæddä*).

La hiena, que se alimenta de carroña, posee un repugnante olor, pero su consumo está justificado por una particular razón: algunas partes de su cuerpo son empleados en la fabricación de venenos o como amuleto maléfico.

Su consumo se justifica, en este caso, por la necesidad de combatir algunas enfermedades por una parte, o para hacer brujería, por otra.

Además de sus huesos, la sangre de la hiena cuando se mezcla con *dǧiǧ zzrā'* (*lmæǧli*) constituye también un buen remedio para *zziǧä* (asma) y la tos aguda. Todo aquello que no sea su sangre o carne hay que quemarlo o enterrarlo en un lugar lejano, ya que de ello se hace mucha brujería. Su piel, pelo, huesos, cabeza, pies, especialmente sus dientes, son aprovechados para hacer hechizos y magia.

El ratón es una presa insignificante, pero también peligrosa, debido a sus pelos. Cuando se cae en el interior de un recipiente de leche o mantequilla y muere, dicho producto ya no sirve de alimento, pues se considera envenenado o intoxicado.

Los demás mamíferos, tanto si son carnívoros, rumiantes o roedores son consumidos ocasional o regularmente.

El chacal (*ḍḍīb*) que, como hemos dicho en el apartado señalado más arriba, solamente sirve de alimento cuando la situación lo obliga; pero sobre todo se consume para curar algunos males determinados o aprovechar algunas partes de este carnívoro para hacer hechizos, tal como indicamos en el caso de la hiena.

La grasa del chacal, especialmente aquél que vive en las zonas costeras, es eficaz contra *lbärd* (reuma), *l'ämäl*, *ttukāl* y *ssihr* (brujería). Como esta familia de lobos se alimenta de animales marinos y de *la'neybrä* (ámbar gris), que se extrae de los cachalotes, es eficaz contra todo tipo de envenenamiento. No toda la gente puede tolerar o consumir la carne del chacal, ya que muchos vomitan nada más verla o escapan ante su fuerte olor. Sin embargo, según nos han confirmado algunas fuentes beduinas, ningún nómada reconoce haber consumido carne de chacal deliberadamente.

Además del consumo de la carne de mamíferos, hay que añadir los animales de cría que se sacrifican antes de que mueran por enfermedad, a fin de poder aprovechar el consumo de su carne de manera lícita. El consumo de animales enfermos tiene lugar también fuera de la época de hambre. Sin embargo, hay que tener en cuenta que cuando el ganado se enfrenta a la falta de pastos, el número de bestias condenadas a morir por agotamiento o contagio es muy elevado.

- Reptiles, aves, insectos

Reptiles

De los reptiles se encuentran diversas variedades de serpientes (la negruzca y venenosa naya, la víbora cornuda- *ḥnæš*, el macho, *läf'ä*, la hembra (*Aspis cerastes* L.)- y entre los de la familia de los lacértidos destaca, en particular, el lagarto común *zzäb* (*Lacerta lepida*).

De todos los reptiles el *zzäb* es el más buscado y estimado por los beduinos. Todos dicen que su carne es un remedio polivalente y que cura diversas enfermedades.

Los saharauis aprovechan sus sesos, su lengua y su hiel para preparar hechizos. La cola espinosa de este lacértido tiene atribuidas propiedades mágicas¹¹⁵.

La víbora es muy abundante en el Sahara, al igual que en otras zonas desérticas vecinas. Los beduinos apenas la consumen salvo situaciones excepcionales y debido a imperiosa necesidad, sobre todo, cuando están de viaje por el desierto y no encuentran nada que comer.

Los demás reptiles, desde la culebra hasta las lagartijas, apenas se comen incluso en períodos de sequía. Se les atribuye, a menudo, un poder de envenenamiento que no tienen; estas creencias se deben al rechazo físico que el hombre tiene en general a los reptiles. Hay que destacar también que el alimento que se puede extraer de dichos animales es casi inexistente.

Aves

Al igual como ocurre en otras sociedades beduinas, el consumo de la carne de aves no está muy bien visto, salvo casos excepcionales, tales como los que hemos estado insistiendo desde el comienzo de este apartado¹¹⁶.

Cuando un nómada come un cuervo o un gorrión, por ejemplo, es porque su hambre alcanza, seguramente, el límite y ya no puede detenerse ante nada. En cambio, los beduinos sedentarios o semi sedentarios, sobre todo los más jóvenes, preparan ingeniosas trampas para capturar pájaros y aves de distintos tamaños y especies. Aprecian, de manera particular, los palomos, las tórtolas, los patos, etc, y no aborrecen los gorriones ni las alondras, entre otros. Sin embargo, los nómadas más conservadores, contemplan su consumo por otros como algo despreciable y no se interesan por aprender a 'cazar' dichas aves.

En relación con el consumo de las aves, algunos pueblos árabes recuerdan un precepto oriental que dice: "Todo lo que vuela es lícito, salvo el halcón, la golondrina y el murciélago (*ttayr al-mantūf*). Cada uno de estos animales, por diferentes razones, se descarta del consumo humano. Al respecto, las tradiciones orientales son parecidas en la mayor parte de los países del Magreb¹¹⁷.

¹¹⁵Sobre cómo preparar este animal y administrarlo, véase el apartado tercero del capítulo cuarto sobre productos animales.

¹¹⁶Sobre la reticencia y reserva de los saharauis acerca del consumo de aves, véase la historia de los dos beduinos saharauis y la avutarda en el apartado 2.3. del capítulo sexto de esta Tesis.

¹¹⁷Gast, Marceau, "Aliment. des pop.", p.249.

La avestruz (*nn'āma*) se considera el ave más apreciada por los beduinos saharauis, especialmente su carne y su grasa (*zzhæm*), que aprovechan para curar muchos males¹¹⁸.

-Insectos

Entre los insectos que más abundan en el Sahara y a los que hicimos alusión en capítulos anteriores, destacamos las mariposas, los escarabajos, las moscas, además de las avispas y las hormigas y las devastadoras langostas (*yÿrād*), entre otros.

Entre todos los insectos que hemos citado, y otros que seguramente dejamos en el tintero, el único, según las fuentes consultadas y contrastadas, que se puede comer y que no es desdeñable en épocas de hambre, es la langosta (*Schistocerca gregaria* Forsk)¹¹⁹.

La forma de vida que practicaban los beduinos saharauis hace más de un siglo ha sido idéntica a la que habían mantenido todos los habitantes del desierto durante siglos. La defensa que adoptaban los beduinos tradicionalmente frente al hambre, la sed y las duras condiciones climatológicas del desierto, se han hecho perpetuas, y ha sido difícil cambiarla hasta las últimas tres décadas. Sin embargo, las posibilidades son menos grandes: la caza menos abundante, los hombres más numerosos y más sedentarios, el suelo vegetal menos rico y los territorios y fronteras cada vez menos limitadas.

Con esto queremos decir que el beduino, en general, se vió obligado a cambiar su vida original y adaptarse al fenómeno de la sedentarización que empezó poco a poco a invadir su terreno y a empujarle involuntariamente hacia los medios urbanos. El grado de adaptación y asimilación fue distinto en cada individuo, en algunos casos, con resultado desastroso.

Junto a este fenómeno, que afecta a los nómadas beduinos de manera general, en los saharauis su etapa de paso de nómadas a sedentarios fue más brusca, tormentosa y con resultados desastrosos. En primer lugar, dicha adaptación fue iniciada por la administración española, a fin de trasladar la gente a los centros

¹¹⁸ Sobre la preparación y aprovechamiento de su grasa, consúltese el apartado tercero del capítulo cuarto sobre consumo de animales.

¹¹⁹ En relación con el consumo y preparación de la langosta, ofrecemos en el apartado tercero arriba señalado algunas recetas y remedios que se utilizan con ella.

urbanos, tras reclutar a mucho beduinos en las filas de sus ejércitos de tierra, e intentar fomentar y reactivar la zona con la construcción y edificación de algunos pueblos.

El segundo lugar, nos referimos al estallido de la guerra en el Sahara Occidental, con el posterior abandono de España del territorio y su reparto entre Marruecos y Mauritania. Con esta operación se puede decir que el nomadismo sahariano se ha desvanecido completamente. Es evidente que con los enfrentamientos armados entre las partes en conflicto la vida de los beduinos corre grave riesgo, con lo que esta gente se vió obligada a desplazarse al territorio administrado por una de las partes. Generalmente, estos beduinos se dispersaron por los territorios del Sahara Occidental, la zona argelina de Tinduf, donde se ubicaron los refugiados saharuis enfrentados con Marruecos y Mauritania, o en la propia Mauritania.

Años más tarde, algunos beduinos retomaron la vida nómada y siguen hasta hoy en día practicando una cultura seminómada, que nada tiene que ver con la que vivieron ellos o sus antepasados hace más de cuarenta años.

CAPÍTULO SEXTO: Consumo de alimentos.

1. Consumo ordinario

1.1. Relación entre *lgīdā'* y *ṭṭīb* (alimentación y medicina).

- Conceptos medicinales de los habitantes del Sahara

Había muchos alimentos que servían, y que sirven, al mismo tiempo, como remedio para ciertas molestias o trastornos físicos. Algunos de ellos lo hemos mencionado en más de una ocasión a lo largo de esta Tesis y lo hemos abordado en apartados anteriores, tanto los concernientes al mundo vegetal como al animal.

Alimentos que sirven de remedio o cura para enfermedades determinadas o indeterminadas, tales como:

Lægrādīf (hipocondrios), *āwrāg* (molestias biliares), *urīm-l-kārš* (aerofagia); en general, son molestias relacionadas con dolores digestivos o de vientre. Se curan con *tidǧīt* (preparada con carne de camello) y también con manteca de camella.

Modo de preparación:

La elaboración de esta manteca es muy difícil, porque el *mjīz* (batido de la leche) de camella requiere mucha paciencia y es muy laborioso. Se coge la leche, se pone al fuego a hervir (*yurāǧǧāb*), se retira del fuego y se deja que se cuaje (*irūb*), luego se bate en el odre. Tras el largo proceso de su extracción, se hacen unas pequeñas bolitas de dicha manteca, se embadurnan en un poco de *l'ælk Imāṭḥūn* (resina de goma arábiga molida) y se ofrecen al paciente para que las trague. Luego, cuando llegan las camellas al atardecer, se ordeña una camella y se le da su leche aún caliente. Este remedio es bueno para los trastornos arriba indicados, y dicho tratamiento sería aun más eficaz si se alimentara al enfermo con la carne de camella, especialmente *tidǧīt*.

Como cereal para eliminar *dāḥsæt-l-ḥām* (sensación que tiene la persona tras comer mucha carne durante un período relativamente largo), se recomienda ofrecer al paciente *kæskæs lyābæs* (de *zrā'*) bien hecho y sin salsa; y como bebida, es preferible agua. También se puede alimentar de pan de *zrā'* o trigo (sin levadura) o *zzämmīt* con poca agua (*māhu māblūl ḥättä*), además de *læǧliyā* (cebada tostada).

Igualmente, es aconsejable que el paciente camine descalzo por la mañana antes de la salida del sol y esperar a que aparezca éste para volver a la morada y desayunar. Debe beber leche caliente por la mañana, andar descalzo y luego tomar té o degustar lo que le apetezca. En cuanto a la carne, lo único que debe comer es dicho *tištār* mezclado con *ludæk* (*tidǧīt*) u otra carne asada al fuego de carbón. Cuando no se dispone de la carne de camello, se recurre a la de cabra (negra) con mucha grasa.

Se sacrifica una cabra de *buzǧændær* y se le administra al paciente su grasa (*šhām*). Se puede sacrificar más de una cabra de forma interrumpida (ininterrumpida), ya que los beduinos hallaban en *šhām lmä'æz* (grasa de cabra) grandes propiedades curativas.

-*L'äiṣ*, *læǧliyä*, *tmär* y *ludæk* mencionados en páginas anteriores, constituyen buenos remedios para enfermedades indeterminadas que afectan a gran parte de la sociedad beduina saharauí.

-*Tägyä* (*Adansonia digitata* L.): se prepara con *kæskæes*, *l'äiṣ*, *nnšä*, para curar algunos trastornos relacionados con dolores de *lma'ida*, ya que la sueltan. También previene contra dolores o molestias ligadas a los intestinos. Esta sociedad beduina desconocía totalmente, hace pocas décadas, enfermedades ligadas al intestino. *Tägyä*, se prepara también disuelta en agua u otro líquido para curar dolores de vientre causados por exceso de comida (*ttöjmä*).

-*Ššallāhā* (*Acacia arabica* (Lam) Willd.)

Para dolores de vientre más agudos. Su sabor es agrio, pero digiere fácilmente las comidas y fortalece los estómagos débiles. (Ambas sustancias se mezclan con agua y se beben). Si se padece *lmāhwär* (pirosis), se recomienda tomar *ttärtūt* (*Cynomorium coccineum* L.) o goma arábiga (*l'ælk*), si no se ha comido antes carne (ya que está contraindicada en estos casos), o bien beber leche fresca *hlib*.

-*Iǧændi*

Como acertadamente expone Doménech La Fuente en su libro ya mencionado, los saharauis engloban en esta dolencia "varias de muestras afecciones de marcha crónica (miocarditis, reumatismo crónico, bronquiectasia), presentando sobre los síntomas propios de cada una de ellas el síntoma común y extraño: sensibilización a

los olores fuertes y desagradables, que- según dicen- les despierta la enfermedad que llevan como dormida¹²⁰.

Sin embargo nos gustaría añadir algunos datos sobre esta enfermedad como complementarios a lo arriba mencionado y vienen a coincidir con la forma en que la conciben y la padecen los propios beduinos y actuales habitantes del Sahara: enfermedad cuya etiología no está bien conocida. Podría estar ocasionada, según algunos autores, por una carencia vitamínica y, según otros, por el consumo prolongado de aguas salobres. Parece en cualquier caso, que la sal juega un importante papel en esta enfermedad. Los síntomas son muy variados y van de la ictericia al edema.

Para su tratamiento se sacrifica una res o un camello. Se coge su hígado, se asa y se espolvorea con azúcar. También se puede hacer lo mismo con los riñones poco hechos (se les puede echar azúcar si el *iğændi* es muy agudo). También se le cuece al enfermo carne en poca agua, añadiendo también un poco de azúcar para que se note su sabor en la salsa. (Hay personas que no toleran esta mezcla y llegan a vomitar la comida). Si el paciente no mejora con estos remedios, se le ofrece leche de camella fresca con un poco de azúcar (pues la de cabra es más dulce y ligera que la de camella). No se debe tomar leche de cabra con azúcar porque produce *āwrāg*, mientras que la leche de camella es menos dulce y lo que hace es eliminar el mal de *iğændi*, sin llegar a estimular la aparición de *āwrāg*. Esto constituye solamente parte de los muchos remedios conocidos antiguamente en la zona y que se pueden incluir en este apartado.

- Relación entre alimentación y salud

Este apartado está muy relacionado con el anterior, ya que lo que cura enfermedades indeterminadas sirve al mismo tiempo para conservar la salud.

Antiguamente, en el Sahara, cuando alguien enfermaba, lo primero que se le ocurría a la familia era sacrificar un camello y ofrecerle también leche de *lbael*. Si se vivía en las zonas del Sur, se le llevaba a un palmeral para pasar una temporada allí (*iğeytän* o *lğeytnä*) y curarse de *iğændi*, de *tāwärrum*, de *āwrāg*. Si se padecía *āwrāg*

¹²⁰ Doménech La Fuente, A., "Algo sobre el R.", p. 99.

debía tomar *laēblāh* (dátiles no maduros) aun verdes y masticarlos durante buen rato, ya que constituye un eficaz remedio contra dicho mal, y luego comerlos en su estado maduro (*tmār*). Si se padece *iğændi*, solamente debe comer dátiles maduros.

Para este último, al enfermo se le da un tipo de dátiles llamado *tiğidært* (*Phoenix dactylifera*), se deja macerar durante la noche en agua y se bebe su líquido al día siguiente temprano. También se le prepara *äsägn* (*l'ælk*, azúcar y un poco de *taÿmäjt* que le da un sabor agrio. *Taÿmäjt* (*Adansonia digitata* L.) se le llama también *tifængṛār*.

- Técnicas beduinas de curación

Antiguamente, aunque se sigue dando hoy en día en algunos puntos de la zona, cuando a alguien le dolían los huesos a causa de *lbärd*, se le sometía a la técnica antireumática beduina denominada *täsælbä*, que consiste en excavar un hoyo horizontal no muy grande, colocar en el mismo piedras y encender fuego, dejando que se calienten bien, se retira el fuego de las mismas, se echa algo de *njāla* (salvado) sobre ellas. Después se remojan con agua, y se extiende un *frāš* (alfombra, esteras o algo parecido) sobre ellas, y se tumba al enfermo sobre las mismas. Se deja que duerma un poco y que transpire mucho, y se notará el efecto terapéutico, en la mayoría de los casos, tan pronto como se despierte.

-Cuando alguien padece de *swāraēğ* (dolor reumático que afecta a la parte superior de las piernas), se entierra en la arena, se untan sus piernas con grasa, se coge una *šāfyā* (piedra grande, compacta y resistente), se pone al fuego a calentar bien, se coloca una *jānšā* (saco común) encima de ella y se pone el enfermo de pie encima del saco, cuyo calor invade su cuerpo. Hay quienes remojan primero el saco y luego lo colocan sobre la piedra, y los hay quienes la untan de la misma grasa que embadurna los pies del enfermo. Este remedio es muy eficaz contra un cuadro muy extenso de afecciones óseas articulares y reumáticas.

-Si alguien sufre del dolor de cabeza producido por *ššḡī'* (insolación), se le somete al siguiente tratamiento: se coge una *šännā* (*ğærbä* muy usada), se cuelga en un sitio fresco al que le llegue el viento (*mÿäyyäṭ*) y con sombra; una vez enfriada el

agua de esta manera natural, se llena una tetera grande (*māgrāy*), se vierte sobre la cabeza del enfermo a primera hora de la mañana, se le da beber de la misma y no se seca su cabeza. Se debe repetir el tratamiento durante tres días seguidos.

También se puede tratar el mismo mal de la siguiente forma: se coge una tetera grande, se llena de agua, se pone al fuego a hervir, se retira de *nnār*, se deja reposar durante toda la noche y a primera hora de la mañana se ofrece al paciente para beber una buena cantidad; el resto del líquido se vierte sobre su cabeza y se pasa por su cara. El tratamiento se repite durante tres noches y es eficaz contra *ṣṣḡī* y *āwrāg*.

-Igualmente, si alguien cae de un camello o si le duele la espalda, las costillas o padece de *fæthān-l-gāšūš* (dolor que se produce en la cavidad pectoral, ocasionado, generalmente, por levantar mucho peso), se entierra en la arena. Para ello, se elige un día relativamente caluroso, se lleva a un sitio donde no sople el viento y ya le haya alcanzado el sol, se tumba boca abajo sobre dicho lugar, se cubre de mucha tierra caliente extraída de la superficie a la que se recubre de tierra *bārda* (menos caliente). Se coloca encima del paciente un poco de leña y se enciende una pequeña hoguera (*nweyrā*), que sirve como buen augurio, y en la mayoría de los casos se recupera.

-Si lo que le aqueja es de *buzāllūm* (ciática), se le aplica *nnfæd*, es decir, *yunāffæd*, que consiste en realizar una ligera punción sobre la parte externa de la rodilla, más próxima a *lmā'ḡāl* -punto donde se tuercen las piernas- que a la rodilla. Se continua la apertura por la costilla de la pierna (*siḡæt ṣṣāḡ*) hasta alcanzar *lkā'bā* (tobillo) y el punto intermedio entre el dedo meñique y anular. Dichos operación de *nnfæd* ayudará a expulsar *l'äyb* (líquido maligno o exudado) acumulado dentro, y se cura, en la mayoría de los casos. La persona que se somete a esta operación, se aconseja alimentarla con *l'äiš* para evitar que se cierren (*igāmzu*) *nnfæd*, porque si se le da otra comida distinta es posible que cicatricen las heridas, ya que la finalidad de la operación es para que no cicatricen antes de que salga *l'äyb* (exudado que hay dentro, que puede ser pus, sangre enferma o linfa).

-También a las personas que padecen dolores agudos de cabeza y no encuentran remedios para curarlo, se le trata por el método de la cauterización (*lkäy*), pero de una manera suave para que no le duela mucho.

-Igualmente, se practica *lhiyāmā* (escarificar), que consiste en hacer una incisión muy superficial en la piel para provocar la salida de una pequeña cantidad de linfa o de sangre. O, simplemente, se extrae esa sangre indeseable (*šeyn*) mediante vasos, *læḡsāb* (cañas) y, sobre todo, con el cuchillo a través de masajes hasta que se cuaje (*yæncæ'ḡād*) y se derrame (*yæmši*).

-Cuando alguien sufre de *ljāl'ä* (llevarse un sobresalto), se recurre a técnica de *rršāmā*.

Modo de hacerlo: se coge un cuchillo (*sækkīn*), se pone al fuego a calentar, y se toca con él al paciente poco a poco para que se asuste de nuevo.

-Si padece dolor de *rräḡbā* (cuello), se coge siete juncos de una estera, se encienden y se pincha al paciente, suavemente, con ellas, como intento de asustarle a fin de que se contraiga (*yæncæ'ḡæd*) su piel y se suelten las venas que estaban contraídas (*mæššäkærfīn*) a causa de un hinchazón o tumor.

-El niño, de edad inferior a los dos años, cuando sufre de *rräḡbā* (amígdalas), se somete a la técnica local denominada *rrfūd*, que consiste en coger una mujer un trozo de tela, introducir en ella siete estiércoles de camello adulto, colocarlos justo debajo de las amígdalas del niño y levantarlo hacia arriba, haciéndole daño en las mismas a fin de controlar la afección. Hay mujeres que aplican la misma técnica, introduciendo su dedo corazón en la boca del niño y levantando *rräḡbā* suavemente hacia arriba.

-Hay ciertos pozos y manantiales que contienen *læ'läḡ* (pl. de *'älḡä*-sanguijuela), como es el caso de *læmleyhäs*. Cuando alguien traga una sanguijuela en el agua, ésta se clava en su *halḡ* (laringe) y provoca la salida de sangre de su boca. Para ello, se coge un poco de tabaco, se echa en una cazuela con agua, se remueve bien, y se preparan dos personas para coger un turbante (*līām*), colocarlo en el cuello del afectado, tumbarlo boca abajo y verter el agua en su boca haciendo gárgaras con el líquido; de esta manera sale la sanguijuela disparada. Si no se quita, se quedará allí hasta que se infle de sangre y cierre su *böhšišä* (traquea), hasta que lo mata.

Si no se dispone de tabaco, al tratarse de gente beduina, se obliga al paciente afectado por la sanguijuela a no beber ningún líquido y que pase mucha sed; a continuación se coge agua y se coloca cerca de su boca, lo cual empuja a la *'älğä* a salir fuera en busca del líquido. Se deja hasta que se acerque y se atrapa, pero se debe tener mucho cuidado porque es muy fuerte y su picadura también es fuerte y no suelta lo que ha cogido sin dejar de arrancar el trozo de carne mordido. Para atraparla hay que pellizcarla fuerte con la uña para que suelte la parte mordida, aunque a veces se rompe dentro, aunque eso no constituye ninguna preocupación, porque al rato muere y sale sola.

-Cuando se clava *šäwkä* (espina) en el pie de alguien y se arranca, se golpea su sitio con una piedra o algún objeto duro hasta que salga sangre y así deja de doler.

Si la *šäwkä* clavada es muy profunda, se cauteriza con algo caliente, y así desaparecerá su dolor. Si *ššäwkä* clavada se rompe dentro del pie y resulta difícil alcanzarla, se coge un poco de *smāj* (cerumen), se introduce mediante una aguja hasta alcanzar la espina, lo cual provocará cierto picor a su alrededor y producirá un poco de *lğeyh* (pus) que acabará expulsándola hacia fuera. Si no se le puede alcanzar con *smāj*, se coge un palo de *ddägmūs* (*Euphorbia echinus*), se corta, se asa bien, se abre en forma de lonjas y se extiende su piel sobre el sitio de *ššäwkä* y se ata bien y al día siguiente sale sola.

1.2. Productos básicos importados

Productos como *lğämh*, *zrä'*, *farinä* (harina) se consideran locales, además de *llbän* y *llhäm*, en los que los habitantes de *al-bādiya* basan alimentación. Entre los productos importados, podemos citar: *māru*, *ttmār* y otros tipos de *zrä'*. *Zrä'* (cebada) requería, antiguamente, ser molido mediante *rrhä*, pero desde que se consolidaron, relativamente, los contactos entre la zona y los países limítrofes, empezó a llegar a la misma *ddğīg mätḥūn* (molido), *ddšišä* (sémola de cebada, triturada con harina de este mismo cereal), *ssmīdä* (sémola), *ššä'riyā* (fideos), *lämhämšä* (parecida a fideos pero de forma redonda y se prepara igual que éste), *ljälæš* (*kæskæš* ya preparado), *kæskæš* empaquetado, aceite, miel, etc. Todos son, entre otros, productos procedentes de fuera del territorio del Sahara Occidental, como lo son también el té y el azúcar, productos básicos en la zona, pero de origen foráneo.

Algunos de estos productos llegan de lejos, mientras que otros llegan de zonas limítrofes, del interior de Marruecos, como aceite de *ārgān* (*Argania spinosa*), aceite de *l'ūd* (tipo de aceite de oliva) o el de *dælwīn* o *læsyūr* (especie de girasol)¹²¹, y dátiles (también proceden de Mauritania). De este país llega también hasta el territorio *ğärtä* (*Arachis hypogaea*, originaria de Senegal), *tagallīt* (*Andropogon sorghum*, muy apreciada por los habitantes de las regiones sureñas del Sahara Occidental), *tägyä* (*Adansonia digitata*), entre otros productos. Mientras que las resinas *l'ælk* (goma arábica) segregadas por el árbol llamado *ttälḥ* (*Acacia raddiana*) y otros productos se consideran locales. *Taýmäjt*, *l'ælk* y *tägyä* sirven, sobre todo, como medicamento¹²².

De Mauritania, también nos llega *ššällāḥä* (*Acacia arabica*) para *ddbāg-curtido*, entre otras aplicaciones), *lğārs* (aunque se importa de Mauritania también abunda en el Sahara): masa de leche nutritiva y refrescante. Modo de preparación (véase apartado tercero del capítulo cuarto).

1.3. Otros productos y especies vegetales importados, generalmente, de Mauritania y su aplicación:

Tägyä (*Adansonia digitata* L.)

Sobre esta especie ya hemos hablado en el capítulo relativo a las plantas y arbustos. Existen dos tipos de *tägyä*: *tägyæt rräg*, la que se encuentra en el territorio del Sahara Occidental, y *tägyæt tteydūm*, la de Mauritania.

Crece en un *sdär* (arbusto) denominado *tteydūm*. Es buena para el dolor de estómago (*lmäyæbnä*). Es eficaz porque es *mälsä* (de naturaleza lisa) ya que al tomarla, disuelta en agua, alivia molestias en *yÿäwḥ* (vientre) y facilita la eliminación de restos de comida en el vientre, tales como comidas fuertes o poco hechas (*niyyä*) o simplemente, de aquellas que no sientan bien al tubo digestivo.

¹²¹El origen de los dos vocablos es un galicismo deformado *-huile*, para el primero, y *lesieur*, para el segundo.

¹²²Sobre el comercio en la zona pueden verse los trabajos: Anónimo: "Le commerce du Tombouctú", *Bull. de l'Af. Fr. Ren. Col.*, (1923), pp. 87-88; Caro Baroja, J.: "Los nómadas del Sahara español y su comercio con el Senegal a mediados del siglo XIX", *África*, 190 (1957), pp. 16-18; Chudeau: "Le gran commerce indigène en l'Afrique Occidentale", *Bull. Société de Géographie Commerciale*, (1910), pp. 398-412, entre otros.

También es buena para los dolores de *lmæšrān lækbīr* (intestino grueso), término introducido en las últimas décadas en la zona, junto a otros antes inexistentes, en su forma o denominación actual, tales como *lma'īda* (dolor de estómago), diabetes, etc.

Varias maneras de preparar *tägyä*:

-Si se va a beber, se coge agua potable, se echa en una jarra u otro recipiente, se le añade azúcar, se remueve bien hasta su completa disolución, se echa *tägyä* poco a poco y se va removiendo al tiempo que se va añadiendo, para evitar que se formen pequeñas bolitas de la misma (*ttkärkäb*). Luego se bebe y es buena para los dolores de vientre y restos de comida indigestos.

-Se echa agua en una vasija, se pone al fuego a hervir, se echa azúcar en otro recipiente, se le añade el agua hervida, se remueve bien, luego se le añade *tägyä* aún caliente, se deja enfriar un poco y se toma templada, si es posible; si no, se deja que se enfríe del todo.

-*Tägyä* con *nnšä* (sopa beduina).

Se coge una olla, se llena de agua y se pone al fuego a hervir. Después se coge una cazuela, se llena de agua hasta la mitad, se le añade *ddǧiǧ* y se remueve bien. A continuación, se coge esta última disolución, se mezcla con el agua ya hervida y se deja que vuelva a ebullición de nuevo a fuego lento. Una vez preparado *nnšä*, se retira del fuego, se deja reposar unos minutos, se le añade *tägyä* y se remueve lo suficiente para evitar que se formen pequeñas bolitas. Es muy sabrosa con *nnšä*.

-*Tägyä* con *kæskæš*

Esta receta se hace en el Sahara, pero es originaria de Mauritania. Tradicionalmente, los mauritanos denominaban a este plato *kæskæš-l-mutäqqi* o *lmutäwqi*, o sea, al que se le añade *tägyä*.

También se puede preparar con *l'aiš*, y es buena, tanto si se mezcla con la comida como con la bebida.

Tāymäjt (*Adansonia digitata* L.)

Se utiliza también en el Sah. Oc. aquí, pero es conocida originalmente en Mauritania y Senegal.

Son también granos (*hābb*) de *tteydūm*, rellenos por dentro, y poseen en su parte externa una sustancia similar a *ddǧīǧ*, llamada *tāymājt* o *tifængrār*.

Los granos de *tteydūm* llegaban a la zona en su forma original, luego había que machacarlos para que cayera *ddǧīǧ* y desechaba el fruto interior.

También llegaban en forma de *ddǧīǧ* después de haber sido machacados y molidos en el país de origen; pero de todos modos, su uso dietético o médico es excelente en su estado de producto ya molido.

Esta sustancia, si está molida, posee un sabor agrio (*hāmōz*), y es buena para las personas que no padecen problemas estomacales. Su sabor agrio no es recomendable para este último grupo de pacientes, a menos que utilicen una mínima dosis en el líquido que se vayan a tomar.

Tāymājt es buena para *iǧændi*, *lhömmān*, facilita el efecto de vomitar, ya que encoge el estómago y expulsa hacia fuera su contenido, como describe gráficamente la frase siguiente:

تشكرف لمعد ونحوش ذاك منه آل التحت الفوف

Tšäkräflmä 'idä wæthūs dāk mænhä lli ttäht lfäwǧ

También es buena como bebida refrescante, porque le da a tal 'mezcla líquida' cierto sabor agrio (*ttämu*, *thämzu*).

Mezclada también con *äsāgnes* buena, porque reduce el grado de dulzura del compuesto para las personas a las que no les gustan las cosas muy dulces, pero hay que echar poca cantidad de la misma.

Şšällāhā (*Acacia arabica* (Lam) Willd.)

Es un *järrüb* (algarrobo)¹²³, de sabor amargo, que sirve de curtido o adobado de pieles, después de machacarlo. Dicho *järrüb* es similar al de *ttälh* o al arbusto denominado *tikātā*, pero el de *şšällāhā* es más amargo.

Destacamos algunos usos de *şšällāhā*, entre otros:

¹²³ Este nombre se aplica de forma genérica a los frutos en vaina y, los beduinos lo aplican de forma particular al fruto de algunas acacias, entre ellas *ttälh*, *şšällāhā*.

-Cuando alguien padece de *ttöjmä* (empacho), la remueve sola en agua y se la toma.

Modo de prepararlo: se coge el grano de *şşällāḥä*, se machaca, se echa en una vasija con agua y se remueve bien¹²⁴; se le añade un poco de azúcar y se bebe.

También se utiliza para otras aplicaciones, como es el caso de *ṭhārä* o *læjtāmä* (circuncisión).

Al respecto, una vez cortada circularmente la porción del prepucio, se coge *şşällāḥä* (después de echarla sólo en agua caliente y removerla bien), se vierte sobre la parte de la carne operada, y de esta forma detiene rápidamente el flujo de sangre y encoge la herida. Es buena para la cura posterior de la operación¹²⁵.

Ağänāt (*Tamarindus indica* L.)

Eficaz contra *iğændi*. Se remueve mezclado con agua y su sabor agrio es muy parecido al de *tāymäjt*, pero se diferencia de ésta, en que *ağänāt* tiene la forma de granos (*ḥäbb*).

Es un buen remedio contra *iğændi*, *lhömmān*, para enfriar el agua, bueno para las molestias de estómago y *āwrāg*, y también eficaz contra las molestias de corazón, sobre todo para las personas que se cansan con mucha facilidad (*ddäḥšä*).

L'ælk (*Euphorbia balsamifera* Aiton)

Se da en las dos zonas, tanto en el Sahara como en Mauritania, aunque en esta última abunda más *'ælk awärwār* que el de *ṭṭälḥ*, y los nativos mauritanos prefieren el primero al segundo. Respecto a este último extremo, hay un dicho local que reza así:

kælhä ṭäbbu yæbrīlu

كلها طبّ يبريل

Es decir, cada gente utiliza como remedio las hierbas y medicinas que mejor conocen en su tierra.

Diferencia entre *awärwār* y *'ælk ṭṭälḥ*: *awärwār* no se pega a las muelas y no se utiliza mucho como remedio contra *iğændi* y otros trastornos como ocurre con *'ælk ṭṭälḥ*.

Lḥænnä (*Lawsonia inermis* L.)

¹²⁴ Es aconsejable que el agua esté templada o caliente para que suelte su contenido rápidamente.

Es el mismo árbol que se encuentra tanto en Mauritania como en el Sahara, pero el que crece en Mauritania constituye la verdadera *ħænnä* y es la que se comercializa.

Por el contrario, la que crece en el Sahara sirve exclusivamente como pasto para *lhäyyä* (*lbæ*l y *lægnæ*m -camellos y cabras-). Crece solamente en *ādrār* (zona norte mauritana).

Ventajas y usos de *lhænnä*:

-Se utiliza para curar algunas enfermedades dermatológicas.

-También se utiliza para curar algunas heridas, en forma de un preparado llamado *täkälkälæ*t (*ššhäm* de cabra y otras especias que se machacan y se colocan sobre la zona afectada).

-También para curar algunas pústulas que afectan a la piel como *læhwār* (tipo de heridas), *ammāt yylūd* o *um yylūd* (forúnculos), entre otras.

-También, en el caso de los camellos afectados por *ljäybä* (pulmonía de carácter grave que afecta al camello que a veces la expulsa a través de su orina o excremento).

Modo de empleo:

Se coge un poco de *lhænnä*, se echa en el agua, se deja macerar durante toda la noche y al día siguiente se sirve en una tetera grande (*mägräy*) y se da al camello enfermo por vía bucal o por la nariz, *yukärfæt-lhä*, es decir, se le administra por la fuerza.

-El mal de *ljäybä* también se cura con *zzäb*. Se sacrifica un lagarto, se trocea y se administra vía bucal al animal de forma lenta y poco a poco (*yulaggæm-lhä*).

-También se coge *ddägmūs*, se corta, se echa en una fuente con agua y se le administra.

En los últimos tiempos, se empieza a utilizar ajo, aunque no era una práctica conocida antes entre los beduinos del Sahara.

Igualmente se utiliza *lhænnä* para curar inflamaciones (*wräm*, pl. de *wärmä*) en la pierna o rodilla, además de otras aplicaciones.

Mutri (*Andropogon sorghum* (L) Brot)

¹²⁵Más detalles sobre *læjtāmä* en el Sahara, están recogidos en el apartado tercero del capítulo sexto sobre fiestas y celebraciones.

Es un tipo de *zrā'*¹²⁶, de buen alimento que posee grandes ventajas, entre las que destacamos:

-Es eficaz para las molestias de *rrāḡbā* (*læhlāqæm*-amígdalas). Se prepara como *'āiš* o *nnšä* y se toma para aliviar el dolor de garganta.

-Es un buen remedio contra *iḡændi*, dolor de vientre (*yÿäwf*), *lma'ida*, ya que facilita la digestión.

Ādläḡān (*Phaseolus vulgaris* L.)

Grano muy parecido a la alubia, aunque de menor tamaño que ésta. Hay dos tipos: uno grande y otro pequeño. El pequeño es muy bueno y eficaz contra varios trastornos, como molestias del corazón (en especial el que ofrece síntomas como cansancio, fatiga tras realizar un mínimo esfuerzo -*ddähšä*).

Modo de preparación y administración:

Se pone *ādläḡān* en una cacerola con agua durante toda la noche para que se macere y se pone al fuego para cocerlo. Una vez listo, se retira del fuego, se come templado y también se bebe su líquido. Si el paciente no le apetece comerselo puede beber solamente su líquido, y es bueno para curar dichas molestias.

También es bueno para *āwrāḡ*.

Modo de preparación: se pone al fuego a cocer bien solo y luego mezclando *ddšišä* con él hasta que adquiera la forma de un *'āiš*, pero menos seco.

También se puede preparar con *māru* (arroz) y es bueno para *āwrāḡ* y otros males.

1.4. La mesa: orden de los platos

Los nómadas saharauis comían habitualmente sentados al suelo alrededor de un plato, mediante la mano o una cuchara fabricada, generalmente, de madera. Esta

¹²⁶ *Zrā'* no incluye solamente *šš'ir* -cebada-, sino todo tipo de grano que sirve de alimento.

práctica de administrar los alimentos, sobre todo platos de *l'äiṣ*, *kæskæṣ*, arroz, etc, con los tres de dedos de la mano derecha, sigue presente hasta nuestros días.

En todas las familias (nómadas o sedentarias) se mantiene la costumbre de comer sentados al suelo alrededor de un plato. El reparto de la familia varía ligeramente en función del número, la edad y el sexo de los niños, la presencia de uno o varios invitados. Sin embargo, si comparamos esta práctica milenaria, se pueden observar algunas variaciones, pero no afectan, en absoluto, a la estructura original, sino más bien incorpora algunas mejoras en cuanto al material de comida, las mesas, los platos o los cubiertos, y por supuesto, también al tipo de alimentación. El resto se mantiene, porque la gente sigue comiendo alrededor de una mesa y un plato grande, que algunos de ellos sirven en platos pequeños, y otros prefieren comer en la misma fuente.

En cuanto al reparto de los miembros de una familia durante la comida, no se siguen unas reglas fijas y estrictas, y cada familia adopta las que más concuerdan con su situación y el número de miembros que la componen. Podemos ofrecer el siguiente ejemplo como caso ilustrativo aplicable a una familia beduina en general. Si la familia está compuesta por varios hijos de ambos sexos con edades que varían entre los seis y catorce años se puede repartir la comida de la siguiente manera: los niños mayores de siete años comerán con el padre, mientras los inferiores a esa edad lo harán con la madre. Si viven los esposos solos comerán éstos juntos en la misma fuente. La finalidad de que los menores de siete años tengan que comer con la madre es porque ella los controla mejor y puede servir, con paciencia, a los más pequeños.

Si en la familia hay invitados, el padre comen con éstos, mientras que la madre come con invitadas de su sexo si las hay, o lo hará con sus hijos. Si los invitados son amigos o familiares, los niños mayores de siete años podrán comer con ellos. Pero si se trata de una persona ilustre o muy respetada, solamente los hijos mayores de dieciseis años, aproximadamente, vestidos de *därrä'ä* (traje masculino saharauí), pueden comer con ella.

Modo tradicional de comer:

Los comensales se sientan en el suelo sobre una *hširä* (estera de junco) o *gīfä* (alfombra de color rojo) u otro tipo de tapicería, alrededor de una fuente grande colocada sobre un mantel o mesa de madera. Antes de acercarse a la mesa, se les ofrece agua en una tetera grande y una fuente para lavarse las manos (*mägsäl*) ; a

continuación se incorporan a la mesa, y antes de comer pronuncian *Bismillāh* (En el nombre de Dios) y empiezan a comer. Algunos lo hacen con cuchara, si se trata de un plato que requiera ser comido con tal utensilio, aunque no es muy frecuente comer con ello; la mayoría comen con la mano tal como indicamos más arriba. Cada comensal se limita a comer de la parte de comida alimento que tiene enfrente en la fuente, y casi nunca coger comida del lado del vecino o de otro más alejado.

La comida consistía, generalmente, en lo siguiente: dátiles y *ddhaen* como entrantes, luego platos de *l'äiṣ*, *kæskæes* con carne, arroz o carne asada, además de leche¹²⁷.

Al terminar de comer pronuncian *al-ḥamdu lillāh* (alabado sea Dios), que quiere decir que ya están saciados. El anfitrión no se retira de la mesa, debe esperar a que terminen de comer todos sus invitados, y debe estar continuamente invitandoles a comer más, incluso cogiendo trozos de carne y colocándolos delante de sus huéspedes o sirviéndoles más leche; en definitiva, asegurándose de que no les falte nada.

Si durante la comida se presenta un hombre (recién llegado de un viaje o simplemente un vecino que viene a preguntar por algo), éste saluda diciendo: *ssälām 'äleykum*, los comensales le responden: *'äleykum ssälām, lḡæddām*, que quiere decir "buenos días a usted, adelante", invitando al hombre a sentarse con los comensales. El anfitrión le ofrece una cuchara o, simplemente, le dejan un hueco para que se acerque para comer con ellos; éste responde por cortesía "*læ 'mār*", que significa que ya está lleno, agradece la invitación y se sienta a un lado.

Cuando los invitados terminan de comer, vuelve cada uno a su sitio, el anfitrión recoge los platos y los lleva a la cocina; los niños y mujeres se encargan de hacer el resto. A los hombres que han comido con la mano se les sirve de nuevo el agua con jabón para que se laven. A continuación se les ofrece una toallita para que se sequen las manos, y también colonia si la hay para mojar las manos y pasarla un poco por la cabeza o esparcirla por la ropa, especialmente para los hombres que llevan la túnica tradicional.

Como costumbre, los saharauis cuando se encuentran o reciben a alguien en sus casas, intercambian unos saludos muy largos, que duran entre dos y cinco minutos, durante los que se preguntan por el estado de salud de la familia y de los

¹²⁷ Para más información sobre comida para invitados, véase el apartado tercero del capítulo quinto sobre fiestas y celebraciones de esta Tesis.

vecinos. Sin embargo, cuando entra alguien en el momento de la comida, no se cumple el saludo largo, y pronuncian solamente la expresión conocida: *ssalām 'aleykum*; pero terminada la comida e incorporado cada comensal a su sitio, se levanta la persona recién llegada y saluda a todos los presentes. La duración del saludo depende del grado de conocimiento entre tal persona y los presentes; si no se conocen lo suficiente, el saludo suele ser muy breve.

Una comida en la que hay invitados concluye, tal como empieza, generalmente, con la preparación de té saharauí¹²⁸.

¹²⁸Sobre el té, consúltese el apartado quinto del capítulo cuarto de esta Tesis.

2. Consumo de regímenes particulares

2.1. Comida específica para mujeres

Este título parece indicar, en un principio, que las mujeres y los hombres en el Sahara se alimentan de forma diferente, pero no es así en realidad, sino que lo que se quiere decir con eso, es que hay en el Sahara una alimentación específica para las mujeres, basada esencialmente en productos grasos o más nutritivos para que la mujer pueda coger más peso, es decir, estar más “rellenita”. Ya que el ideal de mujer, entre los beduinos, era aquella mujer blanca y “gorda”, amen de otros aspectos.

Vamos a limitarnos a continuación a mencionar algunos regímenes característicos de las mujeres que se aplicaban y se aplican hoy en día en muchas regiones del Sahara.

- Algunas diferencias entre regímenes para hombres y para mujeres:

-Las mujeres *yætbäl-hu*, es decir, practican lo que se llama *læbluh*, dieta que consiste en coger peso, mientras que los hombres no lo hacen.

-Las mujeres deben someterse a una dieta ordenada, beber *nnšä* y también *nnšä lähmär* (tipo de sopa menos espesa que la anterior), durante buena parte del día, algo que los hombres no practican.

-La mujer saharauí beduina viajaba, tradicionalmente, a otros puntos del desierto en busca de algún *frīg* (campamento de jaimas) donde vivía algún familiar cercano para “beber leche”. Esto quiere decir que se va allá para seguir un régimen específico con el objeto de coger peso o engordar, y se suele describir de la siguiente manera: “*flänä mšät tæšröb llbän* -fulana se ha ido a beber leche”.

-Las mujeres practican durante épocas de mayor verdor y abundancia de animales de pasto la variedad culinaria llamada *wänğälä*.

- Modo de preparación *wänğälä*. Tipos de *wänğälä*

Se coge unos chivos, se sacrifican, se cuecen y, una vez lista la carne, se separa de los huesos y se embadurna de *ddhæn*. Sería mucho más sabrosa la carne y el régimen más eficaz si dicho *dhæn* procediera de una *'ækkä* o *ägært* (pellejos de piel).

A continuación se reparte la carne mezclada con *ddhæn* entre las mujeres y se la llevan a sus jaimas, aunque a veces la ponen en un *ğdäh* grande y la comparten en una de las moradas. Junto a esta carne, hay que tener preparada la leche que puede ser en su forma de *zzriğ* (leche aguada) o *jätær* (leche cuajada).

Mientras que la salsa de dicha carne, se aprovecha para preparar *māru* o *l'äiš* o también se corta el pan en pequeños trozos para verter la salsa sobre ello y mezclarlo con *ddhæn*.

-Los hombres no participan de este tipo de *wänğälä*, aunque, a veces, hacen otro tipo de *wänğälä*, pero no como la que hemos contado, sino que se juntan cada noche en la jaima de uno de ellos, sacrifican un cabra o un camello, que se reparte entre varias familias, y se invitan mutuamente; pero el objetivo no es coger peso ni engordar, sino más bien para pasar un rato juntos. Aunque, en realidad, el término *wänğälä* se aplica especialmente para las mujeres.

-Otro tipo de *wänğälä* es el conocido con el nombre de *lleyliyä*, que consiste en sacrificar unos chivos o cabritos, dependiendo del número de mujeres. Una vez cocida la carne, se le echa algunos productos (*ädwiyä*) específicos para las féminas, como *täryälæt*, *ddhæn*.

También recibe el nombre de *sæmbälwä*. Igualmente, se acompaña de la leche, pero no debe ser *zzriğ*, porque la comida es nocturna, y la bebida más frecuente, suele ser leche *hlib* o *llbän lmuđärdär*, ya que esto les ayuda a coger peso rápidamente.

- Otros conceptos como *läblüh*, *äzäyyār*

Antiguamente, era costumbre cuando una niña empezaba a crecer y hacerse adolescente, se la enviaba a un lugar concreto para someterse "a dieta" para engordar. Este proceso se conoce por el nombre de *läblüh* o *ttæbläh*. También se puede seguir

la misma práctica en la jaima de sus padres. Se somete a dicha práctica hasta que empieza a aparecer en su piel *ttæyrāḥ* (cicatrices) llamadas *læbṭōt*.

Læblūḥ consiste en obligar a la niña a beber mucha leche, aunque no la quiera.

Modo de obligar a la niña a beber mucha: se la somete a la técnica-castigo denominada *äzäyyār*, consistente en coger dos palos, *yuhäzzu ruṣ-hæm* (se liman sus cabezas), se atan, se coloca el dedo mayor del pie de la jóven entre ambos y se aprieta su dedo con las puntas de los palos, obligándola de esta manera a beber la leche.

Entre otras comidas que preparan las mujeres y los hombres no degustan:

-Carne triturada que mojan en tuétano de camello o de *lwähš*, que incluye *lgæzlān*, *lmohr*, *læmhä*, *āhrāmīš* (sing. *härmūš*), *dæmyān* (*ddāmi*)¹²⁹.

-Mezcla de tuétano con *zzæbdä* (mantequilla) o con *ttmār*, o también lo comen con pan o con dátiles. *Lmuj* debe contener el sabor de la carne y la mantequilla el de la leche y *ddsäm*. Todo esto ayuda la mujer a engordar, entre otras cosas.

2.2. Regímenes especiales para mujeres embarazadas y recién nacidos

Antes de entrar a desarrollar este capítulo nos ha parecido interesante abordar otros aspectos ligados, de forma casi directa, a la alimentación y desarrollo del individuo en esta sociedad beduina. Los habitantes de la región del Sahara Occidental dan suma importancia a los vínculos familiares y en algunos casos “adoran” los preceptos o enseñanzas que reciben de sus parientes más directos, amén de otras personas consideradas ejemplares o de relevante peso en la sociedad.

Para ello, hemos considerado oportuno recoger aquí de manera casi detallada la etapa previa al nacimiento del futuro hijo, que consiste en los primeros contactos entre los familias de los futuros padres del recién nacido y los preámbulos y preparativos de la boda, y que no dejan de ser “sorprendentes” para mucha gente.

¹²⁹ Todos son nombres de gacelas, tratados en capítulos anteriores, que están recogidos en el glosario bilingüe de esta Tesis.

- La madre ideal en la sociedad beduina

Lo primero que se debe hacer es buscar una madre para el futuro hijo de origen noble (*šādrā täyyibā*), pues el Santo Profeta Muhammed dijo (ص): اختاروا لطفكم (elegid para vuestros fetos-futuros hijos), o sea, hay que elegir para esta *nutfā* lo que será su futura familia. Se deben escoger tíos maternos (*ajwāl*) para que el día en que el marido esté ausente se encarguen del niño y sean generosos con él, y si el padre fallece, realiza un largo viaje, enferma o empobrece, la familia de la madre no notará dicha ausencia y ocupará casi el mismo papel que hacía su cuñado.

Antiguamente, cuando el niño era mimado y se le dejaba hacer y decir todo que se le antojaba, se decía: éste ha sido educado por sus tíos maternos; o sea, si son ellos los que se encargan de su educación, le mimarán mucho y le ofrecerán cuanto quiera. Aunque esta costumbre está en cierto modo equivocada, ya que al niño hay que aconsejarle, reñirle y en algunos casos asustarle con pegarle¹³⁰, sus tíos no aplican dicha norma por el gran amor y cariño que le tienen al hijo o hija de su niña querida. Para ello, cuando alguien en el Sahara veía- o ve-, porque esta práctica sigue presente en muchos hogares -antes jaimas-, a un niño comportandose de la manera que hemos señalado, se dice que está educado en el entorno de *ajwā-lu* (sus tíos).

Por tanto, el novio, o más bien su familia, debe elegir una familia para esos futuros hijos que sea de descendencia o estirpe noble, y de allí buscar una esposa que ayude a materializar y consolidar ese fin y que sea *mmrā šālhā* (mujer íntegra y virtuosa). Entre las cualidades que debe reunir esta futura madre de sus hijos: llevar buen nombre y ser guapa, si es posible; cuando viaja su marido, ella protege su hogar y su pertenencia (*nāfsu y mālu*), y cuando está con ella y la mira le llena de alegría con su belleza, su ética y todo lo que la rodea.

Una vez escogida la mujer, se realiza a continuación lo que se conoce localmente por *al-juṭba* o petición de mano. Tradicionalmente, cuando los novios no se han casado anteriormente, los padres del novio se dirigen a los de la novia para pedir la mano de ésta para su hijo, éstos dan su consentimiento y, a veces, se llega a celebrar la boda sin que el novio haya visto nunca a su futura esposa. Incluso son capaces de llevarle una novia distinta de la suya por el mero hecho de no poder dar

¹³⁰ Según piensan algunos beduinos tradicionales, que creen que de esta manera el niño aprenderá a comportarse mejor y comprenderá las cosas que no debería hacer.

ninguna señal, ni descripción de la futura madre de sus hijos. Pero, para él, se trata de una mujer elegida por sus padres y con el consentimiento de los de ésta, ya que ambas familias se conocen muy bien y buscan siempre lo mejor para sus hijos. La madre del novio y sus hermanas deben, casi siempre, haber visto a la novia, hablar con ella, "examinarla" y, por supuesto, intentar que su gusto coincida con el del hijo, y una vez que estén contentos con la joven, llevar a cabo la petición de mano de manera oficial. Mientras que la familia de la novia, además de dar su aprobación a la del novio, llevará por su cuenta también una "discreta" investigación sobre el futuro marido de su hija. Una vez conformes con el "informe" indirecto sobre el novio, darán su consentimiento a su familia, pero realmente la están dando, casi siempre a los padres del futuro esposo, por conocerlos mejor y saber de sus familiares tanto cercanos como lejanos. Lo que sucede es que el chico acaba casándose con una mujer que nunca había visto, pero tiene plena confianza en su familia. Por su parte, los padres de la niña nunca habrán visto al futuro marido, o quizás en pocas ocasiones, pero también depositan suma confianza en la familia de éste.

- Celebración de la boda

Lo más frecuente es que se celebre la primera noche de boda sin que el novio haya visto a su novia, a no ser que haya transcurrido un periodo relativamente largo entre la fase de petición de mano y *al-'aqd* (vínculo matrimonial) y conseguido buscar intermediarios para facilitar un contacto con ella, aunque eso es menos frecuente, es decir, *nāḍær*. Y como reza el dicho árabe: *النادر لا حكم له*, o sea, que lo inusitado no puede considerarse veredicto o regla.

Cuando llega el momento de la celebración del acto matrimonial, a los novios no se les deja solos por temor a que *yæmtællku*, es decir, que se apoderen de ellos los malos espíritus (*ŷŷnūn*), ya que se dice que durante los tres alaridos que se hacen, justo después de la firma del contrato y la lectura de *al-fātiḥa*, es más que probable que el corazón de los novios lata más de lo normal de tanta alegría, debido a que se ha hecho realidad un sueño que ambos deseaban tanto. Por tanto, se aconseja que en ese preciso instante deban estar acompañados para evitar que se apoderen malos espíritus de ellos.

La fase siguiente consiste en que la familia del marido lleva a la de la novia lo que se había acordado en el vínculo matrimonial, que se conoce por *idäjjäl* o *äsädāq*. Luego se prepara a la novia, se le viste de la manera tradicional, se trenza su cabello y se le pone *hfāyæz* (tela larga que se cose en forma de *mæsrān*), se llenan de clavo perfumado (*-lægrænföl lmäršūs-*) y se colocan dentro de la ropa de la novia). Cuando llega la noche se recoge a la novia (*læ'rūs*) y se le traslada al lugar donde se encuentra el novio (*læ'rīs*), y antes de llegar a la jaima de los novios (*jäymæt rräg*) la dejan allí y repiten el siguiente verso:

wällāh mā næmšu mā yälkäbš ولاه ما نمش ماجلكيش

O sea, "no nos marchamos de aquí antes de que venga *lkäbš* (cordero), en alusión al novio. Al oír el estribillo, sale al encuentro de su esposa, y vuelven a entonar la siguiente frase:

Rä'ih mhäwwoṭ wā'ædhä رعيه محوط واعده

Después acude al lugar y la lleva entre sus brazos, y si la novia pesa mucho o el novio no es demasiado fuerte recurre a la ayuda de algunos de sus amigos para acercarla a la jaima. A continuación, se deja a los novios solos durante algún rato, que se caracteriza por cierto 'rifrafe' que termina transcurridos unos minutos. Luego la gente curiosa y pendiente del encuentro entre los novios entonan unos versos, cuyo contenido suele tratarse de comentarios alegres y jocosos dirigidos a ellos. Entre los reproches (*l'äyb*) que se le dice al novio:

šay mmäk yälli ræhtilu شي أمك يلى رحليل

entre otros versos, *ğifān* (sin. *ğāf*) que son demasiado claros y poco propios para la sociedad beduina saharauí, pero todo ello se hace con el fin de divertirse y pasarlo bien, tales como:

لعريس لآبال افسروال يلال حتّ ومال

Yällālu hättāw ämmālu *læ'räyyæz llä bāl fsærwālu,*

al que se añaden otros versos que se cantan en la misma estrofa (*šāwr*):

لعريس يغل غيد نيل ما جابن شي من مال

Læ'räyyæz yäglä gyd nnil *mā yābnnä šī mæ mālu*

حتّ باطل ماه جميل إعود لجمال مال

Hättä bāt! māhu yāmīl

i'ūd l'yāmālu mālu

Dichos versos están ligados, de alguna manera, a otro dicho árabe que reza así:

La belleza es dinero y la buena voz también lo es الجمال مال وحسن الصوت مال

Con ello se quiere decir que el novio no nos ha traído nada de su fortuna y tampoco es guapo para que la belleza sea sustituto de su deseada riqueza. Entre los reproches más frecuentes que se hacen a la novia, podemos destacar los siguientes:

Wāyl mmök märumæk

ويل مك مرومك

del árabe *rāwm* (deseo, anhelo, ansia) o sea, algo como ¡tanto lo deseas!; aunque eso no es cierto, y solamente lo dicen cuando ven que la novia deja de “rechazar” al novio, y pone fin a los arañazos y destrozos de su ropa. Dicha disputa forma parte del primer encuentro entre los novios durante la primera noche de cualquier boda saharai tradicional. También entonan frases como la siguiente:

لعروض أبك حشمتين أعط بكى و قنهين

Lä 'rūṣ æbki ḥäššämtinä

ä'ti bäkyä wæthänhīnä

Es decir, se le dice a la novia que llore y que haga como si no deseara tanto a su novio, porque “tu comportamiento nos avergüenza por no haber llorado y por desear tanto (al novio)”. Pero el fin de todo esto es para divertirse y pasarlo bien, ya que ese juego forma parte de la costumbre y tradición beduinas.

Igualmente, se le dice al novio lo siguiente:

ياويلتن يا ويلتن ألا ندور عادتن

Yā weylætnä yā weylætnä

ällä ndöwru 'ādætnä

Este estribillo se repite con mucha frecuencia, y sigue vigente hasta nuestros días, y lo recitan los amigos y conocidos del novio, y también las mujeres cantoras, pidiendo *l'ādä* al novio. Esta consiste en algo que el novio reparte entre los asistentes, tal como *ttmār* (dátiles), *ğärtä* (*Arachis hipogaea* L), *læhlāwä* (caramelos, dulces), además de otras cosas como *mlāḥæf* (sing. *mälhfä*, manto de mujer), azúcar, colonia, *læbjūr* (incienso perfumado), *tidækt*, etc. Esto último suele formar parte o sobrar de lo que el novio entregó a la familia de la novia, y se encarga *luzīr* de repartirlo. Este es el

amigo del novio que se ocupa de la tarea de recibir bien a la gente que se acerca para saludar al novio y al que éste consulta y solicita cualquier ayuda.

Cuando termina la boda y transcurren unos días, durante los cuales el novio suele emprender un viaje fuera del *friğ*, éste vuelve y trae consigo una *täsufrä* (bolsa de piel de cabra curtida para ropa), que la llena de regalos para su suegra (*nnsibä*) y la novia, y la envía a la jaima de ambas con su correspondiente llave para que cojan los regalos. En dicha *täsufrä* se introduce también la ropa del novio que deben apartarla o dejarla en el saco. La familia de la novia instala una *bänyä* (tienda hecha de tela fina de color blanco, generalmente), se dirige a ella donde encuentra su *täsufrä* colocada, y le visita la novia, de noche naturalmente, acompañada de sus amigas, que preparan el té con la pareja recién casada. También suelen acompañarles algunos amigos. Eso era lo que se hacía antiguamente, aunque en la actualidad se mantienen algunos aspectos de estas celebraciones, pero no se respetan en todas las ceremonias de casamiento.

- Etapa parto de la futura madre y el régimen alimenticio seguido

Cuando la novia, ya mujer casada, llega a la fase de preñez y empieza a tener antojos (*luhäm*), se le presta mucha atención y se le da todo lo que desea. Cuando esté a punto de dar a luz, es decir, entre en su noveno mes, se prepara algo de *lmægli* y de *ddhæn* para que esté listo, pero sin que ella note ningún cambio dentro o fuera de la jaima. Ella no debe ver ni saber de dichos preparativos para nada. En la sociedad saharauí, tanto la tradicional como la actual, no se le habla a la mujer sobre su estado de preñez ni siquiera de manera indirecta, hasta que no empiece a notar los fuertes dolores de vientre (*lleyyä*). Una vez llegada esta fase, se le acercan las mujeres, cogen una tela y con ella aprietan sus costillas y la atan sobre sus hombros hacia atrás. Se le aproximan las mujeres o mujer indicada para la labor, llamada localmente *hakkämä* o *färhä* (especie de comadrona tradicional), la sacuden (*isusü-hä*) para que se mueva el bebé dentro del vientre, y ello se hace levantando a la embarazada y sacudiéndola de manera violenta, hasta que se rompa *lföggüyä*, situada junto a la cabeza del bebé, y se prepara la mujer *lhakkämä*, coge un cuchillo (*müs* o *sækkîn sgirä*), unos pañales (*hwälä*, sing. *hävli*), y nada más salir el recién nacido, le corta el cordón umbilical.

Si se trata de un varón, se le hace a la madre una señal mediante un ligero pellizco en *lgäymä* (pierna), pero no se le habla antes de que *tæjlæş* o *iñihu twäbæ'*

(desprendimiento placentario postparto). Y si el recién nacido es hembra, no se le hace ningún gesto y la madre se dará cuenta enseguida, nada más caer. Si el recién nacido es niño, las mujeres proceden a realizar los conocidos aláridos, y si es niña dirán algo así como:

"راه سلكت حمد لله اعل اسلامته، ثلاث عنده طفيل"

Rāhi sælkæt lhāmdu lillāh 'lā slāmæthä, ttällāt 'ändhā tfäylä".

(Se ha salvado, gracias a Dios, ha dado a luz a una niña). Leen, como de costumbre, la *basmāla*, duchan al bebé, y si está entre las presentes una mujer, cuyo marido sea muy religioso, de familia noble y muy conocido, la invitan a *thäku-n*, es decir, le ofrece su leche como primer alimento. Y si no está presente una mujer que posea estas condiciones, se coge un dátíl y se busca a alguien de contrastada religiosidad, de mucho peso en la sociedad o de noble estirpe, o que tenga memorizado El Corán, se le ofrece dicho dátíl para masticarlo y darlo al recién nacido para que sea el primer alimento que tome. Si no se encuentra el dátíl ni a nadie para *ihän-ku*, tal como una mujer religiosa o su marido religioso, se coge un poco de miel y se le da para que la lama (*yulähhä-s-lu*). Y si no se encuentra nada de todo esto, se le hace lamer un poco de manteca, se le administra a continuación el pecho de su madre para que dicha manteca no deje que *şşärbä tälbä* en sus intestinos, y a la madre no se le deja tomar nada caliente mientras su leche siga *şabær*, a fin de que la leche *mā yälbä* en el pecho (*lbäzzülä*).

Si a la madre le duelen los pechos por tratarse de su primer bebé, o por su edad, o por el pequeño tamaño de los mismos, se coge una botella de agua, se echa en ella un poco de agua hervida y se introduce en ella la boca del pecho para que la mame. Y si no se dispone de una botella, se busca a una persona mayor para que mame el pecho y deseche hacia fuera su contenido para soltar sus venas (*læ'rūğ*). De vez en cuando se los lava con agua caliente hasta que se suelten del todo y se ofrecen al bebé. Se le administra siempre el pecho y se le hace lamer la manteca, y cuando se le duelen los intestinos (*læmşeyrināt*, dim. de *læmşärin*), o en caso de que *lbāt şşärbä* en su vientre, se coge un poco de manteca, se echa en un vaso, se le añade un poco de leche del pecho (*yähæ-l-bu*) o de cabra, se agita bien, y se le administra por la boca, lo cual suelta sus diminutos intestinos (*yæntälsu*).

Se sigue manteniendo al bebé con la leche materna sola, a no ser que coincida su nacimiento con una época muy calurosa, por lo que se le debe dar agua después de

hervirla y dejarla enfriar, o añadir a la misma un poco de la leche materna, pero solamente si hace mucho calor.

También forma parte de la tradición sahariana beduina que la madre no abandone a su bebé durante los primeros cuarenta días ni se mueva de su lado para hacer cualquier cosa, ni siquiera para ir al servicio beduino. Para ello, necesita que se quede alguien de la familia junto a su bebé para que ella pueda salir, porque se dice que si la madre protege su niño o niña de los "malos espíritus" durante la cuarentena, estará protegido de estos ángeles rebeldes a lo largo de su vida, ya que si lo deja sólo estaría expuesto al peligro. Los beduinos recomiendan tener siempre al lado del bebé un cuchillo o u otro objeto similar de hierro (*laḥḍid*) y no dejarlo nunca sólo.

Cuando llega el día de su bautizo (después de siete días), se le corta el pelo, se pesa y se destina la cantidad correspondiente a su peso como limosna; también, hay ciertas familias que no le cortan el pelo hasta transcurridos los cuarenta días. Para ello, se invita a una mujer con hijos varones, bendecida y de mucho peso dentro de la sociedad, para que se encargue de cortarle el pelo.

Con este fin se dirige la madre del niño a la jaima de dicha mujer, después de la cuarentena; dicha tradición se conoce localmente por la expresión:

Tænföz nmmæl o tsūs nmmæl تنفظ نمل أو تسوس نمل

Dicha operación la realiza con objeto de pelar a su bebé, llevando consigo algunos regalos para la mujer, la cual suele también entregarle a ésta alguna que otra dádiva. Pasa el día allí, donde es costumbre invitar a más gente, sacrificar algún cordero o cabra, en honor a la visita de la mujer recién salida de su cuarentena.

El bautizo, llamado en *ḥassāniya lāsm*, constituye una obligación jurídica que incumbe directamente al padre y se debe hacer del dinero de éste, incluso estando de viaje, enfermo, desaparecido o en peregrinaje por La Tierra Santa, si lo posee. Al igual que al principio el padre eligió para sus futuros descendientes una mujer noble y se casó con ella con bienes de origen lícito y la sigue manteniendo con dinero *ḥalāl*, también está obligado cuando nazca su hijo-a a ponerle un nombre igualmente de algo *ḥalāl* y lejos de cualquier duda o sospecha.

En lo que respecta a la alimentación de la madre durante su estado de *naḥsa*, es decir, antes de que el bebé cumpla los cuarenta días, debe alimentarse de un sólo tipo de comida, sin tener que mezclar mucho, y controlar todo lo que va a su estómago,

para evitar que dichos alimentos repercutan negativamente en la salud del recién nacido.

Entre los platos que se le preparan a la madre destacamos a *bulgmān*, *læjbæz læfīr* (pan sin levadura), leche, y todo lo que coma debe estar *meydūm* (remojado o bañado) en *zzæbdä* (mantequilla). Debe controlar mucho lo que come, protegerse del frío y evitar que mezcle mucha comida (tomar platos de comida distintos a la vez).

Entre las prácticas relacionadas con la “cultura” culinaria que hacían los beduinos con los recién nacidos, destacamos que cuando la gente se disponía a comer carne, se cogía un trozo (*taššä*) y se pasaba por la nariz del bebé para que la oliese, y se le decía la siguiente frase:

Nnās šämmæet wæntä šbä't اناس شمّت ونت شبعت

“la gente ha olido y tú te has hartado (de comer)”, y no es más que un buen augurio.

También se cuenta que cuando el niño nace y empieza a llorar es señal de que le ha tocado Satanás, y algunos piensan que el recién nacido transmite con ese llanto inicial lo siguiente: “vengo de un mundo amplio y ahora estoy en uno muy estrecho”, o sea, el mundo de los úteros (*arhām*, pl. *rahm*) de donde procede es muy extenso, gracias a la creación y protección divina, en comparación con éste en que se encuentra ahora. La gente recibió su nacimiento con alegría y felicidad mientras él lloraba. Se puede decir, según la tradición, que el período entre el día de su nacimiento, que es celebrado con mucha alegría, y el de su muerte, es relativamente corto, ya que el día de su fallecimiento la gente llora por él. Lo normal, para los creyentes, es que el niño debe hacer muchas cosas buenas durante su “corta” existencia, para que cuando muera pueda reír en vez de que los demás lloren su desaparición. Al respecto, rescatamos unos versos en árabe:

ولدتك امك يا بن آدم باكيا والناس حولك يضحكون سرورا

فاجهد لنفسك ان تكون إذا بكوا في يوم موتك ضاحكا مسرورا

Esto quiere decir lo siguiente: “!Oh ser humano! Tu madre te parió llorando, rodeado de gente sonriendo alegremente; esfuérzate por tu bien durante tu vida, para que cuando mueras y ellos lloren tu adiós final, se despidan de tí sonriente y alegre”.

- **Control alimenticio rígido durante su crecimiento.**

Se mantiene al niño con la leche materna, y de vez en cuando se le da un dáttil o un trozo de carne para que lo chupe hasta que empiezan a salirle los primeros dientes. La señal de la aparición de los dientes la identifican los beduinos, entre otras cosas, por las primeras diarreas (*yÿæryān*). Cuando padece diarrea, se coge un poco de pan sin levadura y se pasa por *l'āy* (velo del paladar) del niño, ya que éste se alimenta (*yäwkäl*) durante la fase de crecimiento de los dientes; además de que *zznīn* (migas de pan u otro cereal parecido) mezclado con leche, refuerza el vientre (*isäkkän yÿäwfw*). También se le prepara arroz con leche (*hlīb*), o algún cereal bien molido en forma de *nnšä* (*læhsä*).

Una vez que los dientes del bebé hayan salido, se le empieza a dar, de vez en cuando, parte de la comida que se le prepara a su madre, para que se adapte a la misma. Y como la comida que se le da a la madre le llega al niño por la leche, sería mejor acostumbrarle en esta nueva fase a degustarla directamente.

La madre, para los beduinos, se convierte durante su vida en la "botica" del bebé, gracias en particular a su leche. En este sentido, rescatamos el ejemplo saharauí que dice:

Rihæt lum t'äyyäš

ريحة لم نعيش

Es decir, "el olor de la madre es alimento-sustento", ya que no necesitará ni comida ni bebida teniendo el olor de su madre. Para justificar esta protección materna casi completa, citamos lo siguiente: cuando se quema el niño se ordeña la leche de su pecho sobre la herida, y se cura con la ayuda de Dios; si se cae y sufre una herida ordeña su leche sobre la parte afectada y se cura; cuando amanece y se levanta el niño con *læ'māš* (legañas) en sus ojos, ordeña en ellas y desaparece dicha sustancia amarillenta, poco agradable, además de protegerle del mal de ojo u otras desgracias; cuando se cae, estando pequeño, *täbšāj* (aprieta sus senos para extraer un poco de leche) en el sitio de la caída como buen presagio para el niño. A veces, cuando le duele la parte del cuerpo por donde hace sus necesidades fisiológicas (orina, hez) se ordeña leche de su pecho sobre la misma y se cura; si le salen granitos en los codos se le aplica la misma terapia y se curan; cuando se queja de un catarro se destila la leche de su pecho en su nariz y se cura; o si le duelen los ojos o oídos se le hace lo mismo.

Por ello, se decía y se sigue diciendo entre algunas familias sahararais que la madre es la “botica” de su niño mientras sigue con vida.

La madre mantendrá esta forma de alimentar y cuidar de su niño, disminuyendo con el tiempo la dosis de la leche de pecho a medida que se va acostumbrando e incorporando nuevos alimentos de los escasos existentes en desierto.

Cuando está a punto de alcanzar la edad del destete (*laeftām*) empieza a ponerse nervioso y fácilmente irritable (*tæzyāğ äjlāğu*), igual que antes cuando cumplió sus primeros cuarenta días. Lo más frecuente, entre los saharais, es que cuando el bebé cumple la cuarentena se le hace un *hÿāb* (especie de amuleto) para protegerle de Satán y del mal de ojo. Igualmente, cuando la madre le desteta, se le hace también *hÿāb laeftām*, para que se le va olvidando poco a poco el hábito de *lbäzzülä* (pecho materno), y *täbsäj* (se derrama un poco de la leche de su pecho) sobre la punta de *äwtād ljeymä* (estacas de la jaima), como buen augurio, y se le da algo de dátiles para tenerle distraído y entretenido, además de colocar un poco de sal sobre sus pezones, o algo picante y, a veces, se coloca una aguja de coser a la altura del pezón para que cuando intenta tocarla con su lengua para mamarla se le pincha la aguja, y así se desteta fácilmente.

La madre, al alcanzar su bebé la edad del destete, debe ejercer un serio control sobre el niño durante los próximos cuarenta días, igual como hizo a lo largo de la primera cuarentena. Es decir, vigilar todo lo que come y bebe a fin de evitar que mezcle comidas poco, o mejor dicho, nada saludables para su normal crecimiento, ya que durante la fase de *laeftām* su estómago (*mäÿbnä*) se hace más débil porque está acostumbrado a la leche materna, y cualquier alimento nuevo que ingiera necesita un proceso de digestión más complejo al que su estómago no está habituado y requiere una fase de adaptación y asimilación completas. En relación a esto, los beduinos dicen que si se daña el esófago del niño durante el periodo del destete ello puede influir negativamente en la prolongación o duración de su vida. También dice que si su madre lo protege de los malos espíritus durante sus primeros cuarenta día de vida, estará protegido durante toda su vida, ya que esos cuarenta días corresponden con cuarenta años de vida, que era la edad que vivía, antiguamente, el hombre con comodidad, disfrutando de su juventud, fuerza, buena audición, vista y perfecto uso de la razón.

La madre debe controlar, como hemos reiterado aquí, la alimentación de su hijo e intentar no cambiarle el hábito alimenticio durante sus primeros meses y no sobrepasar en las raciones que se le dan; en cambio, no debería preocuparse de que su pequeño tenga o no hambre, porque aquello lo sabrá cuando su niño empieza a llorar, lo que constituye una señal inconfundible para todas las madres. Lo peor es dar a alguien algún alimento que su organismo no demanda. Si se trata de una persona mayor, sana y que pueda moverse para digerirlo, se puede entender como algo asumible, pero si estamos hablando de un bebé tumbado o colocado de lado, la cosa cambia mucho.

Sin embargo, el tema del cuidado y control del niño se acentúa más cuando éste empieza a andar a gatas (*yāzhāf*) porque en esa fase inicia el contacto con muchos y peligrosos objetos, que acaba introduciéndolos en su boca, tales como cosas sucias, envenenadas, oxidadas o afiladas, y no era descartable que agarrara una serpiente (*lāf'ā*). En relación a este último, se cuenta que la *lāf'ā* no le tiene miedo a nadie más que a los bebés, porque si éste la agarra, lo primero que hace con ella es morderla, a no ser que la coja por su boca.

También era costumbre entre algunas beduinas atar al niño con la punta de su manto (*tārf mālāhfā*) para evitar que saliera o cogiera algún objeto indeseado mientras ellas se dedicaban a sus labores cerca de él.

Entre las prácticas más extendidas entre los nómadas, era que la mujer cuando quería dormir a su bebé le repetía con frecuencia la palabra *Allāh*, *Allāh* para que reforzara su fe con el transcurso del tiempo y lo distrajera hasta que se durmiera. Al respecto, recogemos el ejemplo árabe que dice:

العلم في الصغر كالنقش في الحجر

O sea, que “la adquisición de la sabiduría durante la infancia es como grabados en la piedra” que no desaparecen, y que cuando uno los ve se cree que están recientemente hechos.

Cuando el niño empieza a levantarse e intentar a andar, sufrirá muchas caídas, unas afectarán a su cabeza, en otras recurrirá a sus manos para hacer menos fuerte el porrazo, mientras que en otras se tirará de lado o de espalda. Antes ese espectáculo infantil, sus padres y queridos repetirán la siguiente frase:

Ṭāyhæt lmā' rāz fæzzaebdā

طيحة لمعوظ فزبد

Todo ello como presagio de que él sea una piedra (*mä'räz*, sing. *m'āræz*) y lo que tiene debajo de sí sea tan blando como la naturaleza de la propia mantequilla (*zzæbdä*), a fin de que se convierta en la parte fuerte sin tener que pasarle nada a causa de su caída.

Antiguamente, cuando el niño se hacía un poco mayor y su familia celebraba algún acontecimiento festivo importante, en el que los menores habrían comido más de lo normal y se les quería privar de la cena, se les decía:

لليلا يولاد أران له نعشوكم برقييد

Lleylä yäwlādi arānnä lāhæ n'äsšūkæm bærgæyğidä

Algo como: “hijos míos, esta noche vamos a cenar *rğætğidä*, -de *rğæd*, *rğād*, dormir, sueño”. Pues los niños no saben de qué plato se trata, y se quedan pendientes de su llegada, ya que algunos miembros de la familia bromean y dicen: “¿por qué no la ordeñáis ya?”, y los menores piensan que se trata del nombre de una camella; otros se preguntan por dicho plato, creyendo que es algo muy delicioso. La historia se repite y los niños siguen esperando y hablando sobre esa cena “misteriosa” hasta que les entra sueño y quedan dormidos. Y ello no era más que dejarles sin cena para evitar una posible *töjmä* (empacho). Al día siguiente, si uno de los pequeños se acuerda y pregunta por ella, le dirán: “te has quedado dormido y te has quedado sin comerlo, beberlo, etc”, dependiendo de la imaginación y del grado de persuasión que tenga cada madre o padre.

Cuando el niño supera la edad del destete ya no se le da una alimentación específica, a fin de que se acostumbre a la comida que se le da a su madre y al resto de la familia, pero siempre, al principio, en raciones más pequeñas y controladas, a no ser que a ésta hubiera que prepararle comida especial, aunque eso se da también en el caso de los adultos.

Cuando alguien se pone enfermo, aquejado de *lhömmān* (calentura, sensación de calor interno), se cura tomando leche fría, y si la causa de su mal está provocado por el *læbrūd* (frío) se le da leche caliente. También si se padece de *lbärd*, se recomienda curar al enfermo con *nnjūr* (destilar gotas de *ddsām*, generalmente por la nariz), beber “*hālbä 'lä häÿrä*”, que consiste en coger una o dos piedras, de tamaño mediano, se calientan bien, se colocan en un *ğdäh* (cazuela), se ordeña una o dos cabras, y se le ofrece al enfermo para que tome lo que pueda de dicha mezcla y se tape

para que transpire bien. También se puede preparar de la siguiente manera: se ordeñan las cabras, se cogen unas piedras y se limpian bien o se sopla sobre ellas hasta hacer desaparecer el polvo o ceniza que puedan tener y se colocan sobre la leche, cuyo contacto con las piedras hace remover la espuma y flota hacia arriba, adquiriendo cierto calor, que al tomarlo el enfermo se cura con la ayuda de Dios.

Igualmente, si padece de *iğændi*, provocado por ingerir algo salado o por haber tomado té muy fuerte y amargo (*ğāsi*), se le prepara *āsāgn* al enfermo.

Modo de prepararlo:

Se coge agua dulce, se echa en ella un poco de azúcar, se le añade *l'ælk*, se remueve bien con *'ūd* o *šātbā* (ramita) de una *šādrāyā* hasta que se mezcle bien, y se lo bebe. A veces, se le añade *ägānāt* (*Tamarindus indica* L.) que endulza el agua y contiene una sabor agridulce apetecible (*hmuziyā zeynā*).

Si padece de *ttöjmā* (empacho) o ha comido algo poco hecho (*niy*) y no le afecta al estómago, se le prepara *tägyä*, *ššādrā-l-jäzrā* o *ššällāhā* mezclada con agua y un poco de agua. También se le prepara *warğ-t-talh* (hoja del árbol de *ttälh*) con agua, si su vientre está "tranquilo", es decir, si no padece diarreas ni nada parecido.

Si sufre de *āwrāg*, se le prepara *læğliyā* de *zrā'* (cebada tostada), o se hace *kæskæes* y se le ofrece al enfermo seco, es decir, sin salsa. También se le prepara pan de *zrā'*.

Si la enfermedad es muy grave y no se sabe la causa de su mal, se le sacrifica un camello y se le ofrece su *kābdā* (hígado), su *blūl* (carne sin secar), si no padece *āwrāg* u otro trastorno que debe ser tratado con otros remedios.

Se le prepara carne en forma de *ttištār* o el plato conocido por *tidğit* (ambos tratados ampliamente en capítulos anteriores).

El plato de *tidğit* se prepara también para los ancianos que encuentran serias dificultades a la hora de querer comer y resulta casi imposible alimentarles con algo que no sea esta variedad culinaria.

Entre los platos que también se preparan para las personas de avanzada edad destacamos *l'äiš* poco seco, *muýäuräf* con leche o *meydūm* con *ddhæn*, además de cortar pan en trozos pequeños y mezclarlos con leche (*hlīb*).

Con respecto a la importancia de la carne de camello y sus derivados en la sociedad beduina, se puede contar la siguiente verídica y real historia que ha vivido un

familiar directo, y próximo en cuanto al tiempo, al sabio y conocedor de esta sociedad, Sidāti Ssallāmi¹³¹.

Se cuenta que el Sr. Muḥammed Uld ‘Abdallāhe Uld Bāri, de la tribu Aulād Besba’, fue víctima de un grupo de guerrilleros, durante las guerras civiles que azotaron a todo el territorio del Sahara Occidental y duraron hasta los primeros años del siglo veinte, que lo inmovilizaron, abrieron su vientre, extrajeron su *āfadān* (epiplon) y lo dejaron tumbado. Al cabo de un rato empezó a gemir (*inīn*), cerca de una *zāyā* (charco grande de agua) donde lo sorprendieron, y le dijo uno de los asaltadores: “¿por qué gimes estando cerca de una *zāyā* y abrazando tu *āfadān*?”, burlándose de la inhumana situación en la que se encontraba. Se enteró la gente del *frīg* de lo sucedido con su paisano, se acercaron al lugar de los hechos e instalaron parte de sus jaimas a su lado. Entre los beduinos que acudieron a socorrerle, se encontraba un *ṭabīb* (médico local) que atendió al herido de muerte, cosió la herida con un hilo de tela y la recubrió con la grasa de su epiplon. Se sacrificó una *yā‘da* (camella muy resistente, de casi cuatro años), grasienta, y cuanto se estuvo a punto de terminar su carne hicieron lo mismo con otra, y al cabo de cuarenta días empezó a caminar de nuevo.

La víctima del vil suceso se apodaba *yreyyār* durante los tiempos de la guerra fratricida, en alusión a que *yæyæyrýär*, es decir, se quedaba atrás y no era ágil, pero eso no refleja esa realidad, sino que cuando empezaba los enfrentamientos y sus compañeros se retiraban, en señal de derrota, él se quedaba atrás repeliendo los ataques del enemigo. Su hija, hasta hace pocas décadas estuvo casada con el padre del protagonista y fuente principal de esta Tesis, es decir su madrastra, que murió en el año 1974, según sus propias palabras.

Con eso, queremos decir, que los beduinos de antes eran autosuficientes, que curaban sus males con *nnār* (fuego), *læjyātā* (coser heridas), *nnfæd* (punción sobre la rodilla), *ššrātā* (sajar, escarificar), o encontraban el remedio de sus dolencias en hierbas o alimentos contra *āwrāg*, *iğændi*, *buşöffeyr*, etc.

¹³¹En el apartado tercero del capítulo primero ofrecemos amplia información sobre este personaje al ser considerado la fuente oral principal de nuestra Tesis.

2.3. Comida específica para ancianos (*ššīyyæb*).

Por costumbre, y dado el delicado estado de salud que en general suele tener *ššeybāni* (anciano), es recomendable prepararle comida blanda y fácil de masticar, tal como *bulgmān* con *ddhæn* (si lo hay), *bulgmān* con *llbān*, *l'äiš*, *llhām* bien machacado (*mädgūğ hättä*), leche (*ħlib*) para beber, que es de lo mejor que puede encontrar. También es aconsejable instalar a la persona anciana en sitio que no le llegue el frío, y encender incienso en la morada porque le apetece mucho la sensación de calor, sobre todo durante el invierno.

Igualmente, se recomienda embadurnar su cuerpo, debido a la fragilidad de sus huesos, ya que no tolera mucho el frío, con *ddhæn lhāyæl* (añejo) o *zhæm nn'ām* (pringue de avestruz) o *zhæm læhbār* (de avutarda), aunque éste último no era muy abundante, además de no ser muy apreciado, antiguamente, entre los habitantes de la zona, pues lo incluían dentro de las aves de corral y no era bien visto cazar a esas especies mientras están al alcance otros animales apreciados como las gacelas.

En relación con *læhbār*, vamos a relatar la aventura de dos nómadas con esa ave de cuerpo pesado y sabrosa carne, pese a su relativo desprecio por los ilustres cazadores saharauis¹³²:

Se trata de dos beduinos que montaban sus camellos provistos de fusiles, y tras recorrer largas distancias les entró hambre y no encontraron nada que comer¹³³; al cabo de un rato avistaron una avutarda de mucho peso, y uno le dijo al otro:

-¿Por qué no cazas esa ave para que nos sirva de almuerzo?

-No, respondió el otro; me cuesta hacerlo, porque temo a que venga alguien y nos encuentre metidos en la faena con este 'pájaro'.

-No te preocupes, replicó el primero; no vendrá nadie, y una vez sacrificado, cogeremos sus plumas (*rīš*), sus huesos, su cabeza, piernas, etc, y los enterraremos; además, dispongo de un trozo de jabón dentro de mi *iäsufrä*, con el que lavaremos nuestras manos después de almorzar, enjuagaremos nuestras bocas y pasaremos el mondadiente (*mæswāk*) por nuestros dientes y desaparecerá, con toda seguridad, cualquier resto u olor de comida.

¹³²La fuente de esta historia es Sidāti Ssallāmi, personaje al que hemos hecho referencia en más de una vez, al ser referencia principal de esta Tesis.

Le convenció y dio su consentimiento para que cazase la avutarda, sacrificarla, desollarla y comer su sabrosa carne. Tras almorzar, montaron sus camellos y emprendieron la marcha aprovechando las horas de más calor para evitar encontrarse con alguien que pudiera ver indicios del ave en el lugar. Cuando recorrieron una distancia no muy larga se detuvieron para rezar la oración de *zzöhr* (segunda oración del día) y luego reanudaron la marcha. Tras recorrer unos kilómetros, divisaron un rebaño de camellos, se dirigieron a su dueño, le invitaron para rezar juntos la oración de *l'äsr* (tercera oración del día), y al terminar con el cumplimiento del segundo pilar del Islam, les preguntó el hombre, que por casualidad no pronunciaba bien la *jā* y no la distinguía de la *hā*:

-¿*Ahbār*kum?, queriendo decir *ajbār*kum (¿Qué os trae por aquí?), con lo que se asustaron los dos porque habían comido *læhbār*, cuya pronunciación se parece mucho a la palabra pronunciada por el hombre, y le dijeron:

-Señor, nosotros sabíamos que eres un *wāli* (un santón) y sabíamos que estás al tanto de la avutarda que comimos y lo que te pedimos ahora es que no cuentes nada a nadie y esta será la última vez que hagamos semejante cosa.

Luego les informó sobre el ganado, las zonas de pasto y las últimas noticias de la zona, y se rieron mucho. Todo esto viene al caso de la avutarda y su desprecio por los antiguos señores y amos del desierto.

Pero cuando no se encontraba *nn'ām* ni abundaba *ddhæn* añejo se cogía la grasa de la avutarda y se sometía al proceso de *læhmīs* (giba de camello frita y requemada) para preparar su pringue y dar masajes y embadurnar con él los cuerpos débiles de los ancianos y protegerlos del frío que ya no pueden resistir tanto.

El régimen al que se somete el anciano es muy sencillo y no requiere muchas cosas, pero es necesario que la familia esté siempre preparada para ofrecerle los escasos remedios que hay para aliviar sus molestias y protegerle del frío que es su enemigo número uno.

¹³³ La comida, en tiempos pasados, no era muy importante, y la gente se conformaba con comer una vez al día, sin necesidad de viajar con muchas provisiones para sus continuos traslados y recorridos por el desierto.

A continuación ofrecemos algunos de los remedios que utilizaban los beduinos para proteger a su gente, especialmente a los más débiles, que son los niños, ancianos y enfermos¹³⁴.

-Antiguamente, cuando alguien se veía afectado por el mal llamado *āwrāg*, se le hacía *āwti*, que consiste en asar la piel de camello (*ȳyænbä*) y ofrecérsela al enfermo. Si *ȳyænbä* no lleva muchos días extraída, se corta en trozos y se come ; y si es relativamente antigua, se asa, se machaca bien hasta convertirla en polvo y se toma seca, y es eficaz contra *āwrāg*.

-Si alguien sufre de *lægrādīf* (hipocondrios) se cura con la mantequilla de camella. Se hacen siete bolitas de dicha manteca del tamaño de estiércol de un *hwār* (cría de camello), se cubren de *l'ælk* y azúcar, y se las come a la hora de *lmögröb* (ocaso), y cuando regresan los camellos se le ordeña una camella y se toma lo que pueda de su leche aun caliente (sentado junto a los tendones del animal - *rāğib*). Si se aplica este remedio durante siete o diez días seguidos, el enfermo se curará de este mal y, seguramente, de otros de la misma naturaleza. Pero se recomienda alimentarse durante el día con un poco de carne de camello con *ludæk*, mezclado, si es posible, con *tidğit* (*tištār* machacado) o en su forma de *tištār* (carne en tiras), y caminar mucho cuando esté en condiciones de hacerlo.

-Cuando alguien sufre de *lma'ida*, se recomienda que camine descalzo, y se alimenta de *læğliyä* de *zzrä'* y pan sin levadura seco. La cena debe ser ligera y caminar después una distancia aproximada de un kilómetro; tras rezar y a la hora de dormir, se tumba sobre el lado izquierdo durante más de media hora y luego puede cambiar, si lo desea, a otra postura. Al amanecer y después de rezar, debe caminar también descalzo hasta la salida del sol. Si se aplica este régimen durante una semana, se notará una importante mejoría, si no una recuperación total.

-Si lo que se padece es *ttšäkrif* (contracción muscular aguda) en la rodillas y espalda, se cogen dátiles, se extrae su hueso, se coge *ddærwä læmhämsä* (giba de camello calentada) y se vierte *ludæk* caliente sobre los dátiles; o bien se pasa *ludæk*

¹³⁴Para más información sobre remedios beduinos, ofrecemos en el apartado primero del capítulo sexto algunos detalles sobre técnicas beduinas de curación.

por un colador y se echa en una olla inoxidable, se pone al fuego, se echa en él los dátiles y se mezcla bien con *ludæk*, se retira del fuego y se sigue removiendo hasta que se cuaje *ludæk*, a fin de que cada dátil ocupe su parte correspondiente de *ludæk*. Al día siguiente, se coge *mdäk* (clavo que se introduce en el fusil con que se retira la pieza si se encasquilla dentro), se calienta, se agujerea con él *ludæk* y se coloca boca bajo para vaciarlo del resto de algún líquido que pueda dar lugar a olores fétidos. Se toma dicho alimento por la mañana y se bebe a continuación algo caliente, como leche o *nnšä*. Al cabo de una semana dará efecto, y acabará con todo tipo de tos o molestias en el aparato respiratorio, *inšāa Allāh*.

3. Fiestas y celebraciones

Platos que se preparan durante ceremonias y grandes celebraciones saharianas.

Entre las ceremonias o celebraciones más extendidas entre los saharauis que intentamos abordar en este apartado, destacamos los bautizos, bodas, fiestas religiosas, circuncisiones, cosido de la jaima, etc.

Como de costumbre y parece casi una obligación, nos resulta difícil introducirnos directamente en el aspecto culinario o alimentario sahariano sin mencionar y, en algunos casos, ahondar más de lo previsto, en facetas ligadas directa o indirectamente a la vida nómada beduina, que van desde rituales que se practican durante el nacimiento de un niño hasta los alaridos que se realizan cuando la novia es llevada entre brazos a la jaima donde el novio la espera, pasando por los 'deseos' que pronuncia el niño antes y a veces después, dependiendo de su valentía y su "disimulada" paciencia, de ser sometido a la tan temida y "odiada", por los menores, operación denominada *laejtāmā* (circuncisión).

3.1. *Lāsm* (bautizo).

Tradicionalmente, lo primero que se hace cuando nace un bebé es leer *al-basmala*, tanto si se trata de varón como de hembra, y tras ducharle y vestirle con *ḥwālā* (pl. de *ḥāwli* -restos de tela, normalmente de mantos de mujer), se realiza la llamada a la Oración (*lādān*) en su oído derecho y se lleva a cabo la oración (*liqāma*) en su oreja izquierda. La llamada y realización de la oración corresponde a la misma ceremonia religiosa que se hace durante *al-yanāza* (honras fúnebres), es decir, la oración que se realizará cuando muera. Con ello, se quiere señalar que la duración de su vida, por muy larga que fuera, no superará el tiempo que se necesita entre *liqāma* y *ṣṣlā* (Oración en sí). Con ello, se quiere transmitir un mensaje al recién nacido, de que deberá realizar mucho esfuerzo y sacrificio durante su vida para cumplir, satisfactoriamente, con sus obligaciones religiosas y sociales.

A continuación, se busca una mujer noble y religiosa para que dé el primer pecho al recién nacido. Si no se encuentra una mujer que reúna tales cualidades¹³⁵, se coge un dátíl, se ofrece a un persona que tiene memorizado El Corán o es conocedor de la religión islámica, y si se dan los dos casos mejor aún, para que lo mastique y éste lo introduce a su vez en la boca del bebé. Si no se da ninguno de los supuestos anteriores, se coge un poco de miel y se introduce en la boca del recién nacido como primer alimento que recibe. Luego se tapa el bebé con sus “estrenadas” telas, y todo ello, después, por supuesto, de cortarle el cordón umbilical y atarlo con un hilo o *šärwītā* (trozo de tela inservible) y ducharlo o limpiarlo de *ssbäyāt* (líquido amniótico).

El paso siguiente consiste en darle el primer pecho de su madre, y al tratarse, en la mayoría de los casos, de una madre joven, de pecho pequeño, se recomienda que limpie sus pezones con un poco de agua caliente para que se suelten al ofrecerlos al bebé para mamarlos. La comida más indicada para la madre en esta etapa debe ser *bulgmān* con *ddhæn* o arroz con poca grasa natural, como *ddhæn* o *zzæbdä*, y que beba leche, sin tener que mezclar varios tipos de comida a la vez, ya que cualquier trastorno provocado por la alimentación afectará también, con toda seguridad, a su bebé.

En lo que se refiere a la ceremonia del *läsm* (imposición del nombre), se celebra una vez pasados siete días de su nacimiento, y consiste básicamente en coger *ddbīhā* (cabra, cordero, etc) de la propiedad del padre del recién nacido para sacrificarla. Una vez asado el *äfäšāy* (asadura), se coge siete palitos verdes (hay quienes los rocian *-iböjhaem-* con leche *hlīb* si la hay) y a cada uno de los cuales se asigna un nombre; se colocan junto al *äfäšāy*, se ordena a una de las personas asistentes que cierre los ojos, y se procede a la identificación de cada palillo con el nombre de los que la familia quiere dar al recién nacido (suelen ser nombres de personas valientes, religiosas o familiares cercanos, entre otros). Después se atan dichos palillos, se mezclan bien, se llama a la persona de antes o a una que no estuviera presente, y se le pide que escoja uno de los palillos. El palillo que elija será el nombre que se dará al recién nacido, aunque hay personas que repiten la operación tres veces y que el que le toca la última vez saldrá con el nombre del bebé.

¹³⁵Sobre este aspecto ya hemos hablado en el apartado segundo del capítulo sexto de esta Tesis, pero conviene recordar algunos aspectos relacionados con lo mismo.

En cambio, hay personas que dan nombre a su bebé nada más nacer, que es lo que ordena *aš-šarī'a* o ley islámica. Pero aunque se dé este caso, los familiares volverán a celebrar la ceremonia de antes (*ilūhu l'ūd* -sortean el nombre), en señal de buen augurio y el nombre que salga al azar tendrá más bendición (*fiḥ lbārka wæljeyr*).

A continuación, se come el *äfäšāy*, tras dar nombre al recién nacido, que llevará el de una persona muy considerada, valiente, entre otras cualidades. Se dispone éste, en reconocimiento al gesto de incluir su nombre en la lista para ser escogido o simplemente elegirlo directamente, a traer algo importante para el bebé, según su situación social y posibilidades económicas, que suele ser, generalmente un camello.

En lo que respecta al tipo de comida que se prepara durante la ceremonia de *läsm*, no hay platos especiales que le diferencien de manera clara del resto de las otras ceremonias o *l'ärzāt* (pl. de *'ärzā*, fiesta, invitación), aunque sí es cierto que preparan algo muy importante en honor al recién nacido.

Entre las prácticas culinarias o costumbres sociales beduinas antiguas, se dice que algunas familias no regalan la cabeza de la cabra que ha servido de *äfäšāy* para bautizar al recién nacido. Se debe entregar parte de la misma a la madre del bebé para que se la coma y el resto para la familia del recién nacido.

También la gente realiza durante *läsm* lo que se conoce por *lǧäwd* (*tǧūd lläsm*), que consiste en que alguien lleva alguna cabra o camello a la madre del recién nacido, como señal de su participación en este acontecimiento tan especial para la familia. Aunque lo que se entrega a la familia del niño nunca podrá sustituir, en ningún modo, la cabra u oveja que el padre está obligado a sacrificar para la ceremonia de *läsm*; ya que ello constituye lo que se conoce en *aš-šarī'a* por *al'aqīqa*:

"الشاة التي تديح عن المولود يوم اسبوعه عند حلق شعره"

Al-'aqīqa o pelo del recién nacido, se le llama así porque se le corta el pelo a la "cabra que se sacrifica por el recién nacido al cumplir una semana y pelarlo". Es una obligación que el padre debe cumplir, y aunque se le lleve al niño muchas cabras o camellos, es necesario que el recién nacido se bautice con bienes de su padre.

Hay cierta gente que distinguen entre la ceremonia que se hace, dependiendo si el recién nacido es niño o niña. Si su ganado no es numeroso, se limitan, cuando llegue el día de bautizar a su niña, a coger siete palillos verdes, los rocían con leche, preparan una o dos cazuela grandes de leche para los invitados presentes y se disponen a realizar la ceremonia de *läsm*. No sacrifican cabras ni corderos por no disponer de

dichos animales o porque siguen arraigadas entre su familia costumbres preislámicas, que los árabes practicaban antiguamente, debido a su desprecio por las niñas, llegando algunos al extremo de enterrarlas vivas¹³⁶; otros, cuando nacía una niña en el seno de su familia, pasaban un mes y a veces un año de luto. Al respecto, el Libro Sagrado del Islam, lo ilustra claramente en la siguiente Aleya:

"وإذا بشر أحدهم بالأنثى ظل وجهه مسوداً وهو كظيم"

“Cuando se le anuncia a uno de ellos una niña, se queda hosco y se angustia”.

(Las abejas, 16-57).

Al respecto a esto, se cuenta que había dos cosas que el califa ‘Omar al-Jaṭṭāb recordaba de su vida preislámica: le hacía llorar y la otra reír cuando las recordaba. La primera se refiere a cuando quiso enterrar a su hija y ella limpiaba su barba de la arena sin percatarse de lo que le esperaba; cada vez que lo recordaba lloraba de pena. La otra cosa que le hacía reír, era cuando fabricaba estatuas de dátiles y las colaba junto a su cabeza para protegerle de noche, y cuando se levantaba sano y curado las comía. Cada vez que recordaba aquello se reía de si mismo¹³⁷.

Por tanto, cuando alguien de aquella gente no sacrificaba reses en honor al nacimiento de su hija era casi señal inequívoca de que no la deseaba. Aunque, como hemos dicho más arriba, *al-‘aqīqa* es una obligación que hay que cumplirla durante la ceremonia de *läsm*, además de que la niña solía ser, en muchos aspectos, mejor que el niño, según comentarios de varios notables beduinos.

3.2. *L‘ærs* (boda).

El primer paso que se da a la hora de celebrar una boda es el de *ljuṭbā* (petición de mano)¹³⁸.

¹³⁶Sobre esta práctica preislámica, véase Tafsīr Ibn Kaṭīr, vol. II, p. 598, *Dār al-Fikr*, Beirut, 1997. Ibn Kaṭīr ofrece un amplio análisis sobre el tema y lo explica de forma exhaustiva en la Aleya de las Abejas arriba citada.

¹³⁷Muḥammad Aḥmad Ismā‘īl al-Muqaddam, “*Al-mar‘atu bayna takrīm al-Islām wa ihānat al-Īhiliya*”, *‘Awdat al-ḥiyāb*, II, Dār Tiba limmašr wa al-tawzī’, Riad, 1996, (pp. 63-73).

¹³⁸De ello ya hemos hablado en el capítulo sexto de esta Tesis, pero ofrecemos aquí otros aspectos más sobre los rituales de una boda saharai.

Los trámites de *ljöutba* o *al-juṭba* suelen consistir en lo siguiente: lo hablan los padres del novio entre ellos, luego el padre envía a la madre a tratar el tema con los padres de la futura novia, a continuación la acompaña el padre para hablar los dos con la otra familia, y finalmente vuelve a venir el padre con la *yamā'a* (suelen ser personas mayores o de cierto peso, cercanas a la familia del novio o conocidas del *frīḡ*) para efectuar la petición de mano de forma oficial. A veces, no es necesario la presencia de la *yamā'a* y basta con *ljötbä* realizada por los padres del futuro novio ante la familia de la novia.

Cuando los padres de la novia dan su consentimiento a los otros padres (! no al futuro novio!), éstos avisan a su hijo de que han pedido la mano de la hija de tal o cual familia, empleando, en la mayoría de los casos, la siguiente frase:

Arānnä ḡāysīn ahl flān أرانّ فایسین أهل فلان

que viene a significar: “vamos a pedir la mano de la hija de fulano”, lo cual, constituye, evidentemente, una señal inequívoca del final de la etapa de su celibato.

Éste pregunta de manera tímida:

-¿A cuál de sus hijas?

-A lo que responden:

mænthæm læflāniyā منتهم لفلانی

o sea, “su hija fulana”. A partir de aquí empieza él a indagar “indirectamente” sobre su futura esposa, con el deseo de poder verla o conocerla, si aún está a tiempo, ya que, en la mayoría de los casos, los padres no consultan con él hasta pocos días antes de la celebración de la boda. Además, lo que se va a comprar, regalar o preparar es cosa de los padres y el novio ni siquiera se entera de ello.

La fase siguiente consiste en *l'äqd* (vínculo matrimonial); para ello, se invita a la *yamā'a* para llevar a cabo dicho vínculo según lo acordado por las dos partes. Cuando llega la *yamā'a* trae consigo *dbāyæh* (de *dbihā*) o *nhāyæh* (de *nhirā*) y acuerdan la fórmula de *l'äqd* consensuada por las partes. La ceremonia suele transcurrir de la siguiente manera: llegan los miembros de *yamā'a* a la jaima de los padres de la novia, se pone alguien a preparar el té, y cuando se llega a la segunda tetera o tercera o, en algunos casos, una vez concluida dicha ceremonia (para ello no hay estrictas reglas), se dispone un miembro de la familia de la novia a pronunciar la frase siguiente:

-*Bismi llāh*. ¿Ustedes han venido a pedir la mano de *flāna* (voz con que suople el nombre de una persona)?

-A lo que replica la otra parte con un sí rotundo; ¿Quién es el *wākīl*? (tutor del novio), preguntan.

-A lo que contesta la parte interesada “éste es”, y a veces suele ser el propio padre del novio, quien “negocia” con ellos.

A continuación, invitan a la novia o a su *wākīl* a estar presente. Si se trata del primer matrimonio de la novia y el primer enlace del novio no es necesario su presencia ni se les “interroga” sobre nada, y si ella estuvo casada anteriormente se requiere su asistencia para hacerle algunas preguntas y dar su consentimiento o rechazo al casamiento. Ella suele responder a dichas preguntas con la frase siguiente:

Ānā Rāzyä dāk lli ‘ādlu āhli "آن راظي ذاك آل عدل أهل"

“estoy a favor de todo lo que decida mi familia”, como clara aprobación a lo que están “negociando” sus allegados. Y si se trata también de una joven que se casa por primera vez y no responde a la pregunta del interrogador, se dice:

Sskāt ḡbūl سكات قبول

o sea, “Quien calla otorga”, o en árabe “الصمت علامة الرضى”. A continuación, se materializa el acto de *l’āqd*, y se acuerda con los representantes de la novia la fecha de la celebración de la boda, que suele representar una clave relacionada con la vida beduina, tal como:

Arānnä ‘lā s’ūd läyyām أرانّ عل سعود ليام

Ileyn yæglāzu äffām lhäyyä إلين يغلاظ أفام لحي

(Que viene, en resumidas cuentas, a significar que el feliz acontecimiento se realizará cuando estemos preparados para ello, coincidiendo con la caída de lluvia y posterior aparición de los primeros pastos).

Hay familias que defienden el dicho extendido entre los dueños del desierto de que su hija no debe esperar mucho tras la petición de mano:

Mā täbtä flæmlāk ما تبط فلملاك

Es decir, que no aceptan que transcurra largo tiempo entre *l'äqd* y *l'ärs* (la celebración de la boda en sí), mientras hay otras que no dan tanta importancia a ese aspecto.

Cuando se aproxima la fecha concertada, la familia del novio compra lo que desea y se lo lleva a la de la novia (*äšädāq*). Una vez realizado este trámite, el siguiente paso corresponde a los familiares de la novia hacerlo, que consiste en instalar la jaima de la boda, que se conoce por el nombre de *jeymæt rräg* o *jeymæt lğæddām*. La primera denominación de *rräg* se debe a su ubicación en un *räg* (terreno llano, amplio, ligeramente elevado y pedregal), mientras la segunda (*lğæddām*) se refiere a su instalación delante del resto de las jaimas que componen el *friğ*, en un lugar elevado para destacarse y no confundirse con las demás.

Paralelamente a la instalación de *jeymæt rräg* y la colocación de los enseres necesarios, se van dejando las cosas y regalos traídos por la familia del novio en otra jaima cercana y se encargan las mujeres de su distribución y colocación, al mismo tiempo que se ocupan otras de arreglar y vestir a la novia.

Una vez vestida la novia se intenta convencerla para que cene, ya que ella intenta siempre rechazar todo lo que se le ofrece, incluida la ropa que debe ponerse o *lhännä* con que se pintan sus manos y sus pies, como parte inseparable del juego y de la tradición de las bodas beduinas y señal de que no quiere acudir, por las buenas, a esa ceremonia, cuando, en muchos casos, siente lo contrario y desea vehementemente hacer realidad ese sueño.

Al mismo tiempo, se continúa con la música y el canto en *jeymæt rräg*; pasado cierto tiempo, cuando se ofrece la cena a los invitados en *jeymæt lğæddām*, los cantores salen de ella y trasladan *ttbäl* (variedad de tambor) a *jeymæt länsāb* o *ljeymä läkbirä*, que es la de los padres de la novia, y empiezan a tocarlo en el interior de la misma o en otra colindante.

Cuando termina la cena, que no suele diferir mucho de otras celebraciones culinarias, pues consiste, básicamente, en carne de camello o cabra asada, además de platos de *kæskæs*, sin olvidar la leche que se ofrece a cualquier hora junto con el té, y también dátiles que se suelen ofrecer con *ddhæn* como entremés, se dispone el novio a vestir su ropa nueva y se traslada (*yuräwwäh*) a *jeymæt rräg*, antes de hacer lo mismo con la novia. Para ello, se recitan versos especiales para la ocasión en boca de sus amigos acompañantes, denominados "*alburda* o *almimiyye*", y se llevan a cabo

algunos hábitos y costumbres propios de la ceremonia de bodas en el Sahara Occidental.

En lo que se refiere a la comida de *l'ærs*, apenas existe diferencia apreciable con respecto al resto de las otras celebraciones culinarias como hemos dicho. Pero lo más destacable de ella tiene lugar en el *ssbū'* (último día de la boda que duraba siete noches), cuando la familia de la novia prepara lo que se conoce localmente por el nombre de *lwāyæb*. Consiste en preparar mucha cantidad de *tt'ām* (que puede ser *kæskæs*, *māru* o *ljālæš*), en *ğšä'* o *ğäš'a kbīrā* (bandeja grande de madera); si no hay demasiada gente, se coloca sobre cada una de ellas una *skītā mæšwiyä* o *mätbūjä* (cordero o cabra asada o cocida) y se la envía al novio y sus amigos, tanto si estuviera en la morada de sus padres como en otra jaima vecina.

Esta práctica está muy extendida y la hacen siempre *länsāb* (padres de la novia), tanto si se trata del último día de la boda como durante *lä'yād* (fiestas religiosas), sobre todo durante *Īd lfätr* (fiesta de fin de Ramadán).

Cuando no se dispone de *dbāyæh* o de *nhāyæer* para cumplir con la tradición de *lwāyæb*, se prepara *ğäš'ä* o *ğšä'* de *l'äiš* con *ddhæn* o de *māru* con *ddhæn* y se lleva también al lugar donde se encuentra el novio.

En lo que se refiere a lo que hace el novio en el último día de la boda, se envía algo de *ddbäš* (regalos) inferior en cantidad a lo que se mandó durante el *äsädāq*, que suele equivaler a la mitad o cuarta parte del mismo. Luego cada vez que viaja fuera de la zona trae a los cuñados algunos regalos (*lfärhä* o *früh*), que los coloca en su *täsufrä*, cuelga en ella la llave y la manda a su suegra (*nnsībä*). Cuando la cuñada reciba la *täsufrä*, la abre, coge de la misma lo que quiere y suele dejar en ella un poco, dejando la ropa del novio en la misma y se la vuelve a enviar una vez alojado en la *bānyä* (jaima para el recién casado aislada un poco de la de los padres de la novia, donde pasa los primeros meses de recién estrenada su vida conyugal junto a su esposa).

3.3. *Læjtāmä* (circuncisión).

Al-jitān (en árabe) recibe también otros nombres en *ħassāniya*, que coinciden en su mayoría con los del árabe, tales como *ttħārā* (circuncisión y pureza ritual), *zzyānā* (de *zayyen*, embellecer), *læjtāmä* (como lo último más doloroso a lo que se va a someterse el niño tras su nacimiento), *yugärzän* (de *ğærzni* o *ğærzniyä*, que se

refiere a la persona fuerte, que no teme a nada, muy paciente, valiente y que puede soportar lo que no se atreven otros). Otra denominación es *yufägräs* (de *fuğräs*, convertirse en hombre ya adulto), o también *yuğaddäm* (colocarse delante), o *iḥawli*, que es lo mismo que *iḥämmi*, que se refiere al momento de la operación cuando le dicen al niño *ḥawli*, o sea, elige la camella que más te guste entre las que tiene la familia para que te la regalen, o una cabra, caballo, etc.¹³⁹. Este deseo se debe cumplir en el acto, en la mayoría de los casos, y con ello el niño demuestra que no teme a esa "tortura" física y psíquica que odian 'casi' todos los menores.

No vamos a entrar aquí en aspectos muy específicos de la circuncisión, de las fases previas a la operación en sí, de las condiciones que deben reunir el niño y también la persona que vaya a realizarla, ya que constituye un tema muy extenso en el que se entremezclan otros factores que nos desviarían del objetivo de nuestra investigación.

Sin embargo, no hemos podido evitar caer en la tentación de comentar aquí algunos aspectos relacionados directamente con la circuncisión, aunque sea de paso y de forma breve.

Antes de realizar la operación se hace más o menos lo siguiente: se coge buena cantidad de estiércol de camello, se machaca bien, se calienta en una *säjjanä* (trozo de hierro), se coge un poco de *ššällāḥä* (*Acacia arabica* (Lam.) Willd.), se tritura y disuelve en agua templada; luego se prepara un almirez de madera, que sea un poco largo. Todo esto constituye la fase inmediata al corte.

Nada más realizado el corte, según conviene, se echa *lmæsk* (colonia) sobre el lugar donde se efectuó el corte de la piel (*ššärrübä*)¹⁴⁰, se echa *ššällāḥä* preparada previamente en agua caliente, independientemente de que se haya utilizado *lmæsk* o no, sobre el órgano sexual masculino (*lægläm*)¹⁴¹ entero. Ello ayuda a detener la hemorragia, entre otras ventajas, así como a curtir también dicha epidermis. A continuación, se traslada el niño al lugar donde acostumbran tumbarlo, se cubre su órgano operado y la zona que le rodea con estiércol previamente machacado y calentado, que se pegará a ello nada más entrar en contacto con la piel. Esta mezcla absorbe la sangre y evita una posible infección (*yæntäf, nätfä*). También se prepara

¹³⁹ El fin de todas estas denominaciones eufemísticas se pronuncian delante del niño para que no entienda el término más corriente (*læjtāmā*) y esté obsesionado durante la fase anterior a su operación.

¹⁴⁰ Este término es poco usual al ser grosero y menos correcto socialmente.

una *šörrä* de *lägrönföl* (envoltorio que contiene clavo) rociada con colonia, que se cuelga en el cuello del niño con una *šärwiṭä* o un *seyr* (correa o banda de cuero), para que la huela y evitar que se infecte la herida. Esa bolsita se prepara, normalmente, antes de que lo sienten encima del *mæhrāz* (almirez) para operarlo.

A continuación se le ofrece un poco de carne del animal sacrificado, tanto si es *dbihä* como *nḥirä*, preferiblemente de las costillas, que esté asada o frita en aceite o *ddhæn* para masticarlo y proporcionarle vitalidad a sus muelas, además de ayudarle a superar el susto y vencer el miedo (*ljäl'ä*).

Entre la comida que se prepara al niño circuncidado destaca *lbulgmān* de *š'ir lmægli* con *ddhæn*, pan troceado y mezclado con salsa de carne (*ttarīd*) y *ddhæn*, ya que ese tipo de alimentación calma la herida y la seca.

Igualmente se le prepara la variedad culinaria denominada *bu'meymä* (*ttištār* bien secado a la sombra y bañado *-meydūm-* en *ludæk*). También, se le da *ttidgūt* (*ttištār lmädgūg*).

No hay que darle mucha comida ni mezclar varios alimentos durante los primeros días de la operación. Tampoco se recomienda ofrecerle alimentos dulces. La comida debe ser dos veces al día, una durante la mañana (*zzhā*) y la otra en *ddäḥmīs* (última hora de la tarde), o bien se le ofrece leche de camella, si la hay, porque es buena para situaciones como ésta.

Durante la noche, se embadurnan con grasa los *ulāsīs* (pl. de *wulsīs*, inglé) del niño, que se llaman también *lārfāq*, además de *kreyštu sgeyrä* (bajo vientre), y si se ve que le duelen mucho y están inflamados, se coge una *bä'ra* (estiércol), se asa al fuego, se coloca al lado del niño y al notar, su olor se cura en la mayoría de los casos, si la causa de la inflamación es debida a una infección.

El siguiente paso que se suele hacer es buscar estiércol de liebre (*nnāræb*, pl. de *ärnäb* o *neyræb*), que es eficaz contra las heridas, especialmente, transcurridos dos o tres días de la operación, y cuando empieza a cicatrizar la parte externa del órgano tratado, y resta por curar *ddäbrä ttähtāniyā* (llaga o úlcera inferior). Para ello, se esparce estiércol de liebre sobre dicha piel sin cicatrizar, que ayuda a que se seque bien y absorbe el líquido que expulsa y produce dolor, además de evitar que *tæstæslä'* o *sstäsli'*, o sea, que produzca dolor sin llegar a formar un absceso (*tāshūræṭ*).

¹⁴¹Nombre con que se designa, eufemísticamente, el órgano sexual masculino.

Si no se dispone de *b'är nnäræb*, se puede recurrir al de *llägw* (chivos y cabritos) y al de *lägnæm* (cabras) de algunos días, como sucedáneo.

3.4. *Jyāt ljeymä* (cosido de la jaima)

La jaima: material, confección, ubicación y elementos básicos.

Una de las características más importantes de los habitantes del Sahara es la inestabilidad y el traslado continuo, en busca del agua y de los pastos; por tanto, necesitaron siempre disponer de un hogar adecuado a ese permanente movimiento, fácil de transportar, que llama *ljeymä* o la jaima. ¿Qué es pues la jaima?, ¿de qué se fabrica? y ¿cuáles son sus componentes y elementos más destacados.

La jaima se cose, normalmente, cada año, y si es nueva puede durar entre dos o tres años sin tener que coserla ni cambiar casi nada de su estado original.

Se dice que la jaima que se conoce hoy en día entre los habitantes del Sahara es la misma que trajeron los árabes de la tribu *Ma'qal* a la zona en el siglo XIII de la era cristiana. Sea cual fuere su origen, la forma de jaima es de creación muy original. Se fabrican sus elementos básicos, llamados *fælyä* (pl. de *flīy*, paños o fajas) de la lana de cabra negra y se mezcla con la de oveja negra. Su anchura y estrechez dependen de la voluntad, capacidad material y *status* de la familia que la construye, dentro de la sociedad beduina.

Los paños los teje la dueña de la tienda u otras mujeres que las contrata para dicha labor hasta que terminen el número necesario para completar su confección. Los paños se tejen conjuntamente en un día fijado por la dueña de la jaima, durante el cual se reúnen las mujeres vecinas para ayudarla en la faena, y ella se ocupa de sacrificar un cordero o una cabra y ofrecerlo con leche y té¹⁴².

Los paños se colocan ordenados de forma sólida, donde se entremezclan las fajas antiguas con la nuevas, cuando se trata de cambiarlas o poner unas nuevas, y ello responde al siguiente proceso: las cuatro fajas deben ser nuevas, se colocan a continuación las fajas que ya han sido invertidas, es decir, haber ya puesto su cara exterior como interior, y se les llama *ähl æl-ğälbät*, luego se coloca *ähl æl-mäshät*,

¹⁴² El cosido de la jaima y lo que la mujer ofrece a sus ilustres invitadas se abordará al final de este mismo epígrafe, una vez desarrollado el material y elementos que intervienen en la confección de la misma.

que son las que han sido invertidas dos veces, y después *lmätænbä lwärrāniyā* (pañó posterior). Este último se trata de un paño más estrecho que no supera treinta o cuarenta centímetros de ancho¹⁴³.

Las mujeres, a la hora de confeccionar y tejer la jaima, reparten la tarea entre las que se conocen por el nombre de responsables de la tarea de *ššäl* (hilvanar) y de *lyäbr* (reponer, restaurar), que son tipos de cosido. La responsable de esta última tarea es la que vela por la reparación de la jaima y su revisión tras la instalación de la misma¹⁴⁴.

La jaima se monta levantándola sobre dos palos (*rkizä*, pl. *rkäyæz*), que se unen por el centro por una cuerda gruesa, a modo de dogal, llamada *lä'sām*, y a su entrada se colocan *lbibān* (dos palos laterales que sujetan a la jaima por la entrada) y *lmäsmäk*, más largo que éstos, se coloca entre ambos. Dichos *bibān* se atan a la jaima mediante dos anillas (de hierro) llamadas *lhälgāt*, que se cosen con el paño anterior, que se extiende a lo largo de la entrada de ésta y se le denomina *lmätænbä* (pl. *mtānæb*). Esta consiste en un *fliy* (faja o paño) cuya anchura es de treinta centímetros aproximadamente.

La jaima contiene todos los enseres que se pueden encontrar en un hogar saharauí. Se cubre su suelo con esteras de esparto o de junco (*hširä*, pl. *hšäyæz*), sobre las que se colocan tapices o alfombras de lana; la más usada se denomina *lägṭifä*, de color rojo. En una de las esquinas de la jaima se levantan unos caballetes de madera llamados *ræhlä* (sing. *rḥäl*) y se colocan sobre los mismos unos palos denominados *āšdādīm* (sing. *šäddüm*) sobre los que se ponen las *tiziyātæn* (sing. *täzäyā*)¹⁴⁵. Estas bolsas se colocan sobre los dos caballetes y se pliega entre ellos *lägṭifä* y *lfärw* (alfombra de piel de cabra y borrego, generalmente de color negro).

Como la jaima constituye el único hogar para el saharauí, se aprovecha también para colgar *lgærbä* (pellejo para el agua) en un caballete adicional o debajo de las *tiziyātæn*, además de colgar *ššækwä* (odre para agriar la leche) en unas trébedes de madera o hierro llamadas *ḥömmārä*.

¹⁴³ Hay que resaltar que la medida en centímetros es inexistente en la sociedad beduina saharauí, y la faja (*fliy*) se mide por la *mara*, que corresponde a treinta y tres hilos; por lo tanto, la anchura de la faja debe tener entre nueve y diez *maras*.

¹⁴⁴ Doménech La Fuente, A: *Algo sobre R.*, p. 191, dice "cada *flich*, tiene, normalmente, un codo de ancho por unos once de largo. Excepcionalmente, hay jaimas cuyos paños tienen una anchura, aproximada, de dos codos y medio; concretamente, doce *maras*".

La jaima contiene otras muchas cosas, como la *täsufnä* (bolsa de piel curtida, especialmente para el hombre), y la *täsufnä* pequeña en que se transporta la leche para el viajante o el pastor, además del *mæzwæd*, que se aprovecha para guardar algunos alimentos, la *zäbyä* que contiene todo tipo de adornos y productos naturales de cosmética que utiliza la mujer. Este material se guarda en otra bolsa de cuero de forma diferente llamada *ttärrä*, que recibe también el nombre de *kuntiyyä*.

La jaima contiene también el molino de mano (*rhä*), que se transporta durante el viaje en una bolsa, fabricada especialmente para ese menester, llamada *äyäf*, además de platos y utensilios necesarios para la vida beduina, aunque se caracteriza en su mayoría por la sencillez y la larga duración para su uso.

Durante la instalación de la jaima, lo primero que se hace después de la mudanza o tras la conclusión de su confección y cosido, se encarga un grupo de mujeres de levantarla con la ayuda de los hombres, porque la vida en el desierto está basada completamente en la cooperación, sea cuales fueren las diferencias y circunstancias, como dice el proverbio *hasani*:

Læhÿär mähu 'änd rfūd lægräyær

هجار ماه عند رفود لغراير

O sea, que la ruptura (de relaciones) no debe existir a la hora de transportar sacos llenos de cebada y colocarlos sobre los camellos, pues puede que haya ruptura entre dos hombres, pero ello no impide que uno ayude al otro a llevar la carga que requiere, a veces, ser transportada.

La jaima cuenta, habitualmente, con ocho piquetes (*utæd*, pl. *äwtäd*), que pueden alcanzar diez o más, según el tamaño y dimensión de la tienda beduina. Los piquetes o estacas que sujetan los cuatro extremos de la jaima se llaman *jwälæf* (sing. *jälfä*, viento) y los del centro *zzöhrä*. Una vez confeccionada, se rodea por los lados y por detrás de un *sätær*, que puede tratarse de una tela o tejido llamado *läkfä* (pl. *kæfyä* -faldones- tela o sábana que cuelgan los beduinos a los lados de la jaima a modo de protección), que se ata a la jaima con agujas metálicas, de afilada punta y de mediana longitud relativamente, que mide diez centímetros aproximadamente, anudada por una de sus puntas, llamada *ljællälät* (sing. *jællälä*, estaquilla, punzón). También en el interior de la jaima los beduinos construyen una loneta blanca (*bänyä*) que cuelga de

¹⁴⁵Bolsa de piel de forma cuadrada en la que se guardan los utensilios más apreciados y menos pesados, especialmente para mujeres.

læ 'šām durante la noche y recogen de día, que forma parte del adorno y al mismo tiempo proporciona calor a la jaima en las noches gélidas del desierto. Esta loneta es la que se construye también fuera de la jaima cuando se quiere honrar a un huésped.

En lo que respecta a la ceremonia que tiene lugar durante el cosido de la jaima, las mujeres proceden a extender los paños uno junto al otro en un lugar adecuado y llano, donde se sientan éstas encima de los mismos y se ponen mano a la obra. La anfitriona se pasea entre ellas, proveyéndolas de leche y vasos de té, además de ofrecerles hilos y agujas; todo ello en un ambiente distendido extendido y alegre, en el que intercambian opiniones al tiempo que están inmersas en su labor, sin dejar de hacer comentarios picantes entre ellas, y cada una intenta defenderse y acusar a su compañera de lo mismo.

Suele haber entre ellas alguna cantora o mujer con vocación musical a la que le piden que les obsequie con algunos poemas en el dialecto *ḥassāniya*, y también poetisas expertas en la composición de versos (*ḡīfān*, sing. *ḡāf*). Así transcurre el día o los días dedicados a dicha tarea en un ambiente alegre y sincero.

La participación del hombre en esta faena tiene lugar de una forma tradicional basada en la caballerosidad y el orgullo que consiste en que las mujeres, participantes en dicha labor, aprovechan el paso de un hombre cerca de donde están y lo alcanzan con la madeja u ovillo (*kubbā*) con la que se forma el hilo que se emplea para hilar la jaima. En ese momento hacen albórbolas y cantan en voz alta diciendo "*rānāk māzrūḡ* o *māqšūd*, o sea, "nos hemos dirigido a usted", y el recibe con alegría ese honor como si hubieran acudido a su hogar como huéspedes, y les envía un cordero o una cabra, azúcar y té. Suele estar su esposa entre ellas, y le desean mucho amor y larga vida junto a él, ya que todo lo que han conseguido de él se debe a la posición y aprecio que tiene por su mujer.

Lo que aporta esa persona en la realización de la jaima se denomina *zzārḡä*, que suele ser, generalmente, una *dbīhā*. Para ello, se encarga de comprar una cabra, cordero, camello u otra cosa valiosa, y la trae a dichas mujeres. El hombre cuando acude al lugar de la faena pregunta a las féminas por la autora de *zzārḡä*, como parte de la broma, para que las presentes elijan a la más guapa entre ellas para acudir a recoger la dádiva, no antes de haberse deshecho de su ropa, como manda el juego,

aunque este último extremo no se lleva a la práctica y el propósito es simplemente reír un poco.

El hombre en cuestión trae *ḍbiḥā*, la ata cerca de la jaima sometida a la reparación, y se despide de la mujeres; a veces, suele acompañarle otro hombre oal que le encarga que se ocupe de sacrificar al animal, desollarlo y entregar su carne a las féminas, como acceso y materialización a su deseo y petición indirecta.

La comida que se prepara para esta ocasión no difiere mucho de la que se hace en otras ceremonias, con la diferencia de que esta comida es para mujeres y, a veces, si en las jaimas colindantes se encuentran hombres, se les envía algo de lo preparado durante ese día tan especial.

Al *ḡdāḥ* (plato de comida) que se manda a dichas personas se le conoce por el nombre de *ḡdāḥ märzūḡ*. El origen de esta denominación se relaciona con un hombre llamado *märzūḡ* que, en tiempos pretéritos, transportaba un *ḡdāḥ* de comida preparado con motivo de la reparación o cosido de la jaima. Dicha denominación persiste hasta hoy en día.

Una vez acabada la faena de coser la jaima, se lleva a cabo lo que se conoce por *ḍḍrūr*. Antiguamente, cuando se empezaba a reparar la jaima, se enviaba alguien a un mercadillo o puesto de venta ambulante local para traer a las mujeres algo para que lo esparcieran alrededor de la jaima, que se conoce con la expresión de "*idær ljeymā*". Dicho *ḍrūr* consistía, en la mayoría de los casos, en dátiles, cebada y, a veces, algunos productos dulces (*læḥlāwä*). La práctica consistía en coger un poco de cebada y dátiles y, a veces, alheña y dátiles, y se colocaba encima de *læjwālæf* (pl. de *jālfä*, viento de la jaima). Si no se encuentra *tmär* ni *lhænnä*, se coge *zzrä* y se mezcla con un poco de estiércol de camello (*b'är lbæl*), llamándole, eufemísticamente, *tmär lbæl*, y se coloca encima de *læjwālæf*. Dicha mezcla "exótica" la cogen los niños y algunos adultos, indiferentes a su composición química, como señal de buen presagio para bendecir dicha jaima y tener mucha suerte, y también como celebración del final de su confección. Los niños y adultos llevan dicha cebada y la calientan (*vaeḡlüh*) para degustarla a su antojo.

**Tercera parte. Material e instrumentos ligados a
la alimentación**



CAPÍTULO SÉPTIMO: Medios y utensilios destinados a la preparación y consumo de alimentos.

1. Cocción y preparación

1.1. Ubicación del fuego para cocinar

El fuego (*nnār*) desempeña un papel de primer orden en la vida del beduino saharauí, y el lugar para su ubicación, tanto dentro de la jaima como fuera de ella, además de la calidad de madera con que se enciende, no dejan de ser una constante preocupación para los nómadas.

Lugar donde se hace el fuego dentro de la jaima.

Cuando los beduinos se disponen a instalarse en un punto del desierto, buscan un lugar idóneo para establecer su jaima y también un punto estratégico para *nnār* (donde se prepara el fuego para cocinar). Normalmente, se localiza una *šādrāyā* (arbusto en general) que esté delante de *ljālfā ssāḥliyā* (viento anterior derecho) que proteja del viento el fuego que se vaya a encender, y se amontona *laḥṭāb* (leña) en su parte suroccidental para protegerlo del viento que suele soplar del Oeste y Norte (*ssāḥliyā* y *ttālliyā*). Esta medida preventiva se toma solamente en el caso de que no sople *lǧæbliyā* (viento del sur).

Esto es lo que concierne al lugar del fuego permanente en la jaima, mientras que cuando se trata de un acontecimiento importante, tal como *ʿīd* (fiesta religiosa), *ʿærs* (boda), etc, o la visita de invitados ilustres, procedentes de lejos y que van a permanecer unos días en la jaima, motivo por lo cual se requiere el sacrificio de camellos o cabras, o la preparación de pan en hornos tradicionales alejados de la jaima. En este caso es imprescindible preparar dicho fuego en un lugar apartado del hogar beduino tradicional. Se suele hacer en una *fādrā* (arroyo que nace en terreno elevado), un *jlīy* (golfo), un *wād* (río) o cerca de un arbusto grande o entre arbustos no muy grandes para evitar eventuales y fuertes rachas de viento. No se debe acercar el fuego mucho a estos árboles para que no se apague y permitir que le llegue suficiente aire para respirar.

En cuanto al fuego que se enciende cerca de la jaima, cuando sopla *lǧæbliyā* se debe orientar la jaima hacia el norte (*mǧāfyā*), es decir, *tusāddær*. En ese caso, se instala el fuego al abrigo de la jaima (*dfä-l-jeymä*), porque es provisional.

Si sopla *ssāhliyā* se orienta la jaima hacia *šärǧ*, y se le llama *muhāwǧä*, es decir, dirigida hacia *šärǧ* o *sāhæl*.

Si llueve, se coloca el fuego dentro de la jaima, cerca de la estera delantera para calentar la tienda, iluminarla con sus llamas y tenerla al alcance para calentar el té, *lkändrā* (té con leche), secar la ropa mojada (húmeda) o simplemente poner algo de *læbjūr* (incienso) o *tbowyîy* (incienso perfumado y quemado). De esta manera proporcionará calor a los que están dentro de la jaima y evitará que los chaparrones que caen intensamente apaguen el fuego. Esta práctica se enmarca también dentro de los arreglos provisionales o 'apaños' del desierto.

Para encender el fuego, se excava un hoyo no muy profundo ni tampoco muy ancho (*fäṭhā*) para evitar que el viento alcance el núcleo del fuego y se rodea de tres *mnāṣæb* (sing. *mānṣæb*, fogón), de piedras duras y resistentes (*ṣuniyāt*), en vez de piedras de *ttæmmīs* que son fáciles de romperse con el fuego, ni piedras de *tāfsä*, ya que cuando se calientan y se mojan o se prolonga su uso, colocando las ollas encima de ellas, acaban rompiéndose también. Mientras que las piedras *ṣuniyāt*, que quiere decir *zāǧrāt*, *ukidāt* o *mān'āt*, son difíciles de romperse y no son demasiado *mšanzrāt* ni tampoco *mkärkbāt* (redondas), ya que éstas facilitan el deslizamiento de *lmäryän* (olla), y se resbalan ellas también si la tierra es dura.

Se suele excavar a su lado otro hoyo menos grande donde se coloca algo de leña fina (*jšäb*) si se teme una eventual quema de *lmäryän* cuando el fuego original es intenso. Dicha leña, que se aparta, tiene también su importancia, ya que sirve para poner la tetera grande a hervir, extraer la brasa y asar algo de carne, si es necesario. (Este era el modo tradicional de preparar el fuego en el desierto del Sahara). Ya hemos hablado en capítulos anteriores del modo de asar la carne y preparar el pan.

1.2. Utensilios en los que se preparaba la comida:

- Ollas de cocción

Los habitantes del Sahara Occidental cocinaban tradicionalmente en lo que se denominaba, y se denomina, *læmrāyæn* (sing. *māryän*): olla que se fabricaba de *tængæardä* (hierro fácil de romperse y pesado como el plomo) u otro tipo de metal como cobre, *rriš* e hierro. También se hacían *ğdūr* de *ṭṭīn* (marmitas de barro) para cocinar. Igualmente, se preparaba la comida en *ṣṭāli* (sing. *ṣätlä*) de *rriš* (olla de aluminio), de fabricación casera. Esto en cuanto a lo que se preparaba al fuego para ser cocido.

- Asado sobre piedras, sobre tierra, en las mazmorras (pozos)

En lo que se refiere a *ššey* (asado), se preparaba sobre las piedras. Se ponían éstas a calentar y se colocaba la carne encima para asarla. También se asaba sobre la tierra. Para ello, se excavaba un hoyo, se colocaba leña en el mismo, se encendía el fuego, se dejaba calentar bien, se retiraba la brasa, se enterraba la carne en el suelo y se encendía el fuego de nuevo sobre la misma tierra, pero no tan intenso como en la primera.

Igualmente se asaba la carne dentro de las mazmorras.

Modo de preparación:

Se excava un *ḥāsi* (pozo) de una altura equiparable a la del tamaño de una *sskītä* (animal sacrificado-cabra, cordero, oveja, generalmente-), se llena de leña, se enciende fuego, hasta calentarse bien, se coge un palo, se ata la *sskītä* o más de una con el mismo, se cuelga por sus patas traseras (*læğnādiz lwärrāniyyīn*), se descuelga en el pozo y se tapa con una bandeja grande u otro objeto similar (*sajjānā* por ejemplo) y se le echa arena encima, hasta tapanlo del todo. Así, después de pocos minutos, estará la carne hecha.

1.3. Material más saludable para cocinar

Este apartado no deja de estar relacionado con el anterior, pero vamos a matizarlo más, incorporando nuevos elementos y datos útiles.

Se distinguen, generalmente, dos formas de preparar la carne en el Sahara Occidental: *ttbijä* y *ššey*.

Ttbijä.

Tænğærdä es el material más sano para este tipo de comida, aunque *märyän* *tænğærdä* es el más apreciado. Este apreciado tipo de hierro, cuando se calienta, sobre todo si se utiliza como *säjjanä*, y se rocía con agua, se rompe. Es fácil de romperse y pesa mucho, igual que *äldün* (plomo), con la salvedad de que éste no se rompe, pero sí se tuerce fácilmente.

Lğædrä (marmita de barro), junto con la anterior, constituyen las dos ollas más sanas para hacer *ttbijä*. Luego les siguen otras ollas, como *šätlat rriš*, pero las mejores son las dos anteriormente mencionadas, porque la cocina que se prepara en ellas es natural.

Ššey.

El mejor *šey* (carne asada) es aquél que se prepara a la brasa y está poco hecho, es decir, que conserva un poco de sangre, ya que ese líquido hace la carne más sabrosa. Mientras que la carne muy hecha, en algunos casos, casi quemada, pierde su sabor y es mala para el estómago.

A la carne asada a la brasa le sigue aquella asada sobre *ärukäl* (al rescoldo), luego la asada sobre piedras, después la de *äffär* (por ebullición), como el asado según la técnica del pozo excavado, anteriormente comentada.

La carne que se vaya a degustar, tanto la cocida como la asada, adquirirá un sabor especial si se acompaña con *ddhæn*, ya que éste hace que la carne esté más sana y más deliciosa.

Si lo que se busca es un plato local 'preferible', se recomienda abrir el apetito con dátiles, seguidos de carne. Luego se completa con pan trocedado al que se le echa la salsa de la carne cocida y un poco de *ddhæn*. Esto constituye uno de los manjares más apreciados por los beduinos saharauis.

1.4. Instrumentos y vasijas para el tratamiento de la leche

- Ordeño de cabras y camellas (*ttæhlāb*)
- Técnica y vocabulario afin

Lægnæm (cabras) y *læbğär* (vacas) se ordeñan en un *ğdāh* parecido a un almirez llamado *ttādīt*, con fondo circular y una muesca o entalladura (*hāzzā*) en la parte de abajo y largo por arriba, aunque *ttādīt* posee un asidero (*jörb*) en el extremo por donde se introducen los dedos. Si es de tamaño grande debe poseer dos asas. A la hora de ordeñar se colocan los dedos en la asa izquierda y se ordeña con la derecha. El fondo de *ttādīt* es diferente al del almirez. El de éste es más grueso y con mucho resto de madera, para que sea muy útil a la hora de majar algo, ya que este utensilio sirve exclusivamente para machacar (*igäyyäz*) cebada u otros granos. También, a veces, se utiliza para moler *læğliyyä*, si se prepara para tomarla como remedio para alguna enfermedad. Mientras que el fondo de *ttādīt* está totalmente liso, sin resto de madera y es muy ligero. Se fabrica, tradicionalmente, de una madera ligera, llamada también *ttādīt* o *taddūt* (*Acacia gummifera* Willd.). Se ordeña en ella tanto el ganado caprino como el vacuno.

En lo que se refiere a *ädærs*, cuando llega *l'ätmä* (primeras horas de la noche) y se va a ordeñar las camellas a su vuelta durante *lmögræb* (puesta del sol), se coge *ädærs*, se lava bien, se dirige una de las dos personas que van a ordeñar la camella a detenerla y esperar a que ésta *äzzör* (es decir, preparar sus ubres para que esté lista para ser ordeñada). En ese momento, llama al otro con su *ädærs*, se meten los dos debajo de la camella, colocan sus cabezas justo debajo del vientre de la apreciada bestia, y empieza uno a ordeñar con las dos manos y el otro agarrando *læğdāh*.

A veces, uno de ellos coge el *ädærs* con una sola mano y con la otra ordeña una de las dos ubres libres¹⁴⁶.

Cuando terminan la tarea, el que está ordeñando golpea con sus dos dedos (índice-corazón) en señal de que ya ha ordeñado y que puede alejarse para verter la

¹⁴⁶La camella posee cuatro glándulas mamarias; las dos ubres delanteras se llaman *læmğādīm*, las traseras se denominan *læmmājær*.

leche en otro recipiente más grande llamado *tāzuwä* y proseguir la faena o darla por concluida.

Si la leche lleva incorporada mucha espuma (*rrægwä*) y se quiere degustarla retirando dicha espuma, se emplea el término *yälwäy*, es decir, retirar *rrægwä* o apartarla a un extremo del recipiente que contiene la leche.

Antes de ordeñar la vaca o la cabra, se coge *ttādīt*, se pone al fuego a calentar, una vez calentada, se retira del fuego y se lleva al animal que se vaya a ordeñar. La ventaja de calentar el recipiente está en que mantiene la leche caliente, o por lo menos, retrasar su enfriamiento y hacerla más espumosa. Así, se ordeña tanto en *ädærs* como en *ttādīt*¹⁴⁷.

1.5. Instrumentos para el tratamiento del grano

Para el tratamiento de los granos se utilizan, generalmente, dos tipos de instrumentos básicos, que son el molino de mano (*rrhä*) y el almirez (*lmæhräz*), además de otros utensilios complementarios tales como: *læmdägğä* (mango), *lgærbäl* (cedazo), *tbäg* (cobertera), etc.

Estos utensilios son imprescindibles en la jaima de cualquier beduino, ya que sin ellos es casi imposible sobrevivir, pues el alimento tradicional del beduino, es decir, la cebada, necesita ser tratada y preparada por estos instrumentos¹⁴⁸.

Estos utensilios que se fabrican en su mayoría de la madera de los distintos arbustos ya mencionados en esta Tesis (*yýdārī*, *ttälh*, *ttämāt*, etc), son de diferentes formas y tamaños. Los cedazos los hay de madera y metal, cuando se hacían antiguamente de madera y piel sobre todo¹⁴⁹.

Las coberteras (*ttöbğä*, sing. *tbäg*) se utilizan, entre otras cosas, en la preparación de los granos de *kæskæz* y su posterior trenzado. La *ğäs'ä* (pl. *ğsä*) o

¹⁴⁷ Para más detalles sobre el material en que se prepara la leche y tipos de leche, véase el punto 3.3 del apartado tercero del capítulo cuarto.

¹⁴⁸ Sobre la cebada, el molino de mano y los usos de estos instrumentos, véase el apartado segundo del capítulo cuarto.

¹⁴⁹ En el capítulo duodécimo sobre material fotográfico y documental ofrecemos algunas fotos sobre platos, molino de mano y otros utensilios entre los escasos que componen el menaje tradicional beduino.

gran bandeja donde se sirve platos de *l'äiř* o *ddřiřä* se fabrica también de los mismos arbustos, pero, se suele importar, generalmente, de Mauritania.

2. Utensilios

Recipientes para beber, platos, cucharones y cucharas.

Sobre este material de cocina ya hemos hablado en apartados diferentes, cuando tratamos el tema de la leche y los distintos recipientes en que se prepara y se sirve, o al abordar el tema de la cebada o el de la madera que se extrae de los arbustos que más se aprovechan en la zona. Pero vamos a repasarlos de manera más esquemática y breve, a fin de tener un idea más general de estos utensilios, que a juzgar por la experiencia y los relatos de los más ancianos, no fueron del todo transcendentales, ya que todo el mundo prefería comer con la mano y beber del mismo recipiente, tal como lo siguen haciendo hoy en día muchos descendientes de aquellos nómadas.

Los habitantes del Sahara Occidental para beber líquidos y comer alimentos sólidos utilizaban, tradicionalmente, recipientes que se fabricaban de madera y, en algunos casos, de metal. Después de la instalación de algunos puestos comerciales en la zona, con la colonización del Territorio por los españoles, empiezan los recipientes metálicos y las cucharas de aluminio a ocupar el sitio dejado tímidamente por los utensilios tradicionales.

Lo que se cuece en *Imärÿän*, *lǧædrä* y *şşätlä* se sirve con *Imærgäyä* (pl. *mrāgi*, cucharón) o en *ǧşä'* (sing. *ǧäs'ä*) hechas de *l'ūd* (madera extraída de grandes árboles). De los mismos árboles se hacen *lǧædhān* (sing. *ǧädhä*, colodra). Si la rama es gruesa, se hace de ella *ttäzuwön* (sing. *ttäzuwä*, cuerno), *isillāyæn* (sing. *äsellāy*- más pequeño que *ttäzuwä*). De la misma se confecciona también *lämsäb* (más pequeño que *äsellāy*), *lǧädhä lækbīrā* (colodra grande), la mediana, la que la sigue en tamaño y la pequeña llamada *ǧdeyhä*.

También de la misma madera se fabricaban y se fabrican *äşwāǧīm* (sing. *işīǧīm*, cazo simiesférico con mango que se utiliza para el trasvase de la leche entre diferentes recipientes.

Estas *ǧædhān* (de la *ǧädhä* grande para abajo) sirven para ordeñar los camellos, beber en ellas o también usarlas para comer. Pero hay *ǧædhān* reservadas para cada uso. Por ejemplo *ädærs* (diminutivo *ädräyærs*), que puede ser *ǧädhä* grande,

mediana o pequeña, que presenta una pestaña (*'ærwä*) cerca del borde para que no resbale al cogerla, se usa especialmente para ordeñar camellos.

2.1. Recipientes para beber.

Entre los recipientes que utilizan los beduinos saharauis para beber destacamos los siguientes:

Ġädhä o *ğdäh* (pl. *ğädhāt* o *ğædhān*): cuenco de forma semiesférica, sin asas y de diferentes tamaños, y es en donde se bebe, generalmente, la leche. Su capacidad es entre dos y cinco litros aproximadamente.

Ädaers (pl. *idaersān*): se usa, generalmente para el ordeño, pero hay familias que los aprovecha para beber, sobre todo cuando no tienen huéspedes, a lo que les sirven, naturalmente, en *lğædhān*. Su capacidad oscila entre cinco y ocho litros.

Äsællāy: su tamaño está en el de *täzūwä* y *ğädhä*, con la desventaja de que hay que sujetarlo con las dos manos, a diferencia de esta última que se puede manejar con una. Su capacidad oscila entre siete y nueve litros aproximadamente.

ÿirä (pl. *ÿirāt*): cazuela de metal, de forma también semiesférica, con distintos tamaños y colores, de uso más reciente.

Agärrāf (pl. *agrārīf*): cazo común con asa, de material metálico o de aluminio, que se usa para beber.

De todos estos recipientes señalados, solamente se usa con frecuencia, hoy en día, la *ğädhä* y la *ÿirä*, además de *agärrāf*, llamado también *kār*, un nombre de origen mauritano-senegalés.

Estos recipientes empiezan a desaparecer, dejando paso a otros de material metálico y vítreo.

2.2. Recipientes para comer

En relación con los recipientes o fuentes que se utilizaban tradicionalmente para comer, se puede decir que esos eran muy escasos, y los pocos que había los usaban para servir los diferentes platos que se hacían.

Para servir la carne asada, lo hacían en cobertera *tbāğ*, arriba mencionada; igualmente servían en esa bandeja, que se fabricaba de esparto o de junco, la cebada tostada (*læğliyä*), dátiles, *ğärtä*, etc).

Variedades culinarias tales como *l'äiř*, *kæskæes*, carne, etc, se ofrecían en una *ğäs'ä* (bandeja grande). Otros platos como *bulgmān*, *zzämmit*, *ārkūk*, entre otros, se pueden servir en fuentes más comunes llamados *tbāsīl* (sing. *täbsīl*), fabricados en las últimas décadas de metales de diferentes tamaños y colores.

Esta clasificación de recipientes para comer, al igual que algunos de los que se utilizan para beber, no es firme y no se respeta en la mayoría de los casos, ya que la situación del beduino es muy particular y la posibilidad de poder alternar el uso de dichos utensilios se da "en muy escasos casos".

2.3. Cucharones, cucharas, navajas y cuchillos

Sobre este capítulo poco podemos ofrecer en cuanto al material utilizado por los beduinos saharauis y que puede corresponder a lo que hoy entendemos por cucharas o cuchillos.

Sin embargo, se pueden destacar unos rústicos cucharones de madera denominados *mrāgi* (sing. *mærgāyā*) que se usaban, generalmente, para servir *ddšišä* o *kæskæes*.

Otro utensilio multiuso y omnipresente en los hogares beduinos tradicionales es el llamado *mōř'ād* (palo de madera con que se remueven variedades culinarias como *l'äiř*, *bulgmān*, etc, hasta espesar.

También se fabricaban cuchillos y navajas. De ello se encargaban y se encargan profesionales artesanos (*m'ālmīn*, sing. *m'ällām*).

Lmūs, pl. *ämmās* (cuchillo): formado por una hoja, generalmente de hierro, de un solo corte, y un mango (*ğäbzä*). Se confeccionaba también un funda de piel para guardarlo.

También se fabricaba un cuchillo idéntico, pero con un *mönğäs* (pinza para sacar espinas) colocado en su mango¹⁵⁰. (Se puede sacar una foto de este material, tengo uno parecido).

Skākīn (sing. *sækkīn*): también llamadas *læjnāyīr* (navajas), cuyo mango es de madera y su funda de plata y con doble asa en el mango y en la asa.

¹⁵⁰ En el capítulo sobre material fotográfico y documental incluimos una foto de dicho *mönğäs* y otro elementos útiles para el beduino (lámina 45).



CAPÍTULO OCTAVO: Conservación, transporte y almacenamiento de alimentos.

1. Utensilios destinados a la conservación y el transporte.

1.1. Recipientes o espartería para productos secos

Entre los productos secos que más consumen los habitantes beduinos del Sahara Occidental, está a la cabeza la cebada, seguida de otros cereales, como trigo, mijo y sus distintas variedades, de las que ya hablamos en el capítulo relativo a los cereales.

Estos granos se transportan en sacos comunes (*jnāš*, sing. *jānšā*): saco común para guardar y transportar cereales u otros granos. También se utilizan *grāyær* (*grārā*): costal que puede contener entre treinta y cuarenta *šā'* de cebada. *Šā'*: medida para los granos equivalente a siete kilogramos.

Para la conservación y el transporte de granos y algunos frutos secos utilizan las esparterías. Entre estos utensilios destacamos la cobertera (*tbäg*) de multiuso que, como vimos en páginas anteriores, se aprovecha para infinidad de cosas; desde su uso para servir carne asada, trenzar los granos de *kæskæs* o, simplemente, para tapar otros recipientes, como veremos más adelante.

Igualmente, utilizan *äkaskās* (pl. *äksākis*, cuscusera) para conservar y dejar reposar los granos de *kæskæs*.

También usan *ǧfuf* (*ǧuffā*): serón o espuerta de esparto o palma para el transporte de algunas plantas medicinales o pocas cantidades de alimentos. Este recipiente es menos extendido entre los habitantes beduinos, y se da más en las familias seminómadas.

1.2. Recipientes para la conservación y transporte de líquidos. Productos que se conservan en pieles (*ludæk*, *ddhæn*, *zzeyt*...).

La mayoría de estos recipientes ya han sido tratados de forma incidental en capítulos anteriores relacionados con el agua (como es el caso de *lǧærbä*), con la leche

(tal es el caso (*ššækwä*). Pero ahora vamos a abordarlos de forma más detallada, esquemática y ampliada.

La piel es el mejor material para guardar y conservar productos como dátiles, leche, etc. Entre estos recipientes esenciales destacamos los más conocidos:

Ĝærbä: odre hecho con piel de cabra para llevar agua .

Šækwä: odre o recipiente de piel de cabra sin pelos que sirve para agriar la leche.

Šännä: se trata de una *šækwä* muy usada, y sirve para conservar *ludæk* y también dátiles.

Ækkä: pellejo de piel muy usado que se usa para conservar *ddhæn* y dátiles (*ttmär*).

Äğært: recipiente de piel para guardar *ddhæn*, *ludæk* y también dátiles.

Ludæk

Modo de extracción, preparación y conservación.

Se coge *ddærwä* (giba de camello), se corta en trozos pequeños, se pone al fuego para *tuhämmäs* en un lugar caliente, se filtra su *hmīs* (giba de camello frita y requemada), y se coge *ludæk*, se mete en *läğræb* (pl. de *ğærbä*) tanto nuevas como usadas (*ššnæn*, pl. de *šännä*).

Ddhæn

Se guardaba en *l'ækkä* (*muräbbä*), *ğdür tīn* (marmitas de barro) o de *läjšäs* (marmitas de calabaza), pero es recomendable que lleven algo de *rrup*, tanto si se trata de una *ğædrä* (vasija de barro) o *lbäkkä* (tipo de *ğædrä*).

Se guardaba en botellas grandes de cristal (*burrilāt*), o en *äbbāqil* (bocales, jarros grandes, elaborados de madera).

Modo de prepararlo:

Se extrae dicha madera aun verde, se perfora (*vænýähru*) y se deja secar; a continuación se coge un poco de *ludæk*, se pone al fuego a calentar bien (*yuhämmäs*) y se vierte sobre la madera, se remueve bien para que así coja fuerza. Luego se coge algo de miel o algo parecido al arroyo y se pasa por dentro del futuro recipiente. Se

preparan sus tapas y todos los elementos que lleva una botella beduina, se introduce en ellas *ddhæn*, y antes de guardarlas se coloca algo de *ttbæn* (paja) o *nnjälä* (salvado), si los hay, debajo, encima y al lado de las botellas, y si no, se coloca algo de *lbäthä* (arena) aunque ésta corroe la madera con el transcurso del tiempo.

Ttmär y *ludæk* se conservan en *ššännä*, *l'ækkä* y *ägærṭ* directamente después de echar agua en dichos recipientes, sin que ocurra nada, pero con *ddhæn* no se puede hacer lo mismo. *Ddhæn* necesita que se prepare algo como *rrup*¹⁵¹ (arroke) o sea, *l'ækkä* o *ägærṭ* debe estar *muräbbäb*, de lo contrario no conservaría débidamente dicho *ddhæn*.

Ägærṭ y *ttägærṭiṭ* se diferencian en que el último se obtiene del pellejo de una *šä* (cabra) o *tägäyälæt* (cabra grande), mientras que *ägærṭ* se obtiene de un *'ätrūs* o *ägäyār* (chivo o cabrito).

Cuando se trata de una *'ækkä* grande, se le llama *lböd'ä* y *šännä*, pero también con el consiguiente matiz: *l'ækkä* suele conservar su pelo, tal como ocurre con la *ğærbä* y *'ækkä* de *ddhæn*, en tanto que el pelo de *lböd'a* y *šännä* es menos abundante y se parece más al de una *šännä*, es decir, una *ğærbämæthäkkä* (muy gastada, o sea, *dærs*).

De allí, el proverbio dice:

Ššännä äjeyr mæn räğbæthä الشن أخير من رقبتة

o sea, que no es recomendable llenarla demasiado de algo distinto de *ttmär*, como es el caso de un material líquido tal como agua o leche, puesto que si se llena más de la cuenta puede explotar. En cambio, si no se llena demasiado, se hace “más importante que su cuello” (تعود أخير من رقبتة), como dice el proverbio textualmente. O sea, que “lo que queda sin llenar es poco comparado con su real contenido” si se conserva bien.

Ludæk, *llhäm*, *ttmär*, *ddhæn*, *zzeyt*, todos ellos se guardaban en pieles.

-Miel, dátiles, se conservan en *lğærbä*, *ššäna*, *iğæṭṭän*.

¹⁵¹ Sobre la utilidad de *rrup*, véase el epígrafe siguiente titulado “Recipientes para dátiles”.

Zzeyt

Es recomendable que el pellejo utilizado esté *muräbbäb* y que haya contenido *ddhæn*, anteriormente o por lo menos *muräbbäb*. Es más difícil conservar el aceite que *ddhæn* porque puede filtrarse fácilmente a través del pellejo.

1.3. Recipientes para dátiles.

Rrup: utilidades. Ingredientes que se utilizan para preparar el arrope, además del azúcar, dátiles, miel y otros.

Sobre los recipientes para la conservación de dátiles ya hemos hablado más arriba y son *l'ækkä*, *ägærz* y *ššännä*.

Rrup.

Se prepara con dátiles, también con miel, y si no se dispone de ninguno de los dos primeros, se hace, pero raramente, con azúcar.

Modo tradicional de preparar *rrup*:

Se coge *ttmär*, se echa en un *märjän* con agua y se pone al fuego a hervir (*yæt'ägæd*), hasta que se disuelve todo el contenido de arrope de dátiles en el agua; se retira del fuego, después de haberlo puesto, por ejemplo, desde la mañana hasta media tarde. Cuando está a punto de enfriarse se coge una tela, que sirva de filtro, o un cedazo para depurarlo. El líquido resultante sería *rrup* en sí y el dátil se desecha porque se convierte en *'ätmä* (resto después de preparar el arrope) y deja de ser útil, ya que su arrope ha desaparecido.

Se pone dicha agua de nuevo al fuego, se deja hervir varias veces hasta que se espese del todo, se retira del fuego, y cuando está medianamente caliente, se vierte en el *l'ækkä* o en *ägærz*, y se coloca con mucho cuidado en dicho pellejo, introduciéndolo hasta alcanzar sus patas atadas¹⁵². Se deja reposar un poco, se traslada a un lugar con sol, y luego se vierte *ddhæn* sobre el mismo, tanto si se trata de *'ækkä* como de *ägærz*.

Si no se dispone de dátiles, también se puede preparar *rrup* con miel, y si escasea ésta se puede sustituir por azúcar.

Modo de prepararlo con miel:

Se coge también una cantidad aproximada entre dos o tres litros de miel (*læ'säl*), se mezcla con cinco de agua y se deja hervir varias veces hasta que se condense la solución. Antes de que se haga espesa, es recomendable filtrar la mezcla para separar posibles restos de *ššhæd* (panal) o *rgāwī* (pl. de *rægwä*, espuma) en suspensión o retirarlo con *ärāš* (pl. de *'ærš*, ramita) o pasarlo por un colador o algo parecido, tanto si se trata de la miel como del azúcar.

Modo de prepararlo con azúcar:

Se coge un pilón de azúcar (*qālæb*), se echa en un recipiente que contenga, aproximadamente, cinco litros de agua, se deja hervir varias veces hasta que se espese, convirtiéndose así en el propio *rrup*.

Rrup se prepara también de *ägämmīs* (fruto de *ğærzīm*, *Nitrata retusa*), de *änäffīs* (fruto de *zzäwwāyä*, *Ziziphus lotus*) y también de *häbräzzä* (fruto de *ssäkkūm*, *Asparagus altissimus*)¹⁵³.

Anécdota relacionada con *rrup*

La importancia de dicho *rrup* no escapa tampoco al mundo de la sabiduría y algunos beduinos lo ligan directamente a la misma. En ese contexto, se dice que cuando un sabio (*'ālim*) visita a la jaima de un *frīg* (campamento) y se convierte su presencia en tema de discusión entre los beduinos, lo primero que preguntan es si tal sabio ¿es *mräbbäb* o no? ¿Qué quieren decir con esto? Simplemente, si dicho sabio ha aprendido y memorizado El Corán antes de adquirir el saber. Si conserva en su memoria El Libro Sagrado se dice que es *mräbbäb*, es decir, que puede ser capaz de conservar *l'ælm* (la sabiduría), y todo conocimiento que desea adquirir, ya que cuando le traiciona la memoria o su preparación intelectual, recurre al *rrup*, que constituye - الغلاف الواق بين العلم والوعاء - "la envoltura protectora entre el saber y el recipiente que lo conserva", ya que contiene el código de la lengua y de todo lo que pueda preservar en relación con el saber. Al respecto, la siguiente frase es más que elocuente:

¹⁵² Algunas amas de jaimas no atan el pellejo antes de introducir *rrup* en el mismo, y lo dejan para después de terminada dicha labor.

Esto quiere decir, que una persona que adquiere la ciencia y el saber sin haber aprendido El Corán, es comparable, en cierto modo, a aquel individuo que introduce *ddhæn* en un *ägær̄t* o *'ækkä* sin *rrup*, ya que éste no puede contener y conservar fielmente *ddhæn*, porque estaría expuesto a la más que probable filtración del mismo (*yäräšhu*); es decir, *ddhæn* puede escapar por los agujeros del pellejo o filtrarse por sitios difíciles de localizar a simple vista, tal como dice el ejemplo:

وكل اناء بالذي فيه يرشح

o sea, que cualquier recipiente filtra solamente lo que contiene, porque no va a filtrar alquitrán cuando contiene leche, ni filtra agua cuando contiene miel. Pero *l'älæm*, si va a adquirir una sabiduría sin el conocimiento de los principios del Libro Sagrado, es como si lo introdujera en un recipiente del que acabaría filtrándose, al contrario que si lo hubiera sometido a *rrup*, o sea, que debe aprender primero El Corán, del que podrá explicar muchos de los demás conocimientos, ya que constituye el código de la ciencia y de la lengua.

Este tipo de conservación se refiere a preservar el producto para que no se pierda o se filtre, frente a la otra manera de conservarlo para no corromper o alterar su estado natural. Por ejemplo, en el caso de *ddhæn*, *zzeyt*, *ludæk*, etc, es más fácil que se filtren a que se corrompan, mientras que otros productos que se conservan, tales como *zzrä'*, *ddgīg*, *llhäm*, etc, están expuestos más a que se corrompan que a una posible filtración.

Por lo tanto, el *rrup* para *l'ækkä* tiene el mismo papel que *lgäträn* (alquitrán) para *lgærbä*.

1.4. Instrumentos para proteger los alimentos (cubreplatos)

Ṭṭöbğä. Material con que se fabrican. Uso.

¿Cómo y con qué tapar *lğedhän*?

¹⁵³ Estas especies vegetales, que ya han sido tratadas ampliamente en apartados anteriores, se utilizan como sucedáneos para preparar el arrope en situaciones de extrema necesidad y cuando no se encuentran los productos de los que se hace el *rup* habitualmente.

Lğædhān (sing. *ğdāh*) se tapan, generalmente, con *ttbğä* (sing. *tbägğ*) que se hacen de *ssmār* (especie de junco), de *z'äf njäl* (hoja de palma), entre otras especies. Además de tapadera, servían y sirven también de fuente para trenzar los granos de *kæskæes*, servir carne cocida o asada o dátiles, guardar cebada o incluso calentarla con piedras, pero teniendo siempre cuidado en evitar que éstas alcancen *ttbägğ* para no quemarlo (esparciendo cebada entre las mismas). Hay *töbğä* grandes, medianos y pequeños.

De *ssmār* y de *z'äf* se hacen también *āksākīs* (sing. *ākāskās*, especie de cuscusera tradicional)¹⁵⁴.

De *ssmār* se confecciona también *læhşāyæer* (sing. *hşirä*, estera).

Āgærbāl (cedazo), también llamado *şştātu*, sirve también para cerner *kæskæes*, harina, etc.

1.5. Limpieza de los utensilios de cocina

Tanto los cacharros de cocina a los que hemos hecho alusión hasta ahora como otros que no hemos mencionado, requieren limpieza y lavado.

Modo de limpiarlos:

-Se limpiaban con *tträ* (tierra húmeda o mojada por restos de agua, debido a la lluvia o a su bajo caudal)¹⁵⁵.

-Se limpiaban también con *læhşiš* frotándolo sobre el utensilio. *Læhşiš*, para los bedunos, se refiere a cualquier arbusto o pasto para los camellos que contiene su *hşiš* (forraje, hierba seca), tales como *ätāf* (*Aristida ciliata*), *um rökbä* (*Panicum turgidum*), *şsbät* (*Aristida pungens*), etc.

-Igualmente, si los campesinos acampaban cerca de un palmeral, solían recoger *læfdān*, donde se corta *yrīd nnäjlä* (palma deshojada) para limpiar y frotar *læmmā'in* (sing. *mā'un*, cacharros para preparar la comida, té, etc).

-También, entre las ramas que quedan sueltas y son pisadas por los trepadores de palmeras, llamados *ttällä'ä*, se localiza *læfdān* del que se tuercen cuerdas, se

¹⁵⁴Sobre *ākāskās* y sus complementos (*şsdādä*, *lægrä*, etc) ya se habló en el apartado segundo (sobre *kæskæes*) del capítulo cuarto.

extraen productos (*msāyæł*) para frotar los cacharros, untar con ellos la piel de animales sarnosos, cubriéndolas de aceite, alquitrán, *lkæbrīt* (azufre) y frotándolos sobre el camello sarnoso.

-También se frotan con arena (tierra), tanto si está húmeda, como se ha dicho anteriormente, como seca. Este último extremo, se da en el caso en que *læmmā'in* estén afectados por la humedad (*mætroumyīn*).

¹⁵⁵ Este término parece que se deriva con toda seguridad de la palabra árabe *صري-صري* (con *kasra* o *fatha*): “agua estancada”, con la diferencia de que la consonante *ṣ* (árabe) es cambiada por la *t* en *ḥassāniya*.

2. Conservación de los alimentos en general. Silos, pozos, pieles.

2.1. *Zzrā'*, *lǧāmḥ* y otros cereales

Modo tradicional de conservar dichos cereales.

Se busca un terreno relativamente *mörmæł* (arenoso) y un poco *liyæn* (blando), pero al mismo tiempo *ǧāsi* y semiduro, se excava un *ḥāsi* (pozo), conocido localmente por el nombre de *mātmūrā* (mazmorra, silo). Se excava una profundidad para una extensión mediana entre dos y siete (*grāyær*, pl. de *grārā*¹⁵⁶). No se suele superar esta cantidad para evitar, en el caso de que se altere el estado natural de una de ellas, que el deterioro alcance el resto.

Una vez excavada la *mātmūrā*, se tapiza dicha superficie, extendiendo arena fina (*lbāṭḥā rǧīǧā* sobre la misma o bien colocando algo de *ttbæn* (paja) en el fondo de la mazmorra, y se vierte la cebada sobre la misma. Se deja una parte del pozo sin cubrir equivalente aproximadamente a un palmo (*šbær*) o la medida de *fūm kälb* (boca de perro)- que corresponde a la distancia entre el dedo pulgar y el meñique cuando se extiende bien la mano-. Se esparce arena fina o también algo de paja encima de la misma, y si se mezclan las dos cosas mejor aún, ya que protegen a la cebada de *ljušuš*, (insectos), de *nmbā'* (terreno húmedo), del agua, etc. A continuación, se entierra y se marca con una señal para reconocerla. Es recomendable que *trāb* (tierra) no esté *tāryä* (humedecida), ya que cuando más *yāffā* (seca) del agua más estimada es y conserva mejor el cereal.

Con ese fin, algunos nómadas del Sahara empezaron a enterrar la cebada debajo de las dunas, mientras que otros siguieron buscando sitios arenosos, con *lbāṭḥā*, que pueden encontrarse en *lǧætyān* (sing. *āǧti*: ligera depresión con algunas matas y arena en los terrenos llanos); en pequeñas dunas propias de las zonas litorales-(*ḥāšyæet ddrā'*), en el *ddrā'* mismo, tal es el caso cuando hay arena entre dunas y donde *lgærd* (duna móvil) se desplaza, a veces, cubriendo la mazmorra, y en otras se aleja de la misma, dejando la cebada abandonada y descubierta. También se encuentra terreno arenoso en *lwædyān* (pl. de *wād*, valle), aunque en ese lugar no se puede guardar la cebada por estar expuesto a posibles inundaciones (*sseył*).

¹⁵⁶ *Grārā*: costal equivalente a treinta o cuarenta *šā'*; éste tiene una medida aproximada de siete kilogramos de granos.

El lugar donde se guarda *zzrā'* y otros cereales se conoce con el nombre de *lmärs*, donde cada "agricultor" tiene señalizada su mazmorra, y a la persona que se encargada de vigilarlo, se llama *lmärräs*.

Como recopilación podemos decir que *zzrā'*, *lgämh*, *färinä*, *lbæšnä* y otros cereales se conservaban, y se conservan, en la tierra (*ttrāb*). La tierra, según dice un proverbio beduino es la que "no informa de lo que contiene"

Mätjäbbär bælli fihä ما تجبر بالل فيه

Se guardaba en unos pozos llamados *lämtāmīr* (pl. de *mätmūrā*). Para ello, se echa tierra por debajo y por encima del cereal a conservar, o si no la paja (*ttrāb*) del árbol o arbusto cuyo fruto se va a guardar en la mazmorra, y luego se entierra. Así puede durar mucho tiempo, dependiendo de la calidad de la tierra empleada (si está cerca o lejos de un lugar pantanoso, en una zona cercana o lejana de ríos, si la tierra es dura o blanda, etc).

2.2. *Lhäm* (carne)

Carne de camello.

"Los camellos no engordan sino cuando caminan sobre las huellas de su amo".
(Proverbio saharauí).

Cuando se desuella *zzāylä* (la camella) y *tuğälläf* (se trocea), se coge la parte de la carne gruesa (de *läğwāyæm*-piernas, *lährāğæf*--cías, además de su *fælkä*-cadera, *lmähräd* - columna vertebral- y *ssiğāt*-costillas, si hay poca gente) y se corta en tajadas delgadas (*yušärräh*) hasta que se sequen un poco dichos filetes, luego se corta en tiras finas (*yusäyyär*), y se extiende sobre árboles o cuerdas que se colocan entre arbustos o entre *rkāyæz* (palos de la jaima) hasta que se sequen dichos *ssyūr*. A continuación se cortan en trozos pequeños, del tamaño de una *mädgä* (bocado), y se convierten en *tištār* (del que ya hablamos ampliamente en capítulos anteriores). Una vez concluido el último proceso, se extiende en un lugar con sombra, sobre una *grārä* (costal), jaima, *fælyä* (paños de ésta) o esteras hechas de *ssbät* (*Aristida pungens*) u otro material parecido, y se deja así hasta que se seque del todo.

De esta manera esta carne puede conservarse para varios años, sin que se corrompa o se altere su estado natural.

Cuando se seque completamente, se guarda en una *jānšā* (saco común), en una *grārā*, en *mzāwæd* (sing. *mæzwæd*: saco de piel curtida como *täsufträ*), pero es mejor guardarlo en una *jānšā* o algo parecido agujereado que deja entrar aire, y se coloca en un lugar al que le llegue el sol y aire, en vez de meterlo en algo cerrado (*mætgälläg*), a fin de evitar que la carne tenga restos de *šhäm* y se convierta en pasto para *l'ættä* (polilla).

2.3. *Lhūt* (pescado)

Modo de prepararlo. Se hace de tres maneras:

1. Se coge el pescado, se corta fino (*yušärräh*) sin tener que separarlo de sus huesos, se extiende en un lugar a la sombra hasta que se seque. Luego se cogen las tajadas (*šräyæh*), se doblan y se cubren con la piel del pescado (despellejada antes correctamente, es decir, abierta por debajo y desollada hacia arriba de forma unida y compacta); se le meten dentro los huevos, si los ha puesto, su grasa, etc. Luego se coge y se mete en una *šännä* (gerba muy usada), tras ensanchar su boca lo suficientemente para colocar el pescado.

Con este método de conservación, se puede mantener el pescado en buen estado durante largo tiempo.

2. Se coge el pescado, se corta fino, separándolo de sus huesos. Una vez seco, se cogen sus tajadas, se envuelve sus huevos, grasa, etc, en ellas, se mete en *ššännä* y se ata bien. Puede conservarse, también durante varios años.

3. Este tercer método es el más usado y el mejor, además de permitir introducir mucha cantidad de pescado en *ššännä*.

Se coge el pescado, se corta fino (*yušärräh*) y cuando está a punto de secarse (*yæššälfäh*), se corta en tiras finas y alargadas (*yušattär*), igual como se hace con la carne. Después se extiende para que se seque bien, se embadurna en *ddsäm*, se mezcla con ello *ššhäm* y también los huevos de pescado, y se introduce en *ššännä* o *ššnä* (plural) si es mucha cantidad.

Este es el método más corriente, natural y mejor, ya que permite también llenar bien *ššännä*, cuando el pescado esté *mušättär*, con su *dsäm*, *šhäm* y huevos. También es mejor para la conservación, porque el pescado, si está cortado en tiras finas y alargadas, permite meter más cantidad en *ššännä* que estando troceado de la forma anterior, es decir, en trozos y tiras grandes, ya que dicho recipiente no se llenaría bien y podría exponerse a posibles destrozos (*tæksār*), lo que facilitaría la penetración de *l'ættä* (polilla) y otros insectos (*jušūš*); por lo que dejaría de ser útil como lo es la otra para la conservación.

2.4. *Ttmär* (dátiles)

Omnipresentes entre los beduinos. *Alḥadīṭ*¹⁵⁷ (Tradición del Profeta) dice:

"بيت لا تمر فيه أهله جميع"

(Hogar sin dátiles, hogar pobre)

Esto quiere decir que un hogar sin dátiles sus habitantes siempre son considerados pobres, pese a su aparente riqueza, puesto que no tienen nada listo para tomarlo en cualquier momento y sin necesidad de prepararlo.

Dos maneras de conservar los dátiles:

1. Tras retirarlos de las palmeras y colocarlos en un lugar llamado *tākowlālæet* (sitio donde se secan, se separan y se ordenan los dátiles), se cogen los frutos de la palmera datilera y se introducen en *ššännä*, tal como se ha recogido (*kūr*), es decir, entera sin tener que retirar su semilla o parte de su tierna pulpa.. Se llena *ššännä*, se ata bien y se guarda.

2. Método más usado.

Se coge el dátil, se retira su semilla (*yufäššäs*) y se introduce en *ššännä*. Cada vez que se añaden más dátiles a dicho recipiente se embadurna con *ddhæn* para que *ttmār* esté un poco más diluido, más licuoso (tenga *lidām*) y se apila (*æændkæen*) con la mano del almirez. Este *idām* (cuyo sabor es dulce) protege los dátiles de posibles bichos.

¹⁵⁷ Ṣaḥīḥ Muslim, *Kitāb al-Ašriba*, bāb 26, "*bāb fi iddiyār at-tamr wa naḥwihi*", al-ḥadīṭ 153. Ṣaḥīḥ Muslim bi šarḥ al-Nawawī, vol. VII, Dār al-Ḥadīṭ, El Cairo, 1998.

Con esta forma de conservación pueden durar hasta dos, tres y cuatro años sin que se estropea *ttmār læmfäššäs* y con su *lidām*.

Otra manera de conservar *ttmār* cuando se trata de una cantidad muy grande: se amontonan los dátiles encima de algo limpio, que puede ser esteras de *zz 'äf, ýrīd-n-jäl* (hojas de palma), esteras de junco o piedras grandes y lisas, si es posible, y se coge una rama de un arbusto, cuya leña no sea demasiado inflamable, tal como *um-l-beynä* (*Launaea arborescens*), *ssbät* (*Aristida pungens*), etc, y se enciende con ella el fuego, y se van tocando con ella los dátiles hasta que se haga uniforme el arroje de la parte exterior. Estos dátiles, naturalmente, se van a estropear, pero solamente su parte externa, ya que se va a hacer compacto el arroje de los dátiles de arriba y protegerá el resto del efecto de la lluvia y del viento. Así, esa parte exterior de *ttmār* se encargará de 'albergar' toda esa suciedad y el resto de dátiles amontonados se mantendrán tiernos como si acabaran de ser retirados de las palmeras. Este método se utiliza solamente cuando se trata de cantidades muy grandes de *ttmār*.

2.5. *Lkärmūs* (higos)

Modo de conservación:

Se retira de la higuera una vez listo, pero sin que esté demasiado maduro, ya que si es así, se corrompe al conservarlo. Se extiende en un lugar donde le alcanza el sol, se va amasando poco a poco con un objeto relativamente pesado y se deja así hasta que se seque. Una vez secado de esta manera puede estar preparado para la conservación para un período que oscila, aproximadamente, entre uno y tres años.



Cuarta parte



CAPÍTULO NOVENO: Conclusiones.

Vamos a tratar en las siguientes líneas de establecer dos aspectos, a modo de conclusiones, que se pueden extraer de esta Tesis. Uno, que abordamos a continuación, se centra en la evolución que ha experimentado la vida de los beduinos saharauis a lo largo de larga travesía por el desierto; en el segundo, que se enfoca en el aspecto práctico de este trabajo, intentamos sacar algunas conclusiones sobre el trabajo en sí y la necesidad de profundizar en ese tipo de trabajos de campo.

Lo que se ha dicho en las páginas anteriores constituye un visión general sobre el medio de vida sahariano y la sociedad saharauí, haciendo énfasis con más detenimiento en su alimentación, limitada cocina y las posibilidades de recurrir a otros medios de supervivencia en situaciones de máxima necesidad y escasez.

Sin embargo, lo que se ha dicho excluye muchas de las costumbres y tradiciones puntuales y esenciales, que si hubieramos centrado en ellas nos habría ocupado toda la Tesis y nos desviaría del título original de este Trabajo; dichas costumbres abarcan historias tan extrañas e insólitas que a veces se aproximan más al mundo de la mitología.

Por tanto, nos hemos conformado con hacer ver que la personalidad que llevó el estandarte de la literatura *hassāni* es la misma que adquirió sus propios talentos de este medio físico; tuvo gran influencia en los estilos de los literatos saharauis, sus diversas formas de dicción y pronunciación, y todo lo reunido en torno a la poesía con sus diferentes y hermosos valores. A ello se añade el arte que caracterizó a esta gente en su forma de dominar la gramática y la lengua árabes, la retórica y el misticismo islámico, y la narración de la poesía árabe y composición de sus versos.

La libertad que adquirieron los beduinos saharauis en ese medio físico, pese a su dureza, y la miserable vida que llevaron (en algunas ocasiones), de la que aprendieron de ella la sobriedad y cómo desafiar las dificultades, no fueron suficientes para doblegarles y desviarles de su continuo traslado y constante actividad y su rendición ante el tedio o la llegada de las noches gélidas y días calurosos. De ahí, dice el poeta saharauí, Sidāti ben Ššeij Aḥmād al-Heybā:

ما لاه يحزم بالليل حد امجيك أزوزال

Mā lāhæ yæhzæm yälleylä häd mÿik äzuzäl

بارك عند واهل الليل فدويرقم مزال

Bāræk 'ändu wāhæl lleyl fædweyræthæm mæzzālu

Esto quiere decir que la noche, aunque caiga y se haga más oscura y desaparezca todo ser humano de la tierra, ello no torcerá el empeño de esa identidad (beduina) dotada de una cualidad innata y plasmada en el movimiento, la aventura y el continuo traslado, para reencontrarse con los amantes de la noche que siguen presentes en su antiguo lugar de residencia "*fædweyræthæm mæzzālu*", ya que mientras el medio de transporte, el *äzuzäl* (camello), siga en su echadero (*bāræk*, *mābræk*), no habrá ningún inconveniente.

Es digno de mencionar que los saharauis, tanto los de antaño como mucho de los "notables" presentes entre nosotros, se destacaron por su gran conocimiento en recorrer el desierto de noche y de día, el seguimiento y rastreo de huellas, la distinción entre la tierra de las diferentes zonas saharianas, tomando como referencia sus rocas, especies vegetales, olor, época de año, etc¹⁵⁸.

La literatura ḥasaní, aunque siguió desde cerca la caminos de evolución que experimentaron los habitantes del Sahara, sin embargo, vivió importantes cambios relacionados con el medio físico, y esa transformaciones también tuvieron gran influencia en su estilo, significado, reputación y conciencia; fue disminuyendo la estrecha relación entre los beduinos y sus dromedarios y desapareció la añoranza por las jaimas y los lugares de abundantes pastos. El vehículo ocupó el lugar de *äzuzäl* y las casas de lujo el de las jaimas, y las avalanchas de beduinos sobre las ciudades y pueblos fueron creciendo de forma espectacular.

Con esos cambios drásticos y, en algunos casos contraproducentes, hicieron que los habitantes de la antigua colonia española se dividieran en dos grupos: unos críticos que se sienten liberados de la dura vida beduina en el desierto y, otros que la añoran y la desean vívamente. Sin embargo, decayó esa nostalgia debido, entre otros factores, a la sequía, escasez del ganado y, por supuesto, a la incitación y atracción que suponen las ventajas materiales que ofrecen los centros urbanos.

¹⁵⁸Monteil, V.: "Notes sur la toponymie, l'astronomie et l'orientation ches les maures", *Hesperis*, XXXVI (1949), pp. 189-219.

Dichas transformaciones favorecieron la aparición en la literatura ḥasaní de nuevas expresiones que no se consideran propias de este dialecto, y los contenidos de la poesía ḥasaní se contagiaron de un nuevo estilo que reflejaba imágenes de guerras y aviones, en vez de lugares de pastos, explanadas y las charcas.

A pesar de todo, una importante mayoría de los habitantes del Sahara Occidental sigue mostrando su inclinación y preferencia por pasar un agradable rato en el desierto, pero equipados, eso sí, con medios sofisticados, tales como coches todoterreno, generadores eléctricos, cisternas para transportar el agua y modernas tiendas de acampar, a fin de no perder el contacto con la vida beduina, sus costumbres y tradiciones.

En lo que respecta al segundo punto, podemos decir que esta Tesis ha tenido que vencer muchos obstáculos, desde el problema de la escasez de trabajos sobre la alimentación y la cocina, hasta el tema de la identificación de algunas especies vegetales, pasando por asuntos no menos importantes relacionados con el dialecto *ḥassāniya* y la traducción de muchos e importantes términos y conceptos locales.

Sin entrar en más detalles, puesto que este aspecto ya ha sido abordado con profundidad en esta Tesis, sí nos gustaría destacar algunos temas puntuales:

-En relación con las especies vegetales del Sahara Occidental, se puede decir que la vegetación leñosa de este desierto constituye una riqueza real, de la que se beneficia madera, leña, carbón, pastos, frutos comestibles y recursos medicinales e industriales (principalmente curtientes). Los pastos del desierto encierran el más alto interés, por ser la base de la alimentación del camello, montura y bestia de carga imprescindible para el nómada, sin cuyo auxilio éste se vería imposibilitado de habitar ese territorio, en el que los pozos de agua de la zona distan entre sí a veces varios, incluso centenares, de kilómetros, lo que hace que no pueda utilizarse ni el caballo ni el asno, incapaces de soportar largos días sin beber agua de los pozos distantes y sin poder nutrirse de unos pastos que, en general, sólo puede aprovechar el camello.

-En cuanto a la transliteración de nombres de árboles, arbustos y plantas del Sahara Occidental se puede decir lo siguiente:

Este aspecto, es decir, el de la transliteración, seguido por los investigadores que trataron el tema, fue relamente complicado por la falta de criterios unificados a la hora de transcribir la especie vegetal en cuestión, ya que la mayoría de los

especialistas españoles no eran arabistas o sus conocimientos lingüísticos sobre el árabe o el *ḥassāniya* eran mínimos, lo cual dificultaba, enormemente, conseguir una correcta y satisfactoria transliteración. Este problema nos hizo dudar del nombre de varias especies y tener que contrastarlas mediante la consulta, siempre oportuna, de los beduinos más duchos en la materia.

No obstante, los trabajos de otros investigadores, especialmente franceses, a los que tuvimos acceso en una etapa ya muy avanzada de nuestra Tesis, fueron decisivos en la comprobación y posterior determinación de nombres de algunas especies de la zona, gracias a sus conocimientos del árabe o, por los menos, a los criterios y reglas de transliteración que establecen previa entrada en la clasificación y estudio de las especies vegetales saharianas. No obstante, los estudios realizados por Emilio Guinea, Hernández Pacheco, Clemente Mulero, Doménech La Fuente, CaroBaroja, entre otros, fueron verdaderos trabajos de campo, en el caso de los tres últimos, e importantes investigaciones científicas, en el caso de los dos primeros.

Sin embargo, a los españoles les faltó, en general, esa faceta relacionada con el dominio de una correcta transliteración fonética, que constituye una herramienta indispensable y un pilar básico para emprender cualquier investigación de campo que afecta a aspectos lingüísticos. En cambio, los franceses, capitaneados por Vincent Monteil, acertaron, en gran medida, a la hora de salvar dicho escollo, ya que aplicaron con éxito el conocido principio: “un único sonido para una sola letra, una única letra para un solo sonido”. Monteil adoptó para lo que él denominó “transcription rationnelle” el sistema utilizado habitualmente por los orientistas, especialmente por G.S. Colin, con mínimas variaciones¹⁵⁹.

Finalmente, nos gustaría resaltar que las reglas y criterios seguidos en esta Tesis responden más a la lógica y el sentido común, que a unos principios ya establecidos y seguidos por varios autores. Hemos intentado aclarar este aspecto en el apartado sobre el *ḥassāniya* y sistema de transliteración aplicado; no obstante, nuestras aportaciones facilitarán mucho la correcta pronunciación y transcripción de los términos *ḥassānīs*, aunque tal vez podrán ser sometidos por otros investigadores interesados en el tema a un estudio más completo y preciso a fin de dejar resuelto este

¹⁵⁹ Colin, S.G.: *Recueil de textes en arabe marocain*, Paris, 1937.

apartado que, a nuestro entender, sigue siendo prioritario para el justo conocimiento y correcto uso del bagaje lingüístico de este dialecto.



CAPÍTULO DÉCIMO: Vocabulario bilingüe *ḥassāniya*-español sobre alimentación, cocina y costumbres beduinas.

Antes de abordar este capítulo convendría tener en cuenta lo siguiente:

-El símbolo ‘ que representa a la ξ árabe, aparece en el glosario en orden ascendente como primera letra del abecedario. Puede ir seguido de una *a, e, b, r*, etc.

- Los términos que aparecen en las definiciones ofrecidas en este glosario con un asterisco (*) significa que están recogidas en la lista del mismo como vocablos independientes y definidos en él.

- Algunas palabras en árabe clásico están recogidas en este vocabulario debido a su gran similitud fonética y, por supuesto, semántica con el *ḥassāniya*.

“Cuando en el Desierto te ofrezcan comida y bebida, come y bebe que no sabes cuando volverás a hacerlo”.

(Proverbio Saharaui)

‘**Ābsā**: ‘*ābsæt-l-bæl*, mugre de cola camello.

‘**Āġlā**: (Diminutivo ‘*ġeylā*). Pozo poco profundo abierto en el lecho de un *wād*, de cauce generalmente arenoso, y en el que se encuentra el agua de lluvia a más de un metro de profundidad. Cuando el lugar en que está ubicado tiene nombre propio se denomina: ‘*āġlæt*, ejemplo: ‘*Āġlæt Ġreysīm*.

‘**Ākkā murābbā**: pellejo de piel muy usado sometido al proceso de *rup**.

‘**Ākkā**: Pellejo muy usado, que se usa para conservar *ddhaen* y *ttmār*.

‘**Ālbā**: Palabra derivada de ‘*albat ŷymāl*, o sea la ‘nuca del dromedario’, y designa las arenas extendidas en forma de cuello. Duna aislada, alargada.

‘**Ālk**: Resina que se obtiene de la *tālḥā** o de *ttamāt** que se aprovecha como medicamento para los ojos y el vientre. Es específico su uso para combatir la enfermedad llamada *iġændi*.

‘**Ārš**: Rama verde.

‘Ærwā: Asa; ojal.

‘Ættā: Polilla.

‘Älb: Loma arenosa.

‘Alġā : (Pl. *lāġ*), sanguijuela.

‘Änz: Nombre genérico con que se conoce la cabra.

‘Arġūb: De la palabra árabe ‘*arġūb*’, corvejón de los cuadrúpedos. Se da este nombre a un lugar elevado, acantilado, generalmente sinuoso.

‘Äršūf: bastes; ‘*ärsūf lækṭob* (pl. *ær ‘āšif*).

‘Ätmā: cuando el dátil está listo para hacer de él el *rrup*; lo que sobra después de hacer el *rrūp*.

‘Ätrūs: Macho cabrío, sin castrar.

‘Beydiyā: Tipo de *rāhlā** grande, especial para familias bien acomodadas.

‘Eyn lḥāyḷā: (ojo de la paloma), flor que crece en *læġyeybli**, de sabor dulce.

‘Eyn rrḥā : abertura o centro del molino de mano.

‘Eyn: Brote de agua permanente (ojo de agua).

‘Næb: Bayas de *ätīl**.

‘Ūd: Madera, palo, estaca, rama.

Ä‘ġād: De ‘*aġæd*, cuajado. Se refiere al proceso de trabar un líquido para convertirlo en sólido o pastoso, y se relaciona, generalmente, con la leche. También se refiere a *rrūp**, *lġätrān**. Cuando se pasa de líquido a sólido o también cuando pasa a ser salado. Se utiliza, especialmente, como amargo.

Äbällāj: Plato de ‘*äiš ddsīša* mezclado con carne.

Äbärrād: (pl. *ābrārīd*), tetera para hacer el té.

Äbbāqīl: (Pl. de *abuqāl*), bocal, jarros. Se hace de *rrīš**, madera, y *læjsās **.

Äbkām: Mudo.

Äblälāz: *Äfāšāy* poco cocido o asado. Se hace, generalmente, de carne de camello.

Äbrīg: (Pl. *ibærqān*). Tetera de menos calidad que el *ābarrād*, de varios colores, y se suele usar para preparar un té rápido y en ceremonias menos formales, como durante el pastoreo, excursiones al campo, etc.

Äbrūj: Con este término, se refiere, en Mauritania, particularmente, al palo con que se remueve el arroz cuando está sobre el fuego. Se le llama también *lmæjwāz*.

Ädærs: (pl. *idærsān*). Recipiente para el ordeño, que representa una pestaña cerca del borde para que no respale al cogerlo; la pestaña tiene dos agujeros para la cuerda que ha de sostenerlo durante el transporte; su capacidad oscila entre tres y diez litros. A cerca del peso de este recipiente, dicen los saharauis lo siguiente: ما يميل او ما

يعادل كيف أدرس (*māymäyyel umāy'ādæl kif ädærs*), porque *ädærs* es ligero.

Ädärş: Panadizo.

Ädği: Cía.

Ädlägān: *Phaseolus vulgaris*. Tiene forma de alubias.

Ädrār: Montaña o comarca elevada. Palabra que se da al lugar donde hay montes. Es ilustrativa descripción geográfica con la zona de Adrār Şuttuf.

Ädreyyæs: Dimiutivo de *ädærs*.

Ädri: (Pl. *idriyār*). Muretes de piedra que se edifican ante la jaima y a ambos lados de la misma. El que existe saliendo a la derecha es el *ädri* que resguarda los chivos durante la noche. En el *ädri* izquierdo hacen el fuego para guisar.

Ädwāj: Mareo.

Æsfā: La punta del grano que crece recto con la espiga. Pl. *æsfāyā*.

Äfādān: Grasa de cabra que se sirve junto con la asadura. Epiplón.

Äfærşi: *Salvadora persica*. Se encuentra, más bien, en Mauritania. Sus ramas vestidas de follaje las comen los camellos; los indígenas buscan sus frutos, que son comestibles, y las ramas, que sirven para confeccionar palillos de dientes. Las hojas, hervidas en leche (agria) y adicionadas de pimienta, se emplean en el tratamiento de las corizas y resfriados.

Afälläyīt: *Cassia aschrek*. Sus hojas las utilizan los beduinos del Sahara como purgante. Es tóxica para los herbívoros, que la respetan siempre. Para preparar el purgante se cuecen en leche las hojas secas (cubriendo el recipiente durante la cocción).

Äfäşāy: Asadura completa.

Afdīr: *Euphorbia regis*. Abunda en la zona Norte de Wād-Dra' a la Sāğia-l-Ḥamrā. Hacia el interior es más rara. Su látex sirve para curar los camellos de *yÿrāb* (sarna).

Äffāğ: Orines de camello.

Äffār: El vapor que desprende la cuscusera o la tetera al hervir el agua.

Āftūt: Término con que se designa al terreno duro, ondulado, con riachuelos, sin arena, aunque generalmente la hay en sus costados; con vegetación de matas y arbustos. Por ejemplo, Izik, Tādjæst.

Āfzu: *Aizoon theurkaufii*. Además de ser un buen pasto, tiene unas semillas comestibles, que atraen a los nómadas a los parajes donde crece en abundancia.

Agābā: Cuerda que se ata a la mandíbula inferior del camello, cuando éste no tiene agujero en la nariz para la *jezāma* (rienda).

Ağælmīm: (*āgleymīm*). Concavidad en roca viva que recoge el agua de lluvia. Su capacidad de abastecimiento no rebasa los tres meses.

Agærbāl: Cedazo.

Ağærg̃r: Región formada por cerros rocosos y areniscos cuya parte superior presenta el aspecto de burbujas, de donde le viene el nombre.

Agærsāl: (pl. *āgrāšīl*). Cardas de púas aceradas, para cardar el pelo del dromedario o el ganado cabrío.

Agærsī: Noctívago y rápido *feneğ*. Más pequeño que *tā 'lāb* y más grande que el conejo. (Pl. *agrāšā*).

Ağært̃: (Pl. *iğærtān*), recipiente de cuero para guardar *ddhen*, *ludek* y también dátiles.

Āgæšdi: Se refiere a la camella que se coloca junto al palo principal o clavo de la era durante las labores de la trilla.

Ağæzzi: Rebaño de cabras que varía entre veinte a treinta reses. Pl. *ağzāzā*.

Agāmmīs: Fruto de *ğærzīm* (*Nitrata retusa*).

Ağānāt: *Tamarindus indica*.

Āğārrān: Trote. Es uno de los tres 'aires de marcha' que emplea, generalmente, el camello. Se distinguen tres graduaciones del mismo: corto, normal y largo o acelerado. El primero es el aire empleado para marchar y el que resulta más cómodo.

Ağāšār: Corteza de la *tālḥā* (*Acacia raddiana*), que la utilizan los nómadas saharauis para curtir sus pieles, en especial las de los girbes (pellejos para el agua). Para este mismo fin se frota la cara interna de la piel con esta corteza machacada; después, cuando *lğærbā* está cosido, se llena de corteza machacada y de agua y se deja actuar durante ocho o diez días. Una vez curtido, se embadurna con grasa animal.

Agāzæ: *Muratina zolotarzkyana*. Los nómadas confunden bajo el mismo nombre la *Salsola foetida* (*lǧæsāl* o *lyæsriḥ*).

Aǧlālib: Palos afilados, con dos ramificaciones, con que se recoge la trilla, una vez finalizada.

Aǧlif: Rebaño de camellos que oscila entre treinta y cinco y cuarenta y cinco animales.

Aḥfir: Hoyo en donde se puede refugiarse o esconder la gente. (pl. *ihfiræn*).

Ahl al-ḥarṭ: Aquellos nómadas que se dedican, básicamente, a la agricultura.

Ahl al-ḥäyyä: Beduinos que se dedican a la ganadería o pastoreo.

Ahl ddāšra: Gente de pueblo sedentario en relación a los nómadas.

Ahl muzna: Hijos de la nube.

Ahl Ssāḥæl: Con esta expresión geográfica se incluyen todos los habitantes del Sahara que viven entre Wād Dra y la Sāǧia-l-Ḥamra (*Şşafya*).

Ahl Ššarǧ: Gente de la región este del Sah. Oc. De Smāra hasta el Este.

Aḥlāḥiz: *Acacia seyal*. (Sing. *ḥālḥūz*). Crece en *ssäkkūm*. También crece en *yūdārī*. Es dulce y de tallo grueso. Se llama así a cualquier planta comestible.

Äjätṭän: Galope. Es uno de los tres 'aires de marcha' que emplea el camello en sus movimientos de progresión. El mecanismo del galope es igual que el del caballo.

Akābāb: Pinchos de carne. Es similar a *zzännān** pero sin tener que calentar el *afādān**.

Äksākīs: Sing. *äkäkās* (cuscusera).

Äldün: Plomo.

Amæsrār: *Gisekia pharnaceoides*.

Amäǧlä: Modo de calentar la cebada, tostarla y molerla.

Amäšāl: *Boerhavia repens*.

Ämfärræk: (*Zambu*). El grano cuando no está listo para *læḥšād* (siega), pero se puede comer. De ello, se hace *zambu*.

Ammānik: Véase *ašäqqāb**.

Amnænnæṭ: (Pl. *imnæntæn*), *lbæhlä* y *dduwārä* mezclados y atados con los intestinos para ser asados o cocidos.

Amuctær: *Rhus oxyacantha*, es como *ýydārī* pero su tallo es más grueso, sus espinas más cortas y sus granos más grandes que los de éste. Su grano se llama *amuctær*. Su hoja es más gruesa que la de *ýydārī*.

Anäffis: Fruto de *zzawwāya**, de sabor dulce; tiene idéntica aplicación que *nbnæğ* (*Ziziphus lotus*) y los beduinos lo conservan del mismo modo. También lo utilizan como medicamento mezclado con un poco de agua, por vía bucal, para combatir enfermedades del vientre.

Anāwāl: sinónimo de *frīg**.

Äneywāl: Pozo muy pequeño cuya agua se extrae con el camello. Se conoce así también a la persona que conduce el camello con el que se extrae el agua del *äneywāl*.

Anšal: *Moltkia callosa*. Vive en las regiones arenosas. Constituye uno de los alimentos preferidos del camello.

Änšiš: Canilla.

Äntāf: Con este término se alude a la cebada en la que no se utiliza la hoz a la hora de la siega y se arranca, generalmente, de la tierra con sus raíces.

Änzit: Ardilla (*Sciurus vulgaris*).

Arāğæn: (Pl. *aruāğæn*). Silla camellera de lujo, empleada, especialmente, para transportar las mujeres e hijos pequeños.

Arāğlāğ: Aire de marcha de camello.

Arāh: Juego colectivo que se practica al aire libre entre hombres, que consiste en colocar a uno de ellos en el centro y rodearlo de los demás; éstos tratan de tocar o pegar con la mano al individuo sin ser alcanzados por el mismo ya que, si sucede esto, la persona alcanzada debe ocupar su sitio en el centro y empezar el juego de nuevo.

Ardin: Especie de arpa de nueve o diez cuerdas que pulsa una mujer sentada colocando la caja, *adræs*, apoyada en el suelo por delante de las piernas y el mástil descansando en el hombro derecho.

Ärgän: *Arganica spinosa*. Es una especie marroquí y alcanza la zona Norte del Sahara, donde, se supone, tiene su límite meridional. Se ha averiguado que existen árboles de esta especie en las zonas de Zini y Aidār.

Ärnäb: Liebre (*Lepus europæus*). Se encuentra en escaso número, principalmente, en el Tidrār.

Arukāl: Brasa resguardada por la ceniza o rescoldo. Arena caliente.

Ärwi: Carnero montés.

Aşādāq: Regalos que el novio lleva a la novia en virtud del vínculo matrimonial. También se le conoce por *idäjǰäl*.

Asækrä: æz 'ib* de vacas.

Asællāy: (Pl. *iselleyñ*). Cuenco en que se sirve la leche, de forma semiesférica, con una sola asa y una capacidad de ocho a diez litros.

Asāgn: Mezcla de azúcar, *l'ælk* y *ağanāt* (grano de *tteydūm**). A veces, con *tāymäjñ**.

Asākæf: Especie de jaula de palos donde se guardan las ropas de la familia y que en los traslados caravaneros hace las veces de silla para la mujer.

Aşākāñ lbæl: *Boerhavia repens*.

Aşākāñ: *Glossonema boveanum*. Vive en los suelos arenosos y pedregosos de la llanura y montañas. Sirve de pasto al camello. Lo comen los beduinos (el fruto, que llaman *ğrūñ aşākāñ* o *ğrayñāt aşākāñ*).

Aşāqqāb: Pl. *Aşqāğīb*. Montura especial para la mujer, *ammāñik*.

Asāwdār: Tela que se coloca para cubrir *rrhāl**.

Äşğīg: Lugar de agua que se encuentra en terreno pedregoso de grandes lajas horizontales. Estimado para acampar sobre él.

Äskāf: *Nucularia perrini*. Constituye un excelente pasto para el camello y un magnífico combustible para el nómada.

Äski Äski: Gritos que lanzan los espectadores en los intervalos de una ejecución musical o poética, equivalentes al "olé español". También se combina con la expresión de mismo significado: "*ħāħ ħāħ*".

Aşörmi: Almohada que sirve para recostarse o apoyarse cuando se está echado en la jaima.

Aşwağīm: (Pl. de *işigīm*), cazuela sin asa (*eyd*) que se usa para sacar la leche de *äsællāy**.

Aṭæğ: *Lotus glinoides*. Vive con frecuencia en los *wādis* arenosos y pedregosos de la sabana desértica. Es una mata olorosa y sus semillas se emplean para fabricar collares.

Aṭāf: *Aristida ciliata*. Es un pasto muy apreciado que alcanza amplia dispersión por todo el territorio.

Atāy: Té.

Atil: *Maerua crassifolia*. Arbusto de grandes dimensiones que puede alcanzar porte arbóreo. Vive de preferencia en las llanuras, formando parte de la sabana desértica, y en las barrancadas y torrenteras pedregosas de montes y cerros. Sus flores son muy apreciadas por los camellos, y sus bayas, llamadas 'næb, son comestibles. Con sus semillas confeccionan las mujeres collares para su adorno. Las ramas jóvenes, que son muy rígidas, las cortan los beduinos en trozos de unos diez centímetros, y las tienen entre los dientes por un extremo hasta que éste se desfleca, utilizándolas entonces como cepillo de dientes. También poseen aplicación medicinal, utilizándolas como remedio de los males de vientre (aprovechan los tallitos triturados).

Ātli: Especie de escudilla, hecha con la gruesa piel del antílope, por lo que es más liviana y de uso más prolongado, ya que no se rompe fácilmente.

Ātrāš: Sordo.

Auriur o aorewær: *Ricinus communis*.

Awærwār: *Acacia senegal*.

Awārāš: *Calligonum comosum*. Este arbusto constituye un pasto excelente para los camellos, sobre todo cuando está en flor. Por el contrario, es poco apreciado por otros herbívoros. Se utiliza por los nativos para la fabricación de carbón de madera. La corteza es utilizada para limpiar los odres empleados en la fabricación de la manteca, cuando se tornan malolientes. Vive de preferencia en los lechos arenosos y arenoso-limosos de los wādīs.

Awīyyāl: Animal cuando deja de lactar.

Āwti: Ÿyænba de camello asada.

AŸærān: *Anabasis articulata*.

ĀŸni: Operación consistente en abrir la piel de la cabra por delante a la altura de lböħšišä*.

Ayzæn: *Boscia senegalensis*. Es planta propia de la Mauritania, aunque vive también en la zona meridional de Sahara Occidental. Sus hojas sirven de pasto al camello.

Āz: Fruto de um-rukba*, de tamaño y aspecto de los cañamones, son recogidos por los beduinos cuando maduran, de los cuales sacan una harina que tiene múltiples aplicaciones como alimento. Otros llaman a este grano arudān.

Azāku: *Lycium intricatum*.

Azātīm: *Limonium beaumieranum* Maire. Los beduinos llaman *azātīm* a la flor que produce *lgāršä**.

Azāwkānni: *Helianthemum canariense* (Jacq) Pers. *Thymus hesperidum* Maire.

Azāyyār: Práctica utilizada para obligar a las niñas a beber mucha leche para que engorden.

Azāzæl: palo como *jörb* (asa) de la jaima.

Azuzāl: Camello castrado.

Bāb: Dos palos laterales que se colocan con el *masmäk**, que sujetan la jaima por la entrada.

Bæhnīs: Animal salvaje incluido dentro de los carnívoros de los que no debe comerse la carne; entre ellos, *ddīb* (chacal), *z̄z̄bä'* (la hiena moteada), *šärtāt* (la hiena rayada). *Ttā'läb:* hiena pequeña (moteada).

Bærdæddūš: Flor perfumada que se utiliza como laxante que ayuda a la evacuación del vientre.

Bānyä: Loneta blanca que se cuelga de *læhzām** a fin de crear una capa de aire bajo los palos de la jaima; se coloca siempre que se quiere honrar a un huésped. Otra definición: Forro utilizado de la misma forma como tienda para desplazamientos cortos. También se habita como un nuevo compartimento para algún invitado de categoría o bien para uso del matrimonio cuando la familia es numerosa.

Bärgūtä o lbärgūt: Pulga.

Bärrād: tetera.

Bāṭæ: o extendido a los costados. Ladera.

Bāṭḥä: Arena que existe en los cauces de los ríos. Terreno arenoso.

Bäwwäh: Hombre que se suele mandar para comprobar noticias contradictorias sobre la existencia de pastos en tal o cual parte, a consecuencia de las lluvias, antes de desmontar un campamento. (Es el que lleva tal inspección).

Bäyzæt-l-möhr: (Huevo de antílope). Talismán apreciado por estas gentes y es una bolita negra que se encuentra rarísimamente en la boca del estómago del antílope, a la que atribuyen virtudes extraordinarias. Cura o evita el mal de ojo; contrarresta el poder venenoso de muchas sustancias.

Beyn läktäf: Cruz (en los cuadrúpedos); parte alta del lomo, donde se cruzan los huesos de las extremidades anteriores con el espinazo.

Beyt: Estuche-tabaquera de piel, con cabida para la pipa (*tübä*), pederal (*ttæmmišä*), eslabón (*zzænd*), aguja para limpiar la pipa (*ššowkâ*) y trapo para utilizar como mecha (*näğšä*).

Bibān: (Pl. de *bāb*, puertas) que son los palos últimos que se colocan y elevan los paños (de la jaima), permitiéndolo la entrada. También se les llama *msāmik*.

Bu'māmā: Mezcla de *tištār* con *ludæk*.

Bu'meymā: Otra denominación con que se conoce *bu'māmā*.

Bu'weyd: Tipo de hierba para hacer el té; parecido al *māftūl**, pero de inferior calidad que éste.

Bufrāt: Azadón que se usa para labrar. También denominado *fās*. Si es de tamaño mediano se le llama *amāyæğ*.

Bufurtuṭtu: Mariposa nocturna de bellos colores, del tamaño de un abejorro.

Buğdeym: *Randonia africana*. Con mismo nombre científico se conoce también *lgabz*. Es una mata que se halla en la Zona Norte presahariana. Se utiliza en la manufactura de cuerdas y canastos. También sirve de pasto.

Bugrelli: Fruto de *iğnīn**.

Buheymrūn: Sarampión.

Bujātæm: Tipo de té cuya hoja tiene forma de anillo. Uno llamado *lmätmūrä*, es de peor calidad; el otro, sí se puede tomar.

Bulgmān: Plato parecido al de *l'äiš*, si bien admite leche.

Burrilāt: (Sing. de *burrilä*), vasija de tamaño mediano y forma redonda que se usa, generalmente, para contener agua.

Buşöffeyr: Ictericia.

Butadränfut: Un mal que se presenta en forma de voluminoso tumor externo localizado en las ubres de la camella o en sus inmediaciones.

Buzällūm: Ciática.

Buzeyzwān: escarabajo que aparece de noche, cuyo chirrido es señal de días calurosos.

Buzğændær: Tipo de cabra, de menor calidad.

Dābli: los miembros de un equipo (cuatro o cinco) se colocan en corro o estrella dentro de un círculo mirando hacia fuera con pies y rodillas en el suelo, pretendiendo asir por pies y manos a los del otro equipo que se acercan molestando a los primeros. El que en su intento se sale del círculo pierde, y en él se ensañan los

ganadores. Por el contrario, si los de dentro capturan a uno de los contrarios, se considera perdido para éstos el juego y alternan en el papel.

Dāgmūs-l-bæl: *Suaeda ifniense*.

Dājla: Designa un lugar que entra en el mar, en una montaña, en un río. Península. De allí, proviene el nombre de la ciudad costera Villa Cisneros o *Ddājla*.

Dälw: (Pl. *dli*). Recipiente, preparado, generalmente, con piel curtida de borrego que sirve como cubo, para extraer el agua de los pozos.

Dārrā'a: Túnica de color blanco o azul, larga hasta los tobillos, con abertura por el cuello por donde introducen la cabeza; abierta también en sus costados y cosida en los extremos inferiores.

Dāwlæt-l-bizān: Se refiere a la gente de Mauritania en especial, también llamada *blād-l-bizān* o *muýtämä'-l-bizān*, que también incluye al Sahara Occidental.

Dbābis: Sing. *dābbūs* (palos especiales).

Dd'ayfā: *Frankenia pulverulenta*.

Ddābrā ttāhtāniyā: Llaga o úlcera inferior (en el pene del niño recién circundado).

Ddābrā: Levante. Se incluye bajo este nombre toda lesión en forma de herida superficial de la piel, producida por la mala colocación del baste o montura, defectuosa distribución de la carga, cinchas o cuerdas gastadas, arneses en malas condiciones, etc. La medicación de los nativos consiste en lavados con agua y sal u orines de camello, entre otros remedios.

Ddæmbān: (Pl. de *dæmbānā*): mosca.

Ddæmbān: *Caylusea hexagyna*. Constituye un buen pasto.

Ddæmmiye: (*Um-ddām*). *Megastoma turgidum*. Abunda en el Zemmūr en *wadī* (s) y *rāğ* (s) arenosos. Buen pasto. Cuando se machaca la planta y se oprime entre una tela salen gotitas de color rojo de sangre, de donde viene su nombre beduino: *ddæmmiye*, en el Ādrār, *um-ddām*.

Ddærwā læmḥāmsā: Giba de camello calentada.

Ddærwā zāğrā: Giba de camello pura, sin mezcla de agua. (Se da en el caso de camellos muy bien alimentados). También se le llama *šādğä* o *nā'mä*.

Ddærwā: giba del camello. Amontonamiento repulsivo de grasa, que constituye el manjar de los nómadas.

Ddāgmūs: *Euphorbia echinus*. Planta de la que se obtienen los beduinos importantes recursos medicinales. Su néctar es libado por las abejas.

Ddāhšā: Sensación de fatiga que padecen ciertas personas, en su mayoría con problemas de corazón, tras realizar un mínimo esfuerzo físico.

Ddākūkā: Parecido al juego de bolos español, donde los palos son sustituidos por huesos de antílope o camello pintados en colores y clavados ligeramente en el suelo, tirándoseles con piedras.

Ddāmi: tipo de *lwāhš*, más grande que *lægzāl*.

Ddāngūr: Sífilis.

Ddānūn: *Cistanche phelipaea* (L.) P. Cout., *Orobranche cernua* Loefl.

Ddāsmā: *Fagonia glutinosa*. Es un buen pasto, ampliamente diseminado por el territorio del Sahara. Semillas comestibles. Aglutina la arena, y de ahí su nombre indígena, *dāsmā*. Los beduinos más experimentados en el campo de la 'etnobotánica', dicen que las flores de la *fagonia glutinosa* se cierran hacia las nueve-diez horas y vuelven a abrirse por la tarde.

Ddāwsā: Pérdida de conocimiento.

Ddbāg: Curtido

Ddbihā: Lazo de vasallaje que liga una tribu o fracción a otra.

Ddhæn: grasa animal que se conserva en *l'ækkā** o *ağært**.

Ddhæn-l-ḥāyæl: *ddhæn* añejo.

Ddmāj: pequeño y rojizo fruto que nace en *ýydārī** y comen los nómadas. Los jóvenes lo comen verde y las personas mayores lo machacan en un mortero y lo degustan mezclado con leche.

Ddrā': Faja de dunas entrelazadas, de gran longitud y con anchura de unos cinco kilómetros.

Ddrās: Trilla.

Ddrūr: Dátiles, cebada, dulces tradicionales, alheña, entre otros productos, que se ofrecen a las mujeres que tejen la jaima para esparcirlos alrededor de ésta, como señal de buen augurio.

Ddšišā: Sémola de cebada, triturada con harina de este mismo cereal.

Ddumæl: úlcera *Lğübä* (de estómago).

Dduwwārā: Intestinos más *lmāyæbnä* (estómago) o *cardias* (en el hombre).

Ddwābā: manteca derretida. Variedad culinaria que se destina, generalmente, para la conservación y mejora de otros alimentos.

Ddwāyā: Tintero tradicional.

Diyā: Cantidad en dinero o especie que se paga en concepto de una multa. Deuda de muerte o de sangre, que se satisface con arreglo a lo establecido por la justicia general. La ley islámica la establece en cien camellos.

Drā': Brazo. Medida de longitud que comprende la distancia que va desde el codo hasta el dedo corazón (con la mano extendida).

Fādrā: Arroyo que nace en terreno elevado y va derecho a fluir al río. Pl. *fdār*.

Fæd': Luxación o esquince. También se le conoce por el nombre de *şæd'*, y a la persona afectada *māfdū'* o *māşdū'*.

Fælkā: cadera.

Fælyā: (Pl. de *flīy*). Fajas o paños que componen la jaima corriente. Cada *flīy* tiene, normalmente, un codo de ancho por unos once de largo.

Fæthān lğāşūş: Dolor que se produce a la altura del pecho, ocasionado, generalmente, por levantar mucho peso o transportándolo de forma inadecuada y próxima a la cavidad pectoral.

Fāhd: Leopardo o *Acinony necki*.

Fāntār: Enfermedad provocada por ingerir *tteyr* en grandes cantidades. También se llama así la semilla de esta planta. Con este nombre se conoce en el desierto el año 1926 (*'ām fāntār*), aludiendo al grandísimo número de dromedarios que enloquecieron por comer *tteyr* ya con fruto.

Fārḥā: Véase *ḥākkāmā**.

Fārtlā: (Pl. *frātael*). Pequeños y redondos cojines.

Fārḡ: Alfombra hecha de piel de borrego (por lo común negro, procedente de Mauritania).

Fātrā: Medida de granos equivalente a media *sā**.

Friḡ: (Pl. *færḡān*). Conjunto de jaimas que oscila, generalmente, entre tres y quince tiendas.

Fḡir: Pan sin levadura o ácimo.

Fum kālb: Medida de longitud que se emplea para medir telas, cordeles, correas, etc, que equivale a la distancia que va del dedo pulgar al índice extendidos. Se usan, generalmente, para completar.

Fum-l-mäybnä: boca del estómago.

Gā'a: Llanura amplia, arcillosa, sin piedras ni vegetación. Pl. *ḡyi'*.

Ġābḡā: (Pl. *ḡbāzi*). Puños para *ḡumiyā**.

Ġād-d-lbāgmūsā: Núcleo de una *dāgmūsā*.

Ġādḡā: (Pl. *ḡādḡāt*). Especie de colodra. Recipiente sin asas y de tres tamaños, generalmente, que permiten contener desde dos a seis litros, y es en donde se bebe la leche.

Ġādūm: Hacha que se emplea en la faenas agrícolas, con un mango de unos 60 cms.

Ġāblā: La zona situada entre los meridianos 12-16 con el paralelo 15 como eje.

Ġādrā: Vasija, generalmente, de barro, en forma de cántaro de boca ancha para hacer los guisos.

Ġāltā: Especie de cisterna natural en la que se acumula el agua de lluvias, y se conserva.

Ġānniyā: Cabeza o punta de un árbol, una jaima, etc.

Ġārbā: Recipiente de piel de cabra de unos veinticinco litros de cabida, aproximadamente, para transportar el agua.

Ġārbāl: Cedazo o tamiz. Criba para los granos del *kæskæes*.

Ġārd: Duna aislada que supera, generalmente, los tres metros de altura. (Pl. *āgrād*).

Ġāryæt nmæl: Pequeño colina donde las hormigas acumulan granos de todo tipo de *rbī'*.

Ġārzīm: *Nitrata retusa*. Busca siempre para vivir los pozos, las sebjas y los cauces de los ríos locales. Las hojas sirven de pasto al ganado, y su fruto, llamado *agämmīs*, lo comen los nómadas cuando está verde.

Ġæt'an-l-ḡām: Desgarro muscular (agujetas).

Ġāf: (Pl. *ḡifān*), unidad elemental del poema *ḡassānī*, compuesta por un mínimo de cuatro hemistiquios y un máximo de ocho; a partir de este número se habla de *ḡāl'a* (pl. *ḡlæ'*, poema).

Ġāfūr: Censo exigido por una tribu, o por una de sus fracciones, a otra débil para no hacerla víctima de robo, y por la protección que le es asegurada.

Ĝälb: (Pl. *läġlāb*). Pulseras. Cerro en forma de corazón invertido. (Pl. *äġlāb* o *ġlābā*).

Ĝälfā: Rebaño de cabras que oscila entre quince y cuarenta reses.

Ĝāmḥ-l-fār: *Polypogon monspeliensis*.

Ĝändüz: (Pl. *gnādiz*). Los dos palos que forman *rrḥāl*, unidos en la parte superior, por un tercero, llamado *lḥummār*, y en sus extremos por otros dos, cruzados. En estos caballetes cuelgan los odres con agua (protegiéndolos de esta manera del fuerte calor del desierto).

Ĝānfūd: Erizo.

Ĝāngā: Baile de las tribus negras (del Sahara), y también nombre del tambor que lo acompaña.

Ĝārā: Cerro rocoso de cumbre amesetada. Pl. *Ĝūr*.

Ĝārfā: Piedra grande. Pl. *ġrāf*.

Ĝārġ: (Pl. *äġrāġ*) Babuchas.

Ĝārḥā : Candidosis bucal.

Ĝärtā: *Arachis hypogaea*.

Ĝäš'ä: (Pl. *ġšä*). Bandeja, generalmente, de madera para servir *kæskæes*, *māru* o también la carne, etc.

Ĝäšbā: Caspa.

Ĝät'ä: Rebaño de doce a treinta camellos.

Ĝäṭrān: Alquitrán.

Gāzzi: Cada columna de los grupos de combatientes. El término fue utilizado en la resistencia saharauí contra la penetración de Francia en la zona desde 1919 a 1934. Etimológicamente proviene de *gozua*, las batallas entabladas por el Profeta Muḥammad (ص) contra los infieles. Tanto entonces como después, a los participantes en esas guerras se les llama al-Muḥāhidīn. Tropa de guerra, de un efectivo más importante que el del *māšbūr**.

Gbāyā : Sacos de piel adobadas.

Ĝdāḥ mārzūġ: Plato de comida que se envía a los vecinos del lugar donde se teje la jaima, como resultado de *zzārġä**.

Gdir: Excavación natural en terreno pedregoso, que recoge el agua de lluvia y la conserva durante algún tiempo. El nombre llama a engaño, porque es frecuente

encontrar seco el lugar donde se creía hallar abundante líquido, desaparecido por evaporación o filtración.

Ġdūr læjšāš: Marmitas de calabaza.

Ġdūr t̄t̄in: Marmitas de barro.

Ġeyd-n-‘ām: *Linaria aegyptiaca*. Esta polimorfa especie es frecuente en la parte Norte del territorio. Es apreciada por las avestruces; de allí, procede su nombre.

Ġeytnā: Recolección de los dátiles en los palmerales. Los nómadas se instalan bajo las palmeras cuyo fruto ha sido adquirido al propietario para consumirlo o llevarlo al desierto. Se hace lo mismo con otros productos, como es el caso de los ‘chumbos’ (*āknāri*), pero esta práctica, se conoce más bien en la zona de Wād Nūn.

Ġġt̄i: (Pl. *iḡætyān*). Ligera depresión con algunas matas y arena que se encuentra en los terrenos llanos.

Ġleyyā: *Grewia populifolia*. Frutos carnosos, ligeramente acidulados y refrescantes. Utilizados para el curtido de las pieles. Abunda en el Zemmūr, Norte de Lġa‘da, en el Ādrār.

Ġliyā o læġliyā: Cebada preparada según los distintos métodos que se han descrito este trabajo.

Ġliyæt ŷymār: *Ġliyā* hecha a la brasa.

Ġliyæt z̄zrā‘: *Ġliyā* de cebada bien calentada.

Gnæm n‘āŷ: Rebaño de veinte a treinta ovejas. También llamada *mān ‘āŷ*.

Gnæm: Rebaño de cabras que oscila entre las 30 y cien reses.

Ġōt̄b r̄hā: Centro del molino de mano.

Ġoutrā: Paso. Es uno de los tres ‘aires de marcha’ que emplea el camello en sus movimientos de progresión. Dicho paso tiene tres graduaciones: lenta, normal y acelerada. El primero es el que emplea cuando está pastando, anda libremente o se le conduce lentamente a mano. El segundo es el aire normal de marcha yendo montado, de mayor amplitud, como es natural, que el anterior. El tercero, corresponde a una aceleración del anterior.

Grāb: Cuervo.

Ġrād: (Pl. *ġærdān*): Garrapatas.

Grāmā: Es el tributo anual- de una camella- que las familias de las tribus “*znāġā*” pagaban a los árabes para que los defendieran de posibles atacantes. En determinadas circunstancias, puede ser hasta de cinco camellas la cantidad del tributo.

Grārā: Costal que equivale a treinta *sā** (de los de la zona de El Aaún) y cuarenta *sā*' (de los del zoco de Lejmīs (Tantan).

Ġrārā: Declive que recoge el agua de lluvia y en donde se suele sembrar. Constituye lo que han dado en llamar algunos botánicos, el *xeroacanthetum*; es decir, el matorral de leñosas xerófilas espinosas. Es el fundamento de la agricultura de los beduinos saharauis.

Ġrāra: Depresión de dimensiones generalmente reducidas, en terrenos *räg*, en las que se ofrece una vegetación arbustiva sobre un sinfín de matas y hierbas. Casi siempre son cultivables. Pl. *grāyær*.

Ġrārā: Los naturales del Sahara llaman "grāra" a un complejo vegetal leñoso formado por *yūdārī*- especie de "zumaque" de porte arbóreo y madera dura, acompañada del inseparable *lgärdäg* (*Licium intricatum*) "Cambronera", que también vive en España (Costas de Murcia y Málaga).

Ġšā': Pl. de *gäs'*. Bandeja grande donde se sirve la carne y las papillas.

Ġšāt: cinturón especial para los *srāwīl* (sing. *særwāl*), que pasa por un dobladillo y cuyos extremos dejan colgado hasta los pies.

Ġūb: Denominación genérica con que se asigna a un tipo de granos que aparecen particularmente, en la cara.

Ġweyrā: Colina pequeña.

Gzāl: (Pl. *gæzlān*), *Gazella dorcas*.

Ġzān o læğzā: *Pithuranthos intermedius*. Pasto del camello. Murat cita, asimismo, el *Pothuranthos scoparius*, que los beduinos llaman *lgæzzāḥ*, de las colinas de Bir Ġandūz, con otras plantas de la estepa. Maire advierte que estas plantas son tóxicas para la mayor parte de los herbívoros; sin embargo, los camellos comen algo de ellas cuando no tienen otra cosa al alcance de sus dientes¹⁶⁰.

Ġāb læḥmīs: Chicharrones con giba de camello.

Ġāb luleysīs: Creencia sobre enfermedad de origen diabólica, capaz de producir la muerte en menos de tres días.

Ġābb: Granos en general.

Ġābkā: (Pl. *ḥbāyæk*). Dos palos cilíndricos con que se sostiene la urdimbre de la jaima.

¹⁶⁰ Guinea, E.: *La vegetación leñosa y los pastos del Sahara español*, Madrid, 1945 (en la pág. 115 bajo el nombre de Guezan (*Pithuranthos intermedius* (Cheval) Maire.

Ḥābrāzzā: Grano de *ssäkkūm**.

Ḥābzā: Medida de granos, que equivale a un puñado cogiendo de abajo arriba.

Ḥærġ: Quemadura.

Hærs: Fractura.

Ḥæsrān-l-bowl: Retención urinaria.

Ḥæyḇā: Biombo. Tela que divide la jaima interiormente en dos compartimentos. Tela que se coloca en la jaima separando el departamento reservado para las mujeres.

Ḥāfnā: Medida de granos equivalente a lo que cabe en las dos manos.

Ḥākkāmā: Especie de comadrona tradicional. Es llamada también *fārḥā*.

Ḥällūf-l-gābā: (Pl. *ḥlālīf*). Jabalí. Se señalan algunos ejemplares en la región del Drā', procedentes de las estribaciones del anti-Atlas.

Ḥāmæz: Leche con cierto sabor agridulce.

Ḥānūt: Fuelle especial que constituye el elemento más destacable del taller del artesano saharui.

Ḥārmūš: Tipo de gacela muy estimada por los beduinos.

Ḥāršā: En oposición a *mālsā*, toda sustancia u objeto áspero.

Ḥāsi: Pozo que se alimenta de aguas subterráneas y cuya profundidad no excede de diez metros.

Ḥāšōr: Retención de orina o de heces. Se le llama también *l'æsr*.

Ḥāwli: Trozo de tela que se utiliza para varios menesteres.

Ḥawz: (pl. *āḥwāz*). Abrevadero de piel, generalmente, en el que se echa agua extraída de los pozos mediante un recipiente.

Ḥbāġbāġ: Varicela.

Ḥbāl: (Pl. *āḥbāl*). Cuerdas con que se miden los terrenos de siembra, de 30 ó 60 codos. La unidad superficial o de 900 codos cuadrados se denomina *tlātīn*, la de 3600 codos se llama *drā' settīn*. Las medidas de capacidad son la *fātrā*, de 3,5 kilogramos, la *šā'*, de 7 kgs., y la de *rbā' iyā*, que es la cuarta parte de la *šā'*.

Ḥdāy læhmār: *Colocynthis vulgaris*.

Ḥeyrābā: Fruto de *ssbāt* (*Aristida pungens*), pequeños, amarillos y dulces, que recogen los beduinos cuando está seco y comen después; además, sacan gran partido de sus hojas, con las que tejen cuerdas y esteras. Cuando *ssbaṭ* tiene *ḥeyrābā* se le llama *ilīġġ*.

Ḥfāyæz: Tela larga cosida a modo de 'intestinos', que se llena de clavo mezclado con colonia y se introduce en la ropa de novia.

Ḥlām: (Pl. *ḥālmä*). Garrapatas.

Ḥmāda: Meseta de terreno llano en altiplanicie grande. Los saharauis sólo emplean este término cuando se refieren a la de Tindūf.

Ḥmeydiyā: Meseta pequeña.

Ḥōfrā: Hoyo; depresión en forma de cubeta. (Pl. *ḥfōr ḥfāri*).

Ḥömmārā: Especie de trébedes donde se coloca el odre para batir la leche.

Ḥriḡ lbowl: Disuria.

Ḥṣāt ibæl o lbæl: Rebaño de camellos que alcanza las setenta cabezas. Es lo máximo que puede cuidar un hombre. También denominada *ḥhawz* (de 50 a 70).

Ḥṣirā: (Pl. *ḥṣāyæer*). Estera de esparto o de junco que cubre el suelo de la jaima.

Ḥṣiš: hierba, en general, seca, que dura hasta el verano. Algunas de ellas sirven para tejer cuerdas, y es altamente combustible.

Ḥwār: (Pl. *ḥirān*), cría de la camella, de menos de un año de edad.

Ḥyāb: (Pl. *ḥæywābāt*). Estuches- relicarios, o que sirven para guardar amuletos- que los saharauis llevan colgados sobre el pecho.

Ibāḡrār: Refiriéndose a *agämmis** cuando está maduro, crece y segrega un líquido de sabor dulce que se utiliza, entre otras cosas, para preparar *rrūp*.

Ibās yŷowf: Estreñimiento.

Idāwwāj: En relación con el té, se refiere a aquella persona que le apetece mucho beberlo y se convierte, en muchos casos, en adicto a él. También, se aplica el mismo término a aquella persona que sufre mareos, cuando sube a un avión, barco o, simplemente, a un coche. Los términos *ādwāj* y *yātrāh* están estrechamente ligados a *idāwwāj*.

Iḡændi: Enfermedad cuya etiología no está bien conocida. Podría estar ocasionada, según algunos autores, por una carencia vitamínica y, según otros, al consumo prolongada de aguas salobres. Parece, en cualquier caso, que la sal juega un importante papel en esta enfermedad. Los síntomas son muy variados y van de la ictericia al edema.

Iḡærtān: (sin. de *äḡært*), pellejo de piel que se utiliza para conservar grasa animal.

Iǧeytān o Iǧeytnā: Pasar una temporada en un palmeral alimentándose de dátiles o en un *ŷnān** degustando *āknāri* (chumbos). Ambos son eficaces para curarse de enfermedades relacionadas con *iǧændi*.

Iǧǧiw: (Pl. *iǧǧāwæn*). Cantor que posee buena voz y recita poesías que alaban, generalmente, a una persona, familia o institución determinada, y al que se recompensa con dinero u otro bien muy considerado. Su femenino es *tiǧǧiwæt*, y su pl. *tiǧǧiwātæn*.

Iǧiniš: Tipo de *tištār*, que lleva solamente carne, sin grasa ni tiras.

Iǧnīn: *Capparis decidua*. Arbusto frecuente en la zona meridional del Sahara. Su madera, muy fuerte, se utiliza en la construcción de *rāhla(s)*- silla de montar-, aunque no es tan estimada como la de *ŷydārī*. Sus frutos, llamados, *bugreylli*, son unas de las golosinas de los nómadas y los conservan en *læǧræb* para que se mantengan frescos. Su corteza, pulverizada e incinerizada, la utilizan para curar las heridas.

Iḥawli: También llamado *iḥāmmi*. Véase apartado sobre la circuncisión (*læjtāmā*) en esta Tesis.

Iǧaddām ŷnūn: Expresión con que se designa a las personas que “hacen trabajar a los *ŷnūn** -diablos-”.

Iliḥ: *Citullus colocynthis* (Schrad) O. Kuntze, *Colocynthis vulgaris* Schrad. Se emplea en la terapéutica indígena para el tratamiento de la gonococia. Sus sandías las come el avestruz y algunos animales salvajes. Según Maire sus semillas son comestibles y las utilizan los tuaregs en su alimentación. “El fruto también es utilizado de un modo bastante pintoresco por los tuaregs para el tratamiento de la retención de orina: se calienta el fruto verde después de haber practicado en él un orificio, y cuando el fruto está tibio, el paciente introduce su pene en el orificio, reteniéndolo en él hasta que el fruto se enfria”. Voinot¹⁶¹.

Iliwīš: Zalea hecha con una piel de cordero, dejándole toda la lana y que se emplea como asiento y mullido sobre la silla camellera. También es usada, con bastante frecuencia, como alfombra sobre la que se realiza la Oración (*Šṣalāt*).

Imārrās: Se emplea este término para referirse a la persona que prepara el plato denominado *læmrīs**.

¹⁶¹ Guinea, E.: *La veg. leñ. y los past. del Sah. Esp.* (pp. 117-118).

Inkrār: Parecido a *tteylūm**, aunque la rama del *inkrār* es de forma ramificada y la otra es fina y lisa, y es más grande que la de *tteylūm*, además de poseer un sabor más dulce.

Irākkāk: Con este vocablo se hace referencia a la persona que prepara el plato denominado *ārkūk**.

Irifi: Viento cálido procedente del interior del Sahara. Viento cálido que sopla del interior en cualquier época del año.

Išāṭōb: Agitación o convulsión.

Išīgīm: (Pl. *ašwāgīm*). Cazo semiesférico, de madera, dotado de un mango, que se usa para la bebida y el trasvase de la leche entre los diversos recipientes de diferente uso. Su capacidad es, aproximadamente, de un litro.

Išowf: Persona vidente con la potestad de adivinar el porvenir.

Iššir māhu lāḥæḡ: Prematuro (recién nacido).

Iṭārtāḡ lægnæm: Se refiere a una hierba que hace reventar a las cabras, si es comida en exceso.

Iteymāš: Se refiere a la persona o personas que padecen *timši**. Véase la diferencia entre 'tra-hä' y 'teymäs-hä' (en los apartados relativos a las ventajas del té y de *timši* abordados en esta Tesis).

Iṭīb: Se emplea este término para referirse al líquido, generalmente agua o leche, colocado sobre el fuego y alcanza su punto de ebullición.

Jæljāl: (Pl. *jlājæl*). Ajorcas.

Jālfā ḡæddāmiyā: Viento o tirante anterior.

Jālfā sāḥliiyā: Viento trasero noroccidental de la tienda.

Jālfā wārrāniyā: Viento posterior o trasero.

Jālfā: Pl. *jwālæf*. Vientos de la jaima que se atan en consonancia con sus piquetes correspondientes. Son trenzas de cuero de dromedario. Están hechos, generalmente, de madera de *ÿydāri*; van cuatro en cada costado. También se les llama *zhūrā*.

Jāngä: Garganta, desfiladero, paso en terreno rocoso. (Pl. *jnäg*).

Jānšā: Saco común para guardar granos u otros productos locales.

Jāšbæt adrās: Palo de trilla, llamado también *jāšbæt nnādr*.

Jāṭ: Depresión de un valle. Según su significado (trazo largo o raya), quiere designar un lugar largo y estrecho, que es como una raya en la tierra, y en el que hay matorrales.

Jāwy: Vacío. Riachuelo. Rinconada en forma de bolsa que forman algunos ríos.

Jeaymæt rräg: Jaima donde se celebra la boda. El término pasó posteriormente, hasta hoy en día, a significar la boda en sí.

Jeymæt lğæddām: Ver *jaymæt rräg*.

Jliŷ: Golfo.

Jōrb: (Pl. *ajrāb*). Asideros triangulares que ofrecen los paños.

Jumsiyā: Medida para áridos equivalente a un quinto de *sā'*.

Jušūš: Insectos o bichos que suelen atacar a los granos de cereales.

Jzāmā: (Pl. *jzāyæm*). Jesama o rienda para el camello.

Jzāmā: Rasgadura de la narices. Puede producirse en forma de herida cuando el dromedario coge la 'jesama' bajo el pie o la rodilla al alzarse bruscamente estando barrancado; al ir marchando, porque el animal que le precede la pise o cuando en el pasto alguna rama fuerte se enreda en la anilla.

Kæbrit: Fósforo.

Kædyā: Monte, loma. Pl. *kdi*.

Kæfyā: (Pl. de *kfā*). Faldones que se cuelgan de los paños (de la jaima) y se colocan para evitar vistas y las corrientes de aire.

Kæmbs: Callos

Kæskæs: Pasta de trigo granulada.

Kæskæs-l-łgäppā: *kæskæs* sin salsa, y se acompaña de agua.

Kæskæs-l-mutäqqi: *Kæskæs* mezclado con *tägyä**.

Käf: Medida equivalente a la cabida de tres dedos (*rfūd aṭlæt ašbā'*).

Kämmün rräg: Hierba muy presente en la zona norte del Sahara y es eficaz contra *lbärd* y el veneno.

Kämšä: Medida de granos equivalente a un puñado, cogiendo de arriba hacia abajo.

Kärbä: Cantil en la cumbre de un monte. Pl. *cräb*.

Kāsb: El ganado que va nomadeando solo por los pastos. También se conoce con el nombre de *æ'zīb*. Este último puede durar hasta más de diez días en el mismo lugar, mientras que el primero no dura más allá de dos días.

Kāskās: Cuscusera. Vasija de esparto, generalmente, en forma de embudo que se coloca encima de la olla para hacer el *kæskæs*.

Kboyt z̄zāb: *Euphorbia granulata*. Esta planta es comida por las cabras, gacelas, etc. También se llama *læmbeyfihä*.

Kisān: (pl. de *kās*), vasos para el servir el té.

Kitāb al-Fawākih: Véase apartado tercero del primer capítulo de esta Tesis.

Köbbā: Madeja o bola con la que se forma el hilo que se emplea para tejer o hilar la jaima.

Körs: Tipo de *jānfus** que ataca a los odres.

Krā': Golfo, pie.

Kummiyā: Gumía.

Kuntiyā: Estuche porta-vasos confeccionado con palma y piel de cabra.

Kūr: dátíl entero, sin desprenderse de su semilla o parte de su tierna pulpa.

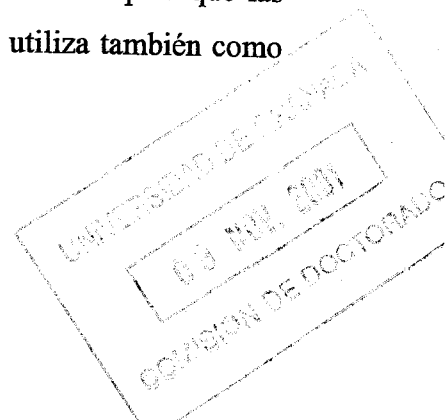
L'ādā: Lo que el novio reparte entre los asistentes el día siguiente a la celebración de la boda (dátiles, azúcar, colonia, incienso, etc), y que suele ser resto de los regalos ofrecidos por el novio a la novia. También significa costumbre.

L'ædr: Adenopatía. Absceso. Se forma éste cuando con un hematoma la circulación sanguínea sufre una detención grande dando lugar a un proceso infeccioso por el pus que se acumula, que puede tener grandes consecuencias cuando se propaga al interior. Para su tratamiento, los beduinos, si es necesario, lo sajan con un cuchillo afilado, limpian el pus y lavan con sal y orines de camello; a continuación dantoques en el interior y en los bordes con un hierro calentado a fuego lento¹⁶².

L'æn̄b: Bayas comestibles que crecen en *ät̄il* (*Maerua crassifolia*).

L'æt̄æl: *Tamarix aphylla*. Sus agallas sirven para curtir en un plazo de cinco a seis días. La madera se utiliza para construir palos de jaimas, morteros y numerosos utensilios de cocina. La maceración sus ramillas machacadas se utiliza para que las mujeres embarazadas recobren la menstruación. Es un árbol se utiliza también como pasto y alcanza dimensiones mayores que las de *tt̄ärfä**.

L'ættā: Polilla.



L'agğāyā: *Zygophyllum waterlotii*. Especie que prefiere los terrenos salinos y húmedos; suelen emplearla los nómadas en el tratamiento de los forúnculos (*ammāt-ylūd*; sing. *um-ylūd*). Es buen pasto y comunica un sabor ligeramente salado a la leche de camella.

L'aiš: Mezcla de cebada triturada (*ddšišā*) con harina de este mismo cereal, o algún otro, que se hierve, y se remueve con un palo (*möš'ād**) hasta espesar. Ya hecho masa, se deja enfriar en una *ğäš'ä**; luego, haciendo un hueco en el centro (*nağ'ä**), se le echa aceite o una grasa animal, en cuyo líquido se van mojando las bolas de aquella masa, antes de comerlas.

L'amāl: brujería en general.

L'arnūğ: Médula espinal.

L'ātmā: La hora de ordeñar la camellas (sobre la media noche). Si es época de mucha hierba se hace a las nueve o diez de la noche.

L'āwwāyā: Tosferina.

L'āy: Velo del paladar.

L'ormā: Cebada amontonada, limpia de impurezas y lista para ser medida.

Læ'neybrā: Ámbar gris.

Læ'ğār: Esterilidad del matrimonio.

Læ'ländæ: *Ephendra altissima* Desf.. Especie leñosa, cuyos falsos frutos, de un color púrpura negro, son comestibles.

Læ'mæd: (pl. *'mūd*), postes que se utilizan, entre cosas, para levantar las puertas del hogar beduino.

Læ'māš: Legañas.

Læ'rād: *Salsola tetrandra*. Muy abundante en la zona litoral desde L'argüb hasta Sābjæt Imililik. Su parte leñosa constituye, además, muy buen combustible.

Læ'ref: Epistaxis.

Læ'şāl: *Salsola sieberis*. Planta de follaje jugoso, que permite tener bastante tiempo a los camellos sin beber. Con el mismo nombre se confunde la *Salsola gymnomaschala*, cosa explicable por su porte parecido.

Læ'tāš: Estornudo.

Læ'weynā: Fruto que crece en *lhällāb**.

Læbbāsæl: Hemorroides.

¹⁶²Mulero Clemente, M.: *Los territ. esp. del Sah. y sus grup. nóm.*, (pp. 346-347).

Læbġār: Vacas.

Læbhāġ: *Vertiligo alba*: forma benigna de lepra.

Læbjūr: Incienso perfumado.

Læblāḥ: *Phoenix dactylifera*.

Læblūḥ: Régimen alimentario y alimenticio, practicado, especialmente, por las mujeres, que consiste en beber mucha leche y *nnšä** y comer mucha carne, a fin de coger más peso y ser más blancas de piel. También llamado *ttæblāḥ*.

Læbrīm: Refiriéndose a la acción de *kæskæš* cuando se frota su sémola entre la palma de las manos para separar y trenzar sus granos.

Læbrūd: Blenorragia. Gonorrea.

Læbsīs: *zzämmīt* con *ddhæn* o *zzæbdä* (mantequilla).

Læbṭæṭ: Manchas o cicatrices poco comunes que aparecen, generalmente, en las piernas de las mujeres jóvenes sometidas a la práctica alimentaria, denominada *læblūḥ**.

Læbṭaynā: Tipo de *rbī'*.

Læbṭīne: *Hyoscyamus muticus* o *Falezlez*. El *Hyoscyamus falezlez* es bien conocido de los beduinos como tóxico para el hombre; ellos lo emplearon en otro tiempo para envenenar la misión Flatters, según Maire. La planta, tomada en pequeñas dosis, tendría la propiedad de hacer engordar. Las mujeres de Tidekelt la emplean para tal fin, haciendo cocer una pequeña cantidad de ella en agua con harina y grasa; dejan que se reduzca e ingieren el producto obtenido, abrigándose después para transpirar. (Voinot)¹⁶³.

Læfdān: *Phoenix dactylifera*.

Læffueylḥār: *Rbī'a* del tipo de una *gärtūfā**. Se utiliza en el té.

Læfgāyæd: Cabras que llevan tiempo ordeñándose, con chivos ya grandes.

Læfrāc: Hematoma. Tiene lugar cuando por contusión se produce la laceración de un vaso sanguíneo, la sangre extravasada se reúne en una cavidad a modo de tumor. Presenta el aspecto de tumefacción húmeda mientras la sangre está fresca, y pastosa cuando llega a coagularse. Es frecuente se cure por reabsorción; de no ocurrir así, convendrá sajar por su parte más baja, desinfectando la herida diariamente¹⁶⁴.

¹⁶³ Guinea, E.: *La veg. leñ. y los past. del Sah. Esp.* (p. 120).

¹⁶⁴ Mulero Clemente, M.: *Los territ. esp. del Sah. y sus grup. nóm.* (p. 346).

Læfrænnä: Brasero tradicional, sin patas, que se usa para preparar el té.

Læftām: Destete.

Læftayhā: Tipo de *zzrā'* en Mauritania.

Læglām: Con este término se designa, eufemísticamente, el órgano sexual masculino, generalmente de un niño.

Læġliyā: Se considera como el plato más sencillo y práctico, que consiste en cebada tostada, a la que se añade, en algunos casos, un poco de grasa (*zzæbdä*).

Lægnä: Poesía *ħassānī*.

Læġnādiz: (Sing. *ġändūz*). Patas del animal cuadrúpedo. Se habla de *lægnādiz lġæddāmiyīn* (patas delanteras) y *lwärrāniyīn* (traseras).

Lægnæm: Nombre genérico con que se conocen las cabras (*lmä'z*) y las ovejas (*n'āy*) en el Sahara.

Lægnägæn: Fosas nasales.

Lægrä: Se refiere con este vocablo, en general, a la harina remojada que se coloca entre el borde de la olla y la cuscusera, para evitar que se retrase más de lo normal, el desarrollo de la ebullición. También se llama *ssdāda*.

Læġrā': Tiña.

Læġrād: Contusión. Es el daño que recibe alguna parte del cuerpo (del camello) determinada por un aplastamiento de los tejidos subcutáneos y producida por golpe, compresión de la carga, etc, sin herida externa. La región contusa aparece caliente, dolorida y tumefacta .

Lægrādif: Hipocondrios.

Læġrinā: Epilepsia.

Læġşaybā: *Danthonia forskahlii* Trin. Abunda en Ssāġia-l-Ĥamra, y se localiza en los wādi (s) arenosos. Es pasto para el camello y demás herbívoros domésticos.

Læġtāf: *Atriplex halimus*. Es pasto que comen los camellos, a falta de otro mejor; pero no les aprovecha, según los beduinos (los cuales también pretenden que los camellos, cuando comen *læġtāf*, padecen tics nerviosos). Los saharauis extraen de sus hojas una materia colorante amarilla. Se utilizan sus hojas para pintarse las palmas de las manos y los pies de color rojo.

Læġtōb: Pivote, en el molino de mano, que sirve para sujetar a la piedra encimera, con respecto a la bajera.

Lægýeybli: *Caralluma commutata*.

Lægzāl: *Gacela dorcas*. Es uno de los rumiantes que más 'abundan' en el Sahara Occidental. De color marrón claro y sabrosa carne, va por lo general en rebaño de número variable (a veces de 30 ó 40).

Læhbāliyā: *Heliotropium undulatum*. El jugo, colorado, procedente de su maceración, los utilizan los saharauis como tinta. Las hojas secas, pulverizadas y con agua, se utilizan, en emplasto, contra la tiña.

Læhlāgæm: Amigdalitis. Conocidas también por *ddhāhīr*.

Læhlib: Leche.

Læhmæz: Dolor intercostal.

Læhmām: (Pl. de *hmāma*,) paloma. Abunda por las cercanías de la costa..

Læhmīs: Giba de camello frita y requemada.

Læhmūm: carbón.

Læhrīg: Se refiere este término al proceso de quemar y rozar cuando la *ḡrāra** lleva muchos años si cultivar.

Læhşāyær: Pl. de *hşīrā* (estera).

Læhtāb: Leña.

Læhwār: Tipo de heridas o pústulas que afectan a la piel.

Læhzām: Especie de dogal, que se coloca sobre los palos de la jaima cruzados, que los trinca por su tercio superior.

Læjlæf: Camella similar a *læfgāyæd* en el caso de las cabras.

Læjli: Mezcla de *ludæk* y *tişţār* sin cocer puestos al fuego y removidos hasta que se sequen completamente.

Læjmīrā-l-māhallyā: Levadura de fabricación artesanal.

Læjnāŷr: También llamadas *kummiyā* (gumía).

Læjrīf: Estación del año que tiene lugar cuando caen las primeras precipitaciones, al final del verano, y que dura entre cuarenta días y dos meses. (Otoño).

Læjtāmā: Circuncisión. Se aplica a los niños a una edad muy temprana, que suele ser a los cinco años aproximadamente, por un curandero (*tabīb*), cuya operación practicada por lo común estirando la piel e introduciendo una piedrecita lisa y redonda cerrando la bolsa que la contiene con un hilo perfectamente atado; a continuación

verifica un corte por encima de la ligadura y lava enseguida con el jugo de una planta cáustica llamada *ṣṣallāḥa**.

Læjṭayr: Mitad superior de la montura de la mujer, que se cubre, y dentro de la cual va ella.

Læjwāz: Hierba aromática con la que las mujeres se pintan el cabello, ya que ennegrece (*tsäawwæd*) y limpia el pelo.

Læjyāṭa: En referencia a las labores de tejido y cosido de la jaima llevado a cabo por las mujeres.

Lækfā: Tejido que cuelgan los beduinos a los lados (de la jaima) a modo de protección.

Lækfæn: Tela o sábana blanca en se envuelve el cadáver de un difunto.

Lækkläf: Cloasma.

Læmbālæ‘: Amígdalas.

Læmbetihā: *Euphorbia granulata* Forsk. Planta comida por las gacelas, cabras y corderos. La emplean los nativos para el tratamiento de mordeduras de víbora y picaduras de escorpiones. Se machaca la planta verde y se hace un emplasto, que se aplica sobre la llaga, previamente, escarificada. Se conoce también con el nombre de *kboydet-ṣ- zāb* y *dd‘äyfä*.

Læmgādīm: Ubres delanteras de la camella.

Læmgeyzli: *Volutaria crupinoides*.

Læmhā: *Addax nasomaculatus*, con grandes cuernos, cual afilados sables.

Læmhāmsā: Parecida a fideos, pero de forma redonda, y se prepara igual que éstos.

Læmhārīz: sing. *Mæhrāz* (almirez).

Læmjeinzā: *Cleome arabica*. Aunque es pasto de camello, éste queda atontado después de ingerirlo. Sirve para combatir su sarna. Para ello, se machaca previamente esta planta, se cuece durante veinte cuatro horas, luego de lo cual su jugo resultante se aplica a las partes enfermas.

Læmjīz: Con este vocablo se refiere, generalmente, al proceso de batido del odre para preparar la leche.

Læmkārkāb: Tipo de grano de té.

Læmkeyrkā: Tipo de hierba de té, llamado también *rweyṣ-d-dæmbānā*.

Læmmā'in: (sing. *mā'ūn*), cacharros y utensilios para preparar y servir la comida, té, etc.

Læmmājær: Ubres traseras de la camella.

Læmnāṣæb: (de *mānṣāb*). Tres piedras grandes sobre las que se coloca la olla una vez encendido fuego entre las mismas.

Læmrāḥ: Superficie limpia situanda ante la jaima en la que barreca o se arrodilla el ganado.

Læmrīs: Plato compuesto de harina de cebada tostada, azucarada, desleída en agua. Constituye un alimento refrescante y nutritivo.

Læmṣāb. *Tāzuwä** más pequeña que *asellāy**.

Læmšäg: Grieta. Es frecuente en el dromedario que le aparezcan en la piel grietas en forma de hendiduras o aberturas longitudinales, principalmente en el arranque de la cola o en aquellas partes del cuerpo que más fácilmente se impregnan de orin mezclado con excrementos o barro. Para su tratamiento, el nómada limpia previamente la lesión y después pone aceite o grasa de animal, con preferencia de avestruz.

Læmŷär: Caja para los trebejos del té.

Lāfā: Víbora.

Lamrād-l-māhi ma'rūfa: Enfermedades inndeterminadas. Se llama así a algunas enfermedades de origen desconocido que los nativos atienden con los mismos remedios de aplicación a otras dolencias ya conocidas y con síntomas iguales o muy semejantes al caso de que se trate.

Lāwḥ: Tablillas para la escritura. También se asigna con este término la escuela coránica (*ŷŷāmi*) donde se aprende Al-Qur'ān.

Lbæhlä: Intestinos con grasa. También llamados *læmğālīb*, que son *læmṣārīn* con *ššḥām* vueltos.

Lbæšnā: *Andropogon sorghum*.

Lbäglä: Ascitis, también denominada *urīm-l-lkärš*.

Lbäkkä: tipo de *ğædrä**.

Lbälḥä: Cabeza de traquea.

Lbäwwälä: Especie de escarabajo.

Lbāz: El cernícalo.

Lböd'ä: 'Ekkä* grande.

Lbōḥšīšā: Traquea.

Lbulgām: Véase *bulgmān*.

Lbūyā: camaleón.

Lfænaēḡ: (feneco), zorro de pequeño tamaño, con anchas orejas de largos pelos y, al parecer, tipo exclusivo del Sahara. Se alimenta de ratones y avecillas y se encuentra por la región de Río de Oro.

Lfærnān: *Euphorbia balsamifera*. Tiene aplicaciones análogas a la planta *afḍir* y su látex se emplea con preferencia al de ésta para curar la sarna de los camellos.

Lfæršīḡ: *Tamarix balansae*. Constituye la formación más importante de tarajes en la zona. Su madera es más frágil que la de *ttārfā**, a pesar de lo cual se utiliza para la construcción de palos de jaimas.

Lfāntār: *Astragalus vogeli*.

Lfār: (pl. *fīrān*), rata o ratón o *Mus peregrinus*. Es muy abundante; en ocasiones su presencia ha constituido una verdadera plaga, de tal manera que ha servido de referencia a los beduinos en el cómputo del tiempo al decir "sucedió en el año de las ratas...".

Lfārdā ttāḥtāniyā: La piedra de abajo del molino de mano.

Lfārdā-l-fowḡāniyā: La piedra de arriba del molino de mano.

Lfāḥā: Principio. Primera Azora de al-Qur'ān.

Lfōḡḡiyā: Bolsa de agua (líquido amniótico).

Lfulā: *Crotalaria saharae*. Abunda en los *wadīs* y en los *raḡs* arenosos.

Lḡābliyā: Zona meridional; también se alude con este término al viento que sopla del Sur.

Lḡædrā: Variedad de tambor que toca una mujer con palillos.

Lḡænniyā: *Phoenix dactylifera*.

Lḡærreymā: *Launacea nudicalis*. Esta hierba la utilizan los nómadas como comestible y por este motivo distinguen dos variedades: una dulce, comestible, que llaman *ḡærreymæt lægzāl* (*Launaea glomerata*), y otra, de sabor desagradable, que llaman *ḡ. læhmār* (*L. nudicalis*). Constituye un excelente pasto.

Lḡæryā: Véase *ḡæryæt nnmæl*.

Lḡærz: *Trigonella anguina* Del.

Lḡāḥwān: *Chrysanthemum* sp.

Lğällābā: (Pl. de *ğälb*), cerro en forma de corazón invertido.

Lğāmḥ: Trigo, *Triticum sp.*

Lğānfūd: Erizo.

Lğärdäg: *Lycium intricatum*. Se extiende por todo el litoral del Sahara, desde la desembocadura de Wād Dra' hasta cerca de Lægweyrä. Los nómadas comen sus frutos verdes, y aprovechan su leña para quemarla directamente o bien hacen carbón con ella.

Lğārş: Masa de leche nutritiva y refrescante que se prepara cuando el año es bueno.

Lğārşä: *Limonium beaumieranum*. Hojas ligeramente aciduladas, comestibles para el hombre y los herbívoros.

Lğärtūf: *Matricaria pubescens*.

Lğärtūfä: *Brochia cinerea*. Planta aromática utilizada como sucedáneo del té. La planta no florecida se llama *rebrouba*. Constituye buen pasto.

Lğärŷümä: Orificio de entrada del grano (en el molino de mano). También se conoce por el nombre de *ḥälğ*.

Lğāş: esternón

Lğāşūş: Pecho.

Lḥād: *Cornulaca monacantha*. Pasto muy bueno para el camello. Esta planta, de la que es muy goloso el camello, la come con delectación; por el contrario, los demás herbívoros domésticos la desdeñan totalmente. Los beduinos la utilizan para el tratamiento de las dolencias del hígado. Machacan la planta verde y la maceran en agua, la ingieren y se ponen a correr, hasta que obtienen un efecto emetocatórtico.

Lḥæmmä: Fiebre.

Lḥæmmeyrā: Mineral que existe en Zemmūr, que se emplea para pintar los ojos y da a los párpados un color rojo. Dicen los beduinos que éste y la *kihla* son preventivos contra las enfermedades de los ojos.

Lḥænd: acero.

Lḥænnä: *Maltokia ciliata*. Nombre con que también se conoce el *ensal* o *ḥälmä* (*Maltokia callosa*). Excelente pasto para el camello. *Lḥænnä*, como hierba, la emplean las mujeres beduinas para pintarse las palmas de las manos y las plantas de los pies. Es de color rojo de yodo; también se pintan las uñas en el mismo tono, pero más fuerte.

Lḥænzāb: *Emex spinosus*.

Lḥälfä: *Aristida pungens*.

Lḥällāb: *Periploca laevigata*. Vive a gusto en el litoral del Sahara, desde Wād Dra' hasta Wād Awnīn. Sus semillas se utilizan con fines medicinales. También la emplean los beduinos como abortivo y contra el reumatismo; la comen raramente los herbívoros.

Lḥām-l-mäblūl: Se refiere a la carne que no requiere ser secada al sol, en oposición al *tištār*.

Lḥämrä: *Andropogon annulatus* o *Echium horridum*. Los indígenas la llaman, además, *lḥäršä ššālḥä* y *lḥäršä l ḥämrä*.

Lḥäršä ljäybä: *Trichodesma calcaratum*.

Lḥäršä ššālḥä: *Echium horridum*.

Lḥäršä: *Trichodesma calcaratum*. Se conoce con el mismo nombre que la especie anterior (*lḥämrä*). Constituye un buen pasto.

Lḥäyyä: Ganado, principalmente, camellos y cabras.

Lḥiḡämä: Escarificar.

Lḥömmān: Sensación desagradable de calor interno.

Lḥömmār: Pieza de madera que impide el apoyo directo de los extremos superiores de los largos palos (*rkāyæz*) que han de soportar la jaima (tienen unos cuatro metros), se introducen, cruzados, en sendos huecos- sobre el paño.

Lḥörmä: Tributo anual que los grupos de familias de las tribus *znāğä* o *zwāyā* abonan a familia de tribus estimada con origen árabe, para sentirse protegida de esta última. No está determinada ni la calidad ni la cantidad que se debe tributar; se entrega lo que se puede: piezas de tela, *täsufträ* (*s*) o bolsas de grupa, *rāḥla* (*s*) o sillas camelleras, etc.

Lḥummeyz: *Rumex vesicarius*. Pasto apreciado por el camello. Es planta usada por los beduinos por su sabor acidulado. También se llama *ḥummeyzä*.

Lḥūt: Pescado.

Lidām: En gastronomía saharai, se alude a la grasa animal, vegetal o leche en la que se bañen las bolitas de *bulgmān* o de *l'äiš*. También se le llama *lidām* al plato de verdura con su salsa, independientemente de que lleve o no carne.

Lirāk: *Salvadora persica*.

Liyædjir: *andropogon laniger*. Pasto que comen los camellos. Se localiza, principalmente, en *Negÿir* y *Zūğ*.

Ljälæş: *Kæskæş* preparado como es debido y guardado para ser tomado en cualquier momento.

Ljänfūs: Escarabajos diminutos.

Ljärrüb: *Acacia* sp.

Ljäybä: Pulmonía de carácter grave, que afecta, generalmente, a los dromedarios. Entre sus síntomas: fuerte tos, elevada fiebre y debilitamiento pronunciado, además de inflamaciones en el cuerpo, principalmente en la cara. La consideran mortal de necesidad, si bien algunos casos logran salvarse. Como recurso, los beduinos dan al animal, por vía bucal, sangre de hiena, a la que añaden los habitantes de la costa cebolla machacada.

Ljubbeyz: *Malva paroiiflora*.

Lkäddäbät: También denominadas *lähmæz*, producidas por reumatismo y (dolor intercostal).

Lkæhhä: Tos.

Lkæhhä-l-beyzä: Expresión común con que los beduinos denominan las enfermedades de las vías respiratorias, y en ella se incluyen distintas afecciones como bronquitis, pleuresía, pulmonía, etc. Se tratan haciendo tomar al enfermo grasa de camello muy caliente, con incienso y clavo.

Lkæhlä: Piedra de azul de magnesio, que se encuentra en gran cantidad, que se encuentra en gran cantidad en el Mseyed del Aaiun y Lemleyhīs, con que los hombres, y también las mujeres, se pintan los ojos.

Lkämšä: *Anastasia hierochuntica*. Pasto mediocre. Es la conocida rosa de Jericó. Es una plantita como de medio palmo; leñosa y reseca por el sol parece muerta, pero vienen las lluvias y se esponja, extendiendo sus ramillas ante la humedad benéfica, con gran sorpresa de los que la ven por primera vez.

Lkändrä: Té con leche.

Lkärmüş: Higo.

Lkäydär: tipo de *jušūš* que se forma alrededor de la harina, cebada...

Lkey: Cauterización.

Lmädaeryä: Palos afilados, parecidos a *ağlälīb**, con tres ramificaciones, con que se recoge la trilla.

Lmädbāḥ: Refiriéndose al sacrificio de reses, es el punto donde se efectúa el corte de la bestia.

Lmäḡli: En la alimentación beduina-saharawi, se refiere a la cebada bien hecha y calentada.

Lmäḥrātā: En el arado de Ssāḥel sahariano, algo muy similar a la cama.

Lmäenŷael: Hoz.

Lmäerj: *Genista saharae*.

Lmäerrä: Urticaria.

Lmäers: (Pl. *ämārās*). Silos en las inmediaciones de las zonas de siembras para guardar los cereales; tienen formas de cuevas, por cuya estrecha entrada apenas pasa un hombre. Su capacidad oscila entre cuatro y diez *grāras*. (Una *grāra* equivale, aproximadamente, a 30 *ṣā'*, y un *ṣā'* a 7 kgs.

Lmäṣrān lækbīr: Intestino grueso.

Lmäftūl: Tipo de grano de té de altísima calidad y muy apreciado por los beduinos.

Lmäḡtā': Pieza de hierro, cuya cabeza ancha y afilada se utiliza para dar martillazos.

Lmäḥrād: Columna vertebral.

Lmäḥwār: Pirosis.

Lmäkr: *Launacea mucronata*. Excelente pasto cuando crece mezclado con otras plantas; pero comunica a la leche y a la carne de los animales que lo ingieren en gran cantidad un gusto amargo desagradable; de allí su nombre indígena: *mākær*. Junto con *ssælḡ* contiene una sustancia que debilita el hueso del animal.

Lmä-l-bāræd: Agua dulce.

Lmä-l-mālæḥ: Agua salobre.

Lmärfäḡ: Cojín de cuero adobado.

Lmärrjūfa: *l'äiṣ ḡyāri* (licuado).

Lmärrjūfā: Un tipo de *'äis*, que se hace tanto de *ddšišä* como de *ddḡḡḡ*.

Lmärrās: Guardián que cuida los silos (*märs*), a cambio de un tanto establecido sobre las cantidades que se vayan extrayendo, bien por las necesidades familiares o para la siembra; generalmente, se entrega una *sā'* por cada *grāra* que se extrae.

Lmä-ṣ-sāmær: Agua fría.

Lmāṭa: (Pl. *lmāt*). Especie de fardos en los que se ata la cebada tras acabar la faena de la siega.

Lmäyæbnā: Estómago.

Lmuj: Tuétano de los animales que los beduinos cazan o sacrifican, que suerben crudo después de roto el hueso con unas piedras.

Lmutāwqi: Alimento al que se añade *tägyä**. Este término va acompañado casi siempre de *kæskæes*, por lo que se dice *kæskæes-l-mutāwqi* o *lmutäqqi*.

Ltām: amplio turbante, de color generalmente azul, con que los saharauis cubren la cabeza; uno de sus extremos les pasa por debajo de la cabeza y cubre el rostro dejando al descubierto solamente los ojos, obedeciendo esta modalidad probablemente a proteger las vías respiratorias y la parte baja de la cara contra la reverberación del sol. Según ellos, sirve también para impedir la entrada por la boca de los malos espíritus.

Lubär: Pelo del dromedario.

Ludæk: Grasa de giba de camello derretida, muy apreciada por los beduinos, que se obtiene como resultado de *læhmīs*.

Luhām: Antojos.

Lurām: Inflamación.

Lurän: De la familia Agama (*Uromstix spinipes*) de gran tamaño (unos veinte centímetros de largo).

Luŷä: Depresión desprovista de matas y arbustos, pero que si la tierra se empapa de agua de lluvia, en ella llega a brotar hierba y, si las lluvias son abundantes, se aprovecha para la siembra. (Depresión de terreno sin vegetación en la cual el agua de lluvia es absorbida rápidamente por el suelo).

Luŷä': Cólico o espasmos.

Luzîr: Amigo del novio que coordina tareas de la boda y se convierte en la persona más fiel al novio durante los días que dura ésta.

Lwäklä: Prurito.

Lwärgä: Grano de té en general.

Lwäyæb: Variedad culinaria social que se prepara durante el último día de la boda o durante las fiestas religiosas.

Lyärgīg: *Helianthemum lippii*.

Lyelmā: *Plantago ciliata*. Excelente pasto. Abundante entre Tišla y Zūğ, en todos los cauces de ríos saharianos y en cerros.

Lÿöwbār: *Terfezia* sp.

Llæft: Nabo.

Llæhmā: *Malconia aegyptiaca*. Planta muy apreciada por los camellos y otros herbívoros. Buen pasto, pero tiene el inconveniente de comunicar un sabor y un olor poco agradable a la carne y a la leche de los animales. También se conoce con el nombre de ššgā'a.

Llægw: Conjunto de crias de cabra u oveja, que tienen un cuidado y mantenimiento especiales, dentro del ganado que posee la familia.

Llbän lmuḏärdär: Mezcla de leche ḥlib y lmuṭä'am.

Lleyliyā: Tipo de *wangāla**, practicado generalmente de noche, que consiste en añadir a la carne ya cocida algunos productos específicos para mujeres, tales como *tāriälæf* y *ddhæn*. También llamada *sæmbälwä*.

Lleyyā: dolores intensos en el vientre que se caracterizan, a veces, por pequeñas diarreas con pujos sanguíneos. Cólico.

M'allām: (Pl. de *m'älmīn*). Maestros herreros o majarreros. Su femenino correspondiente es *m'älmä* (pl. *m'älmāt*), que se dedican, especialmente, a la artesanía local y curtido de pieles adornadas de diversos motivos.

M'ännäg: Tortícolis.

M'äzbīn: (Sing. *m'äzzäb*), pastores o beduinos que pasan largos días con el ganado, lejos del *frīg*, en busca de pastos.

Mä'z: Coloquial de 'änz (cabra).

Mädgā: Trozo pequeño de carne cocida o asada, del tamaño aproximadamente, de un bocado, que suele ser mezcla de carne o hígado con grasa animal.

Mæ'yān: El que produce mal de ojo

Mædrä: Punzón que ayuda a tensar los hilos.

Mægbæt: Se refiere a aquél alimento pesado en la digestión.

Mægzæf: (Pl. *mgāzæf*). Huso para hilar la jaima.

Mæhrāta: (Pl. *mḥārit*). Arados.

Mæhrāta: Arado para la labranza.

Mærgāya: (Pl. *lemrāgi*). Cucharón rústico, generalmente, de madera para servir *ddšiša* o *keskes*.

Mæstāgbāl: Dirigido hacia el sur.

Mæstāmrār: Se sabor amargo.

Mæswāk: (Pl. *msāwīk*). Palillos que se hacen de los tallos delgados de *yūdārī* y de *atīl* para frotarse los dientes, y mantenerlos limpios.

Mætrowmyīn: Refiriéndose a los cacharros, cuando están afectados por la humedad.

Mæyŷowŷi: Se refiere, generalmente, al objeto que está hueco por dentro; por ejemplo el tallo de un arbusto.

Mæzwæd: (Pl. *mzāwīd*), saco de piel curtida como *tāsufrā*.

Māftūl nigru: Tipo de té negro de buena calidad.

Māg'ād: Equivale (en el arado sahariano) al dental propiamente dicho.

Māgdār: Cortadura en los lechos de los ríos producida por la corriente de las aguas, en donde quedan estancadas durante algún tiempo.

Māgrāy: Tetera grande para calentar el agua con que se va a preparar el té.

Māgsām: Desfiladero, paso entre montañas. Pl. *mḡāsæn*.

Māḡṭā': Vado, paso. También se refiere a un utensilio para cortar.

Māḥfāl: Reunión de gente para celebrar un acontecimiento importante.

Māḥlāb: (Pl. *mḥālīb*). Recipiente de forma cilíndrica, rematado cerca de su borde superior por un gancho, y es utilizado para recoger la leche del ordeño de las cabras.

Māḥṣār: Reunión de jaimas establecidas ocupando un terreno relativamente escaso; su número supera las cuarenta tiendas.

Mājsūr: Aborto.

Mākæsrā: Martillo de metal para partir el azúcar de pilón.

Mālæḥfā: Pieza de tela o manto de colores diversos que visten las mujeres y que las cubre de pies a cabeza y con el que, mediante unas vueltas alrededor del cuerpo, forman el traje anudando sus extremos por encima de los hombros.

Mā-l-ḥām: Se le llama también *'ätmæ-t-l-ḥām* o *lhām-l-mätbūj* (carne cocida).

Mālsā: De naturaleza lisa, en oposición a *ḥāršā*.

Mānhār: Degolladero.

Mānhār: Garganta.

Marrāra: Vesícula biliar.

Māru lækwār: Plato de arroz que se prepara con pescado.

Māru læmdägdäg o ddšeyšā: Arroz de grano pequeño.

Māru läšbā': Arroz de grano largo.

Māru sgīr o sgäyyær: Arroz de similar grano al de *læmdägdäg*.

Māru ṭtalāla: Otra denominación con que se conoce el arroz de *lækwār* o senegalés.

Māru: *Oryza* sp.

Mārwāb: Vasija de cuajar leche.

Mārŷān: Olla de distinto tamaño

Māšhā: Llanura amplia, arcillosa, dura, con piedras pequeñísimas, y sin vegetación.

Māskūn: embrujado, poseído o habitado por espíritus o duendes, etc.

Māsmāk: (Pl. *msāmik*). Palo más largo que *lbāb** que se coloca entre ambos si la jaima es de grandes dimensiones.

Māsmāk: Uno de los palos que levantan la jaima por su parte delantera.

Māsmūm: Envenenamiento.

Māšrāb: Extensión llana, dura, despejada, sin cantos pequeños, ni arbustos ni matas. Toma su nombre de la palabra árabe *sarāb* (espejismo), porque se ofrece tal ilusión óptica en esta clase de terrenos.

Mātānbā:(Pl. *mtānæb*). Fuertes paños anteriores (*M.ğæddāmiyā*) y posteriores (*M. warrāniyā*) de la jaima. Otra definición: paños más pequeños que el *flīy* que se colocan cerrando la jaima por sus partes delantera y trasera.

Mātmūra: (Pl. *mtāmær*). Agujeros excavados en el terreno, más estrechos en su boca que en su fondo, en los que los beduinos depositan la cosecha entre dos lechos de paja seca de unos treinta y cinco centímetros de espesor el de abajo, y de quince a veinte el de arriba, tapando los agujeros con piedras en forma de losa y cubriéndolos finalmente con tierra seca.

Mātrūf (ojo): Traumatismo ocular ligero.

Māŷmār: Hornillo o braserillo alto, de metal, para hacer el té.

Mdäggāt: (Pl. de *mdäggä*). Mango inseparable del mortero llamado *mæhrāz* (almirez) que se usa, entre otras cosas, para quitarle la cáscara a la cebada después tostada o seca.

Mdāk: Clavo tradicional, que se utiliza, entre otras cosas, para sacar o retirar los casquillos de un rifle o agujerear la mezcla de *ludæk* y carne destinada a preparar *læjli'*.

Mfāṣæl: Sing. *Māfṣäl* (articulación).

Mġāfya: Se refiere a la jaima orientada hacia el norte. También se dice *tusäddär*. Con *mġāfi* o *mġāfya*, se asigna cualquier cosa o persona orientada hacia el norte.

Mirŷäl: Caldero. Esta voz es de árabe clásico y se emplea más en Mauritania que en el Sahara, mientras que los saharauis se inclinan por *märŷän*.

Mnāṣæb: Tres piedras grandes sobre los que se coloca el *marŷän* tras encender fuego entre las mismas. Fogón.

Mniḥä: Asociación ganadera por la que se entregan varios cabezas de dromedarios y sus hembras para su pastoreo y cuidado. El pastor se aprovecha de la leche de las hembras, y obtiene un beneficio de los productos. En tiempos pasados, era el procedimiento de que se servían los propietarios de centenares de dromedarios, para evitar ser víctima de un 'gazzi' que le privara de toda su fortuna.

Möftāḥä: Aguja pequeña que se usa para coser tejidos más finos, especialmente ropas. También recibe el nombre de *æbrä*.

Möhġæñ: (Pl. *mḥāġæñ*). Embudo de madera u otro material.

Möjyæṭ: Aguja grande que se usa, generalmente, para coser la jaima.

Möngäṣ: pinza para sacar espinas.

Möṣ'äd: Palo de madera con que se remueve *l'äiṣ*, *bulgmän*, etc, hasta espesar.

Mötri: *Andropogon sorghum*.

Mrāḥ: Lugar, acotado por espinos o matojos, situado delante de la jaima en donde se recoge y ordeña el ganado.

Msāmä: (Pl. *msāyæm*). Silla camellera empleada para transportar la mujer e hijos pequeños.

Msäræsrä: Etapa del batido de *ššækwä*.

Mšärräġ: Orientado hacia el Este.

Msawḥäl: Orientado hacia el Oeste o el litoral.

Mseyrīn: Arroyo de cauce muy estrecho, largo y sinuoso; y que -como el intestino (*mæṣrān*, *mšārīn*)- es de curso tortuoso y con recovecos.

Mṭā'am: Leche, mezclada con un poco de agua, con cierto sabor agridulce. Se refiere también a la leche que se aprovecha, generalmente, como *idām* para acompañar a platos de *bulgmām*, *l'äiš*,... o para ser consumida en el momento de su ordeño. Se conoce, igualmente, por *ḥāmæz*.

Mṭānæṭnā: Este término se utiliza, generalmente, cuando se refiere a la primera de las tres etapas que se dan en el batido de la leche en el odre.

Mṭāræḡ: vara delgada y larga de un árbol o arbusto, limpia de hojas.

Muḥāwḡä: Cuando sopla *ssāḥliyä* y se orienta la jaima hacia *šärḡ*. Es decir, dirigida hacia *šärḡ* o *sāḥæl*.

Muj lmušāš: Tuétano.

Mūs: Cuchillo.

Mÿär: Caja forrada para guardar el té.

N'älä: (Pl. *n'āyæḷ*). Especie de sandalias que se adaptan y sujetan el pie por una correa unida a la planta por dos tirantes en la parte superior y atados en la anterior por otra correilla que pasa entre los dedos.

N'amä: (Pl. *nn'am*), vestruz o *Struthio camelus camelus*.

N'āy: (De *nä'yä*, oveja). Rebaño de dos a cinco ovejas.

Nādær: Espacio descubierto, llano, duro y un poco empedrado, exento de pequeños árboles, donde se trillan las mieses (era).

Næbkä: Pequeña duna o montón de arena que se forma junto a una mata o piedra. Su altura es la de una persona sentada.

Næḡ'a: En gastronomía sahariana se refiere al hueco que se hace en centro de la variedad culinaria denominada *bulgmān* o en la de *l'äiš* y al que se echa aceite o una grasa animal.

Næḡ'a: Pequeño charco, con capacidad de agua de lluvia, que apenas basta para llenar dos odres. Pl. *nḡæ'*.

Næmlä: Hormiga.

Næṭfiya: Especie de cisterna.

Näfsä: (de *nifās*), puerperio o período postparto.

Näḥlā: Abeja (avispa).

Näjlä: *Phoenix dactylifera*. Esta planta del desierto tan representativa y conocida, se localiza en la zona de *Ssäḡia-l-Ḥamrä*, especialmente, en la parte norte de la misma.

Nār: Fuego.

Nār-l-fārsiya: Eczema.

Nāwwāša: Cola.

Nbeykā: Diminutivo de *næbkä*.

Nġiš-l-ma'ida: Dolor agudo y esporádico del estómago.

Nigru: Té negro.

Niy: Alimento poco cocido, asado o calentado.

Nnä'nā': *Mentha viridis*. (Hierbabuena).

Nnæġd: *Anvillea radiata*. Entra en la composición de las ġrāras. Constituye un pasto mediano. La hoja joven y verde se utiliza para reemplazar la menta en el té. También la llaman los beduinos del Sahara *lliynä* (la tierna).

Nnæsyān: Amnesia.

Nnbæġ: *Zizifus lotus*.

Nnfæd: Conjuntivitis complicada.

Nnfæd: Ligera punción practicada sobre la parte externa de la rodilla hasta alcanzar el tobillo, que ayuda a liberar el 'líquido maligno' acumulado en el interior.

Nnhīra: Camello que se sacrifica, generalmente, durante una celebración importante. También se asigna con el mismo término, comúnmente, a cualquier dromedario.

Nnirā: El palo horizontal sostenido por dos altos, que permite levantar los hilos de la parte inferior de la urdimbre (*neyr*), alternándolos con los de la parte superior (*heyr*).

Nnjir: Roncar.

Nnjūr: Técnica curativa que consiste en destilar gotas de *ddsām* o de aceite por vía nasal.

Nnmeyli: Tipo de grano de té de baja calidad.

Nnšā lähmār: Sopa saharai, más diluida, tomada especialmente por las mujeres.

Nnšā: Sopa beduina elaborada, generalmente, de *ddšišä*.

Nnsil: *Aristida plumosa*. Es uno de los pastos más estimados, principalmente, en el verano. Excelente pasto para los camellos, tanto fresco como seco.

Nnzif: Hemorragia.

Nöš-l-lhäm: *Llhäy-l-mābæs*, que puede ser *mæšwi* (asado) o *mätbūj* (cocido).

Nsil: Esteva (en el arado del Sahara) que puede ser entera o compuesta.

Ntæf zāgbā mæn gæzzābtu: Arrancarle un mechón de pelos de la nuca (de alguien, especialmente, un *mæ'yān*)*, y arrojarlos al fuego, como remedio, a veces suficiente, para eliminar la mala potencia y contrarrestar su mal de ojo.

Ntāf: Infección, herida infectada.

Ntīf š'ār rrāṣ: Alopecia (caída de pelo).

Ntūf læḥnæš: *Indigofera oblongifolia*. Planta propia de Mauritania, pero no es descartable que viva también en el Sahara.

Nwāla: Choza que los beduinos levantan en el interior de la *zrība*, y que emplean como cocina.

Rābt: Región sembrada de dunas, entrelazadas sin amontonarse, de manera que se dificulta el paso entre ellas.

Rābūz: Especie de fuelle fabricado, generalmente, de piel de cabra por artesanos saharauis y movido con un pie.

Rāḡ: Terreno llano, amplio, con aguijarros y piedras, con algunas matas, pero despejado de arbustos.

Rāḡbā: Cuello. Se da este nombre al collado en una región accidentada o montañosa.

Rāwzā: Sorbito de té que se toma antes de servirlo para saber si está listo o no. También se le llama *tæfīšā*.

Rāym: Se denomina así a un montón de piedras, en forma cónica (mojón). Se emplea, generalmente, como referencia o señal de una sepultura.

Rbā'iyā: Medida para granos equivalente a cuarto de *sā'*.

Rbæ'-l-lḥām: *Lḥām-l-mæšwi*, poco hecho, triturado para la variedad culinaria denominada *tidḡit**, pero tras pasar por el fuego.

Rbeyyeb: Arroyo, afluente. De *rābīb* (hijastro), designa al pequeño arroyo que discurre próximo y casi paralelo al río en el que afluye.

Rgāwi, rrægwā: Crema espumosa resultante de la leche, té, etc.

Rḥā: (Pl. *rḥā*). Molino de piedra, movido a mano, indispensable en cualquier familia saharauí, para moler el grano.

Rḥāl: Caballetes para colgar los odres. Muelle artesanal que ocupa parte de un extremo de la jaima para colocar algunos de los escasos enseres de los beduinos.

Rḥeyyā: Grano paracido a *lbæšnā**. Abunda en Mauritania.

Rhīl: Se refiere al traslado que se lleva a cabo de un lugar a otro. También, se alude con este término, al traslado de la novia de la jaima de sus padres a la del novio, una vez finalizada la boda y pasada una temporada.

Rkizā: (Pl. *rkāyæz*): Palos mayores que sujetan la jaima.

Rræġm: *Monsonia nivea*. Pasto excelente. Abunda en los wādīs, cubetas y reġs arenosos de Ġeltet Zemmūr y de aġmār, entre otros sitios.

Rræmt: *Haloxylon scoparium*. Generalmente la respetan los animales; los camellos sólo la pastan a falta de otro alimento.

Rrāġbā: amígdalas. También denominada *læhlāqæm*.

Rrämmāda: *Euphorbia calyptata*. Su látex cáustico irrita los ojos del camello cuando los roza. Sin embargo, es pasto apetecido por este animal.

Rrbī': Pastos que aparecen después de las lluvias y se agostan rápidamente a los pocos meses de pasadas dichas precipitaciones.

Rrbī'a: Recipiente para el azúcar.

Rrfūd: Técnica curativa beduina para aliviar los dolores de amígdalas.

Rrġiṣ: Término común con que se denominan los bailes del Sahara.

Rrīš: Aluminio.

Rrkizā-l-ġæddāmiya: Puntal anterior (de la jaima) que con el trasero da la máxima altura a la tienda.

Rrkizā-l-wārrāniya: Puntal posterior o trasero de la jaima.

Rrmæd: conjuntivitis u oftalmía, que se caracteriza por enrojecimiento de los ojos y mucho picor-dolor.

Rršāma: Ver página 163.

Rrtæm: *Retama raetam*. Planta poco frecuente y se ha localizado, básicamente, en la Sebja de Aridāl y en Smāra. Sus ramas son tóxicas y por eso no las come el ganado. En cambio, si se come sus florecillas (especialmente las cabras).

Rrtīl: delirios

Rrūh: Pieza cilíndrica que interviene, de modo determinante, en la confección del telar primitivo.

Rrup: Líquido resultante de la mezcla de dátiles con agua tras ponerlos al fuego y retirar los desechos de los mismos. También se hace con miel, azúcar u otros frutos vegetales, que se introducen en el 'ækkā* o aġært* para conservar ddhæen*, etc.

Rruyān: Pl. de *arwi* o *larwi**

Rrwā: Se refiere a los dos camellos que se utilizan para realizar la trilla, con los pies acolchados y atados con larga cuerda a un clavo (o palo) en el centro de la pequeña era y a los que se hace girar sobre las mieses.

Rsil: Rebaño de ovejas que oscila entre quince y veinte reses.

Rweiṣ-d-dæmbānā: Un tipo de grano de té de *lemkeirkba*, de buena calidad.

Sā‘: Medida para los granos equivalente a siete kilogramos.

Sā‘d: Serpiente muy gruesa de unos dos metros de largo.

Sābjä: Depresión de terreno-alguna más baja que el nivel del mar- con fondo pantanoso o salino. Salina. Pl. *sbaj*.

Šādæḡ: Se refiere a aquella leche pura y fresca.

Šāddūm: (Pl. *ašdādīm*). Dos palos sobre los que se apoyan los caballetes (*rræhlä*), y por los que pasan- de uno a otro y a manera de red- una cuerda resistente con el *āsāwdār** formada por una tela.

Šādrāyā: Arbusto común que crece en época de *rbī‘*, pero generalmente permanecerá más tiempo. Puede durar un año, dos... Se le llama también *ukād*, en oposición a *rbī‘*.

Sæhr: Hechicería, magia. Véase *l‘ämäl**.

Šækwä: Odre o recipiente de piel de cabra sin pelos que sirve para agriar la leche.

Sælg: *Beta patellaris*.

Sæmbälwä: Tipo de *Wængāla**.

Særwāl: Amplio pantalón, de color blanco, azul o negro, con grandes pliegues que forma una gran bolsa en la entrepierna y que se estrecha al terminar por debajo de la rodilla; no lleva abertura alguna y se sujeta a la cintura por una correa o cinturón, denominado *ḡšāt*.

Šāfyä: Peñasco o roca lisa, de diferente tamaño. Pl. *sfi*.

Šäḡḡæt ššāræb: Hendidura del labio.

Sāhb: Cauce poco acusado, casi lleno, por donde con suave pendiente, se extiende el agua de lluvia.

Sāhel: La zona que va desde el Wād Dra‘ o Täl* hasta el Ġæblä* tomando como eje oriental el meridiano 12.

Šäljä: Arroyo pequeño, como un tajo, cuyas laderas son acantiladas, y los bordes muy acusados.

Šälläl: Persona, generalmente de color negro, con poder de desangrar a la gente con su mirada y de transformarse en animales.

Šāmiyā: Se refiere a una tela de sábana, *fælyä* (de *flīy**) o tejido cualquiera que se llena de cebada. Es decir, según el texto, ese *nādær**, además de cien *grāra** y dos *sā***, ha dado también una cantidad indeterminada.

Šännä: *Ĝærbä* muy usada.

Šānti: Pista.

Šānyä: Pozo con noria, de una profundidad inferior a los veinte metros pero superior a los cuatro.

Šārbä: En referencia a la tierra u otro objeto húmedo.

Šarġ: Zona muy indeterminada; es todo lo que queda al Este del meridiano 12 y con un eje que no va mucho más allá del meridiano 8.

Šärtāt: Hiena rayada.

Šärwiṭa: Tela común que se utiliza para distintos menesteres.

Šāṭbä: Rama de un arbusto.

Šäwkä: Espina.

Šäwr: (Pl. *äšwār*), se refiere originalmente a una composición musical no cantada, acompañada de instrumentos, particularmente de cuerda, pese a tener pasajes musicales cantados que puede prescindir de ellos. Algunos la confunden con *nnæhyä* (pl. *nhāyä*), que es una composición cantada, es decir, incluye, además de música, la letra.

Šbær: Medida de longitud que se usa para medir telas, cordeles, etc, equivalente a la distancia que va del dedo pulgar al meñique de la misma mano extendidos.

Sdāda: tumor de tetas.

Sdāda: Véase *lægrä**.

Šdæġ ŷymäl: *Atractylis aristata*. Abunda a lo largo de Tiris, desde la Ferinina hasta Zūġ. En la antigua zona francesa (del Sahara) le llamaban *tisækrä*, por confusión con los *Echinops*.

Seyl: Inundación. También se aplica este término a cualquier goteo que puede afectar a paredes, techos, etc.

Seyr: (Pl. *syūr*), correa o banda.

Sfūf: mezcla en polvo de *ššādrāj-l-āzrā*, *l'ælk*, *tägyä* y, raramente, polvo de *ššallāha*.

Siġāt: (De *siġa*), costillas.

Skiṭā: Cordero o cabra entera sin cortar lista para ser cocida o asada.

Smāj: Cerumen.

Šölb: Zona amplia que resulta divisoria de agua entre dos regiones.

Sörmi: (asörmi) Cojines de piel.

Šowkā: Aguja para limpiar la pipa.

Šrāyæḥ: En referencia a la carne o pescado, se alude a filetes o tajadas.

Šš'ār: Pelo del ganado cabrío.

Ssä'dān: *Neurada procumbens*. Buen pasto cuando está verde.

Ššā'rā: Un tipo de té de grano pequeño, muy estimado por los saharauis.

Ššādra-l-beyzā: *Teucrium chardonianum*. Planta característica de la costa.

Ššæ'lley: *Anabasis aretioides*

Ššælḥāwi: *Terfezia sp.*

Ssäḥliya: Se refiere con este término al viento del Oeste o poniente. También se asigna con ella a la zona occidental o de la ribera (Sāḥel).

Ssäkkūm: *Asparagus altissimus*. Planta omnipresente en las *ḡrāras**.

Ššäkräf, ttšäkrif: Encogimiento, parálisis.

Ššäl'ā: Calvicie, alopecia.

Sšäl'ā: Polifagia. A la persona que le gusta comer mucho, se le llama *mäslū'* o *wäkkāl*.

Ššällāḥā: *Acacia arabiga*.

Sšäræsraet: Se refiere a la segunda etapa del batido de *ššækwä*, que coincide con el momento en que la manteca se está conformando pero sin llegar a juntarse completamente.

Sšärdūm: (*Ššfār **, en estado verde)

Ššärġiya: Viento que sopla del Este.

Ššärġiyya: Viento que sopla del Este. También con este término se alude a la zona oriental del Sahara.

Ššätbā: Colitis. Diarrea.

Ššāyæṭ: Lo sobrante. Con esta expresión se refiere al plato al que se añade un exceso de *l'äiš'*, y a veces llega a quemarse.

Ššäyf: La estación del año con más calor, y que dura más de tres meses. (Primavera).

Ššbārṭu: *Senecio anteuphorbium*. Muy abundante desde la Ssāḡia-l-Ḥamra hasta Wād Dra, cerca del litoral. Las abejas utilizan su néctar. Esta planta se utiliza como contraveneno de las euforbias tóxicas de Abisinia y África del Sur.

Ssbät: *Aristida pungens*. Esta planta juega un papel importante en la vida de los beduinos. Constituye, particularmente en el momento de la floración, un excelente pasto para el camello y restantes herbívoros domésticos. El fruto llamado *ḡayrābä* (en la zona española) es cuidadosamente recogido y utilizado, como el de *Panicum turgidum*, para la alimentación humana; se da también a los caballos, para los que tiene idéntico valor alimenticio que la cebada (Voinot). Las hojas trenzadas dan cuerdas de mala calidad, que sirven sobre todo para trabar las patas de camellos¹⁶⁵.

Ssbäyāt: Líquido amniótico.

Ssdær: *Zizyphus lotus*. Se ha localizado, además de Tišla, en Izik y en la ḡrāra llamada *um-ssedra*, denominada así por llevar un árbol de esta clase. Además de servir de pasto, su madera se utiliza para construir mangos de instrumentos y palos de jaimas. Tiene un fruto llamado *nbnæḡ*, que se recoge maduro y es comestible (excepto la semilla negra). También se comen secos los frutos. El polvo de las hojas y de los frutos secos, humedecidos con agua tibia, se aplica en forma de emplasto sobre los forúnculos para activar su maduración.

Ššdīdā: *Ephedra alata* (Var. de *læ'ländæ**). La come el camello, a falta de otros pastos.

Ššey: Con este término se designa, en general, a la carne o pescado que se preparan asados.

Ššfār: *Aristida acutiflora*. Con el nombre *ššfār* se conoce la planta seca de *ssärdün* (planta en estado verde). Constituye un buen pasto.

Ššfūd: *Zilla spinosa*. Mata que sirve de pasto al ganado en general. Constituye un excelente alimento. Parece a *um-lbeynä** y es inflamable.

Ssfūf: Mezcla en polvo de *ššäj-l-draäzra*, azúcar, *tagia* y, a veces, *ššällāḡa*.

Ššḡī: Insolación.

Ššḡigā: Jaqueca o migraña.

Ššhæd: Panal.

Ssiġ: Juego que practican los beduinos dentro de la jaima o sentados al aire libre, que es muy similar al parchís, practicado con ocho palitos pintados en dos colores. Sobre un montón de arena en el suelo se hacen con los dedos 42 agujeros en grupos de dos y el juego consiste en mover los palitos según ciertas normas, ganando el que haga mayor número de recorridos.

Ssihr: Magia.

Sslij: Recipiente cerrado que se utiliza, especialmente, como lechera, donde se va acumulando la manteca extraída hasta que se llene. Luego se coge parte de la misma, se cha en una olla de tamaño mediano y se coloca al fuego y se deja que hierva.

Ssmāj: Cerumen.

Ššmāk: Sordera.

Ššmāl: saco especial para cubrir las ubres de la camella o cabra.

Ššmār: *Juncus maritimus*. Planta propia de los terrenos arcillosos húmedos. Las mujeres saharauis trenzan hábilmente con ella esteras para las jaimas al borde de aquella sebja.

Ssmidā: Sémola.

Ššnīn: Bebida refrescante de leche mezclada con agua y azúcar.

Ššörrä: Envoltorio. Dentro de la tradición y superstición saharianas, se alude con este vocablo, a la brujería que se hace a los recién nacidos.

Ššörrä: Ombligo.

Ššräṭa: Incisión o escarificación.

Ššri': Perfume, a base de hierbas, que se mezcla con *læjwāz**, para preparar *læjmīrā*, entre otras cosas.

Ššta: Cuando hace más frío y vienen otras lluvias. Dura tres meses aproximadamente. (Invierno).

Ssūsā: Caries. También se refiere con este término a la carcoma, que, a veces, amenaza on mucho peligro el contenido de *l'ækkä** u otros contenidos de piel, si no se toman las precauciones necesarias.

Ssuwweyd: *Suaeda mollis*. Planta frecuente en los saladares del Sah. Oc. Esta planta es poco apreciable por los camellos, en los que produce cólicos cuando la ingieren en estado joven. Igualmente la comen las cabras y los corderos.

¹⁶⁵ Guinea, E.: *La veg. leñ. y los past. del Sah. Esp.* (p. 129).

Sswāræğ: Dolor reumático que afecta a la parte superior de las piernas.

Ssyūr: trozos finos y largos de carne en forma de banda.

Ššzāz: El mango para mover la piedra encimera, del molino de mano, que es de madera.

Ştāli (şātlā): Olla.

Şuniyāt: (*mnāseb şuniyāt*): fogón de piedras duras y muy resistentes.

Şuşiya: Pequeña tabla con la que se aprieta el tejido después de cada paso de la lanzadera (*mejšā*, cuyo hilo es, siempre, de pelo de dromedario), y mantiene la separación entre los hilos *nayr* (de la parte inferior de la urdimbre) y *hayr* (de la parte superior).

Swāræğ-l-fum: Molestias en las encías, dientes, etc.

Şyāh: (De *ša*, cabra). Rebaño de cabras que oscila entre tres y diez cabras.

T'ārgībā: Regalo o sacrificio de un animal-generalmente dromedario hembra-que se hace para deshacer un agravio o solicitar protección, con el deseo de reanudar las relaciones y olvidar lo pasado.

Ṭā'lā: (pl. *ṭlæ*'), poema.

Ṭāblā: Bandeja metálica en la que se colocan los vasos y la tetera. También se conoce con el nombre de *şiniya*.

Tādqārnīt: *Hedypnois cretica*.

Tæbnænnā: *Sansevieria senegambica*. Pequeñas, rojizas y dulces semillas del chaparro espinoso *lgärdäg**.

Tæddärrāş: Refiriéndose al pan, cuando le entra arena por dentro a causa de no haber hecho finos los panecillos.

Tæftišā: Sorbo de té o de leche, que se bebe, habitualmente, para saber si dicha bebida está en su punto.

Tæjlöş: Desprendimiento placentario post-parto. También se dice *iṭihu ttwābæ*'.

Tæjwāz rrāş: Dolor intenso de cabeza, provocada, entre otras cosas, por insolación.

Tæksār zzgāb: Fase avanzada de las de la caída de cabello.

Tælmīdi: Discípulo; quien ha bebido en las fuentes de algún personaje destacado por su cultura y espiritualidad. Los *Awlād Mal'aynīn* llaman así a los adeptos o afiliados a su secta. Pl. *tlāmid*.

Tællisä: Tela inservible de una jaima, generalmente, que se aprovecha para diferentes apaños.

Tængærdä: Tipo de metal muy estimado en la zona para cocer; se importa de Senegal y Mauritania.

Tæsbiḥ: (Pl. *tsābīḥ*). Rosarios, que se hacían de la rojiza y dura madera de *ýydāri*, con incrustaciones.

Tæšlilä: Agua con que se lava la hierba de té, antes de volver a echar el agua hervida en la tetera.

Täfsæf-l-fār: *Astericus pygmaeus*.

Täfsæt læhmār: *Astericus pygmaeus*.

Täfsæt læmhār: *Bubonium graveolens*.

Tägærṭiṭ: Recipiente de cuero semejante al *ağærṭ**, pero que se obtiene de una cabra grande, mientras que éste se hace del de un chivo o cabrito.

Tägällit: Tipo de maíz, *Andropogon sorghum*.

Tägumä: Rama de un árbol.

Tägyä: *Adansonia digitata*.

Tägyät rräg: Tipo de *tägyä* que crece en el territorio del Sahara Occidental

Täḥt rrökbä: Corva.

Täkærfä: Restos de espiga, generalmente, que se quedan entre la paja una vez finalizado la faena de la trilla.

Täkalkälæt: Absceso, hematoma; masa caliente de grasa (*šhäm*) de cabra, que se coloca sobre la la zona afectada.

Täkäwlälæt: sitio donde se secan, se separan y se ordenan los dátiles; se compone de dos compartimentos, uno a la sombra y otro al que le llega el sol.

Täl: La parte que se halla sobre el Río Dra, hasta la del Nün, tomando como eje el paralelo 28.

Täläb: Es como una *dīa** parcial o una fracción de la misma. Es la indemnización pagada por un mal causado, sin llegar a producir la muerte: fractura de extremidades, heridas en la cabeza, un diente roto, pérdida de ojo, etc.

Täläbüt: *Cyperus conglomeratus*. Se conoce también con el nombre de *ssæ'd*. Es un pasto bueno, sobre todo para las camellas con leche.

Tälägläg: Salamandra.

Tälbä (ljæbzä): Cuando el pan está a medio cocer.

Tāmašālæt: *Boerhavia repens*. Arbusto que suele encontrarse en *lgæryä* o *ğæryæt-n-mæl*.

Tārä: Palitos de color blanco del tamaño de un dedo de la mano, que se encuentra en la mezcla aromática de *læjwāz**.

Ṭärf: Punta, generalmente, acantilada.

Ṭärtiğ rrāş: Herpes labial.

Tāryālæt: *Cyperus kalli* (Forsk.) Murb.

Täsælbä: Especie de hoyo horizontal en el suelo, calentada previamente con piedras, en el que se tumba el enfermo con oroblemas reumáticos.

Täsæmmīmæt (bārrād): Tipo de tetera de buena calidad¹⁶⁶.

Täsærgīmæt: Palitos que se encuentran mezclados con *læjwāz** y se usan, entre otras cosas, junto con otras especies, para obtener una buena levadura.

Tāşhūræt: Absceso dental.

Ṭäşşä: Trozo o bocado, generalmente, de carne.

Täsufrä: Bolsa de piel de cabra -curtida y teñida en rojo y amarillo- para ropa, de gran dimensión.

Täşwiræt-l-ğälb: Taquicardia.

Täṭrālæt o tōṭrāræt: *Psoralea plicata*. Excelente pasto; la planta seca es empleada como sucedáneo del té. Planta aromática.

Tāwærṭä: Cuando en un terreno ocupado por agua superficial, al agotarse ésta se excava y se la encuentra en una superficie de unos tres metros de profundidad, se denomina así al pozo resultante.

Tāwärrūm: Término genérico con que se designan algunos tumores.

Ṭāwwæb: Bostezar.

Taylis: Vista nublada, dificultad de visualizar bien las cosas, provocada, entre otras cosas, por dolor de cabeza, cansancio, etc.

Tāymäjt: *Adansonia digitata*. También se conoce con el nombre de *Tteidūm*.

Tāzænt: Fuego uniforme, de buena calidad, que se obtiene, generalmente, de la madera de *ṭtalh** o de *yūdāri**.

¹⁶⁶En el capítulo sobre material fotográfico y documental ofrecemos la foto de uno junto al resto de utensilios necesarios para preparar el té.

Tāzāwkännīt: *Salvia aegyptiaca*. Pasto y planta aromática, cuya infusión se utiliza también como sustitutivo del té, cuando éste falta. Sirve como pasto para los camellos y da semillas comestibles.

Tāzāya: Bolsa muy similar a la *tāsūfra**, pero de menor tamaño, en donde se suelen llevar los víveres.

Tāzuwā: (Pl. *tizuwātæn*). Grandes cuernos de madera, de forma semiesférica y con dos asas, en los que se conserva la leche, capaces de almacenar hasta veinticinco litros de la leche de camella. (Otra definición: vasija de madera en donde se recoge la leche de camella o de cabra).

Tbæn: Paja.

Ṭbāğ: (Pl. *ṭöbğä*). Especie de cobertera, que se hace, generalmente, de los tallos de *šymār**, para tapar las vasijas con leche. De esparto, junco u hoja de palma, en el que se sirve la carne, y también los beduinos ofrecen la cebada tostada (*lağliyä*) o dátiles. También se utiliza para hacer los granos de *kaeskæs*.

Ṭbäl: Variedad de tambor que toca, generalmente, una mujer con las manos

Teyššät: *Balanites aegyptiaca*. La madera de este arbusto se utiliza en la construcción de *rāḥlas* y tablillas para la escritura.

Tğāršän: Se refiere a aquella *rḥä** que no muele los granos como es debido; esta expresión se hace extensible a otros aspectos de la vida cotidiana saharauí, tal como se ha indicado en el texto.

Thädriz: Delirios.

Ṭḥännäk: *Hännäk*, es el acto de ofrecer la lecha materna de una mujer (distinta de la madre) a un recién nacido como primer alimento que degusta.

Ṭḥāra: Véase *lajtāma*.

Tidğit: *Tištār** *mädğūğ* (machacado).

Tidinīt: Instrumento musical parecido al laúd, con cuatro cuerdas y tocado con una púa.

Tifænğrār: Lo mismo que *tāymäjt*.

Tifæski: Estación del año en la que no hace calor ni frío, y viene a durar dos o tres meses aproximadamente. (Primavera).

Tiğidært: *Phoenix dactylifera* L., un tipo de dátil muy eficaz contra *iğændi*.

Tikiṭa: Un tipo de *jarrūb* que se ofrece a los caballos; crece en la zona más alta del norte del Sah. Oc.

Tilæmsi: Pequeño pozo que se abre en el lecho arenoso de un río, encontrándose agua a un metro de profundidad.

Tilimīt: *Pennisetum mollissimum*. Abunda en la zona de las dunas de la región francesa que alcanzaba el territorio del Sah. Oc. en el Azefāl, y es verosímil que viva aquí esta planta. La comen todos los herbívoros domésticos.

Timæğloṣt: *Tribulus alatus*.

Tirišīt: *Andropogon foveolatus*. Se localiza en los lechos pedegosos en los wādis. Entre otros lugares en Āsa (zona situada al noreste del Sahara) y el cerro de Zūğ (al sur del Territorio).

Tisæğyā: Se refiere a la salsa con verdura y carne, generalmente, que acompaña al plato de *kæskæs*, y últimamente, también al palto de arroz preparado en casi las mismas condiciones que *kæskæs*.

Tizgā: *Rhus pentaphylla* Desf.. Está localizada en el confín nordoriental del territorio en la zona de Tizğirremt; de gran riqueza es su materia curtiente.

Tizziyyātæn: (Pl. de *tazāya*). Grandes bolsas de piel de dromedario, que contienen los utensilios, trebejos y trastos tan necesarios a las mujeres, e indispensables en la vida de familia.

Tjāwæn: Refiriéndose a la cebada, este fenómeno tiene lugar cuando se mezclan granos muy hechos con otros poco hechos.

Tlāymæt: En el proceso de batido de la ššekwa, última etapa que coincide con la obtención ya de la manteca.

Tözbāğt: *Morettia canescens*. Excelente nutrimento para el camello y demás herbívoros domésticos.

Træk: *Cocculus pendulus* (G. Forst.) Diels, Aún no se conoce en nuestra zona tan interesante planta escandente (generalmente se apoya en el *iğinīn*, *Capparis decidua*), pero no sería raro que viviera en la parte meridional de nuestro desierto.

Tsäwsif: Descamación.

Ttā'läb: Zorro.

Ttā'miya: *Aerva persica*. Este pasto, mediocre para los camellos, nace en Smāra y en Lağlāt. Sería más abundante (según indicaciones beduinas) en el curso superior de la Ssağia-1-Ĥamra. Existe también en el Ādrār.

Ttādīt: *Ğdāh* o *ğadhä** similar al almirez, con asa o dos, según el tamaño, con fondo circular y una entalladura en la parte de abajo, y largo por arriba.

Ttæ'rāŷ: Véase *tjāwæn*.

Ttæblāḥ: Véase *læblūḥ*.

Ttægrā': Eructo.

Ttæḥlāb: Ordeño.

Ttæḥmiya: dátiles con salsa de carne.

Ttællæḡlæḡ: *Boerhavia verticillata*. Algunos autores denominan a *ḡrūn ašakān** con el mismo nombre científico.

Ttæmmeyr: *Erodium hirtum* (Forsk.) Willd. Hay dos tipos: *kuḥeyl* (se come aunque es amargo), *lāḥmār* (más dulce).

Ttæmmiš: *Mnāseb** de *tæmmiš*: piedra de material poco resistente y duro, en comparación con piedras *ṣuniyyāt**.

Ttæmmiša: Pedernal.

Ttærfās: *Terfesia* sp. Tres tipos: *ṣṣælley'* (de color blanco), *lyāwbār* (pequeño) y el *tærfās* propiamente dicho (de color rojo).

Ttærtūt: *Cynomorium coccineum*.

Ttæzze: *Aizoon canariense*. Sirve de pasto al ganado. Su semilla es comestible, por lo que la recogen y guardan los beduinos saharauis.

Ṭṭāfšā: *Astericus graveolens*. Planta poco apreciada por los camellos; constituye, sin embargo, un buen buen pasto cuando se halla mezclada con otras plantas. Los nómadas aplican este mismo nombre al *Bubonium odorum*. Es planta muy apreciada por los camellos.

Ṭṭāl'a: Ebullición. También se le llama *rrāḡbā*, cuando se refiere al *kæskæes*.

Ṭṭālbāt: Juego que consiste en que cada equipo pretende derribar las piedras alargadas colocadas en el campo del contrario en una determinada alineación.

Ṭṭālḥ: *Acacia raddiana*.

Ṭṭāllā'a: Se refiere con este término, generalmente, a los trepadores de palmeras.

Ttālliyā: Viento que sopla del norte. También se designa con el mismo término a la zona norte del Sah. Oc.

Ttāmāt: *Acacia seyal*. Su talla es menor que la de *ṭalḥa*, así como sus estípulas, hojas, etc. Sus aplicaciones sus análogas a las de la *ṭalḥa*, si bien en menor escala, y su madera no es de tan buena calidad.

Ttāmra: *Sclerocephalus arabicus*. Abunda en los reġs duros y kudias. Nombre beduino: *yāmra* (brasa), a causa de los frutos, en bola espinosa, que cuando están secos punzan o queman como una brasa.

Ttāmūn: Timón, en el arado del Sahara.

Ttārfā: *Tamarix gallica*. Planta de porte arbóreo, que puede medir de cuatro a cinco metros de altura. Prefiere los terrenos arcillosos poco profundos y próximos a cauces con agua. Por eso, es frecuente alrededor de pozos y sebjas. Sirve de pasto al ganado; su madera dura, se utiliza para fabricar puntas de arado, instrumento rudimentario de la agricultura que practican los nómadas.

Ttārtiġ: Término con que se designa el reventón que sufre un animal cuando ingiere con exceso una misma clase de hierba.

Ttāybā: Se refiere a la manteca que se obtiene de un solo batido de la misma *šakwā*.

Ttāykūka: Mancera (en el arado del Sahara) que mide unos 24 cms aproximadamente.

Ttāziyā: *Asphodelus tenuifolius*. Con este nombre latino, se conoce también la especie denominada *lihit l'ātrūs*. Abunda en toda la zona Norte del Sah. Oc. Cuando está seca sirve de pasto. Verde apenas si la come el ganado. Su infusión se emplea como tónico estimulante. En épocas de escasez la comen los nativos. Desdeñada por los camellos.

Ttbawîyî: Incienso perfumado y quemado.

Ttbijā: Se refiere, en general, a la carne cocida, frente a la asada (*ššey*).

Tteydūm: *Adansonia digitata*.

Tteyḥān: *Indigofera semitrijuga*. Es un pasto, que tal vez exista en el Sur del Sah. Oc.

Tteylisa-d-dājnā: Dificultad visual para distinguir bien las cosas.

Tteylūm: *Pancratium trianthum*. Sus hojas, acintadas, ofrecen la curiosa adaptación de enrollarse en tirabuzón para defenderse mejor del sol ardiente. Los nómadas comen su bulbo, luego de quitarle las cubiertas y, distinguen dos razas: una, de bulbo comestible, y otra, que lo tienen no comestible y llaman *amāyîy*. Sirve de pasto a las cabras. Sus semillas, contenidas en una cápsula llamada *aliat*, producen, por ingestión, la muerte de los camellos. Se le conoce, localmente, también por los nombres de *amāyîy* y *lbeiŷūy*.

Ṭṭeyr: *Astragalus vogeli*. (Véase *lfäntār*). Excelente pasto cuando está verde. Por el contrario, sus semillas maduras, ingeridas en cantidad, provocan en los camellos accidentes a veces mortales, manifestándose en un principio la meteorización (hinchazón del vientre con gases); luego, temblores nerviosos; el animal corre en todos los sentidos y da grandes saltos, como si fuera presa de la locura. Tal enfermedad la llaman los nativos beduinos *föntār*, lo mismo que a las semillas.

Ṭṭhāra: Circuncisión. Véase *laejtāma**.

Ṭṭifāf: *Sonchus pinnatifidus*.

Ṭṭišṭār: Tiras finas y delgadas de carne que se preparan, habitualmente, para ponerlas al sol a secar.

Ṭṭizuwwæn:(sing. *tizuwa*): vasija de madera en la que se recoge la leche de camella o cabra ordeñadas.

Ṭṭlæḥā: *Fagonia jolyi*. Se la conoce localmente por el nombre de *ššærreyğ*. Tiene flores pequeñas, de un rosa pálido, que se abren sólo por la mañana.

Ṭṭmār: Dátiles, *Phoenix dactylifera*.

Ṭṭöjmā: Empacho o indigestión provocado por exceso de comida.

Ṭṭooud: Juego que se practica al aire libre, en el que cada equipo va montado a "caballo" en el contrario, arrojándose los jinetes unos a otros una pelota y, en el caso de caer al suelo y ser recogida por un "caballo", el juego es perdido por los jinetes que pasan a ser montados por el otro equipo.

Ṭṭrā: *Bathā* (arena) húmeda. Se localiza, generalmente, en las zonas de *ddrā'* (litoral).

Ṭṭrākbi: Fase de deterioro del cabello anterior a *ttæksār**.

Ṭṭša'rin: Escalofríos.

Ṭṭuğāz: Paperas (parotiditis).

Ṭṭukāl: Tipo de hechizos amatorios que hacen ciertas hombres con despojos humanos, tales como pelos y brazos de cadáveres, y también con los sesos y otras partes de la hiena. Con *l'ämäl* o *ssihr*, se asigna, en general, lo mismo.

Ṭṭwizā: Trabajo que hacen los que viven en un ámbito reducido, para uno de ellos que lo necesita, por encontrarse sin medios físicos de llevarlo a cabo. La *twiza* en el Saḥel sahariano suele ser de un día y no tiene carácter de obligatoriedad, y se da, generalmente, en casos como hilar, hacer *fælyä* (franjas tejidas con que se hace la

tienda), coser la propia jaima, esquilar algún animalito o incluso para sembrar o cosechar cebada.

Ttzāmzi: Congestión nasal.

Ṭūbā: Pipa.

Tuğ-ğāz: Aparejo para el arado.

Ṭulāṭiya: Tipo de rifle de tres cartuchos.

Turŷa: *Calotropis procera*. Produce unos frutos parecidos a grandes nueces, de color verde, abriéndose en extremos sedosos, de color blanco, y que llenan todo el fruto. El carbón de madera de *Calotropis* se emplea en la fabricación de la pólvora en el Tuat. Este carbón, machacado y mezclado con manteca, forma un unguento empleado contra la sarna de los camellos.

Tusāddār: Véase *mğāfyā* (jaima).

Twābæ' liššir: Véase *tæjlōš*.

Ṭweyræt ddæmbān: Pájaro de color verde, gran cazador de moscas.

Ṭyār nnawm: Insomnio.

Tzāgnin: Mareo y dolor de cabeza, provocados por insolación y los malos olores.

Ukid: Se refiere, en general, a todo tipo de arbustos (*šādrāya*), frente a *rbī'*.

Ukidāt: En alusión a piedras duras y resistentes. Véase *suniyāt** o *zāgrāt**.

Um rukbā: *Panicum turgidum*. Constituye un buen pasto para el camello, y sus semillas, llamadas *arudān*, las comen los nómadas. Los tallos viejos, secos, pulverizados y tamizados dan un polvo utilizado para la cicatrización de las heridas.

Um ŷylūd: *Pergularia tomentosa*. Planta cáustica, utilizada para pelar las pieles. Los beduinos indican que esta planta no sirve para pasto, pero hay camellos que no lo desperdician por nada del mundo.

Um-ħällūs: *Lotus arenarius* o *jolyi*. Se trata de una planta conocida por su toxicidad (en el S. Central), debida a la presencia en cantidad considerable de un glicósido cianógeno en sus tejidos. Es poco probable que este glicósido falte o sea poco abundante en la planta del Sah. Oc.

Um-l-beynā: *Launaea arborescens*. Pasto mediocre, poco apreciado por los camellos, y además comunica un gusto muy amargo a su leche, a la carne y vísceras de los camellos que lo pastan.

Um-l-ħām: Lince.

Urġ: *Oryx tao*. Antílope de notable alzada y cuerna espiraliforme.

Urīm lægrādif: Molestias en el cartílago, producidas, generalmente, por *lbäġlä* (ascitis).

Urim lkärš: Meteorismo.

Usādä: (Pl. *usāwæd*). Almohadones o cojines que se hacen, generalmente, de piel.

Uṭā: Planicie.

Utæd: (Pl. *awtād*). Estaca a la que se sujetan los vientos de la jaima.

Wād: Cauce de un río. En el Sahara se aplica este nombre tanto al río seco como al que lleva agua.

Wähšiyä: Animal salvaje que incluye los herbívoros "que andan sobre la tierra", tales como: *ddāmi* (gacela), *lmuhr* (antílope), *nn'āma* (el avestruz; al macho se le llama *zlim*).

Wäkkāl: véase *lkäydār*.

Wäklä: Prurito.

Wänġala: Práctica culinaria específica de mujeres, que consiste en alimentarse de carne tierna de chivos, generalmente, mezclada con *ddhæn*.

Wärġ atil: Llamado también *ššädrä-l-jäzrä*.

Wärmä: Hinchazón.

Wätyä: Paso, vado.

Wölsis: (pl. *ulāsīs*), también llamados *lärfāq**.

Ŷæn: Pl. *Ŷnūn*. Diablo. Son espíritus que producen daños a las personas y que pululan; con frecuencia son oídos, y en algunos casos incluso puede vérselos. Los beduinos creen que son los causantes de la mayoría de sus enfermedades y desgracias, recurriendo a los procedimientos y ceremonias de los curanderos santones para que les expulsen los demonios del cuerpo.

Yænġlä: En referencia al cereal que se calienta para ser consumido.

Yænsāf: Tomar una sustancia en forma de polvo.

Yæšfār: Refiriéndose al color amarillento de la cebada, cuando se calienta para ser degustada.

Yæššälfāh: Refiriéndose a la cebada, cuando se extiende en un lugar limpio, soleado (si es posible) para que se seque.

Yæt'ägæd: más de una ebullición.

Ŷälwäy: Con este vocablo, se refiere, generalmente, al procedimiento de retirar *rrægwä* (espuma) o apartarla a un extremo del recipiente que contiene la leche para ser bebida.

Ŷätlä: Con este término, se hace alusión a la ebullición de un líquido o de *kæskæks*. También se le llama *yærğæb* o *räğbä*.

Ŷäträh: Se refiere a aquella persona que sufre cierta ansiedad cuando lleva días, a veces, horas, sin beber té. También se refiere a la persona que pasa días sin fumar y desea vehementemente fumarse un *pitillo*.

Ŷdær: (*şädräya*) raíz de un arbusto.

Yeco: Salamanquesas.

Ŷirä: Cazuela de varios tamaños que se usa para servir la leche u otro líquido.

Ŷmäl: (Pl. *ymäl*). *Camelus dromedarius*. Dromedario con una sola giba (*dærwä*). Es elemento vital para el nómada; sin él le sería imposible la existencia.

Ŷmida: En alusión al arbusto cuando está seco y sus semillas maduras. Paja.

Ŷnän: (Pl. *ynänät*), lugar donde abundan las chumberas y al que van los beduinos a pasar una temporada. Abundan, especialmente, en la zona de Wäd Nün e Ifni.

Ŷörf: Peña grande. Partes destacadas de un acantilado.

Ŷörh mğäyyäh: Herida supurada.

Ŷörh: Herida común. En el caso del camello, puede producirse por un instrumento cortante o punzante, por efecto de fuerte choque con algún cuerpo duro, por caídas, etc, y ser más o menos grave según las partes del cuerpo en que se ocasione, su extensión, profundidad, lesión de algún órgano importante, etc. Para curarlo los saharauis cortan el pelo alrededor de la herida lavándola con agua y sal u orines de camello. Aplican la planta llamada *şsädra-l-jäzrä**, previamente seca y machacada, entre otros remedios.

Ŷrid-n-näjlä: *Phoenix dactylifera*. Palma deshojada.

Yufäğräš: Véase *läjtāma*. También se le llama *yuğäddäm*.

Yufäşşäs: Proceso que consiste en deshuesar los dátiles para ser aprovechados como alimento o medicamento.

Yuğärzän: Véase *läjtāma*.

Yugäyyäz: Aplicándose a la cebada, modo de limpiarla, machacándola en un almirez para quitarle el salvado.

Yukärfät-lhä: Administrar por la boca un líquido al camello o cabra.

Yuläggäm-lhä-(lu): Administrar un medicamento (sustancia) a un animal por vía bucal y de manera lenta.

Yulähhä: Forma de administrar *ddsäm* o *ddhæn*, por vía bucal, a un enfermo.

Yunäffäd: Véase *nñfæd*.

Yunägğä: Proceso de maceración.

Yuräkkäk: Se refiere a *ddğğ* licuado o *yāri*. El término deriva de *ārkūk* o *räkkäk*.

Yušälfäh: Se refiere, entre otras cosas, a la cebada que se extiende en sitio limpio, antes de calentarla, para que se seque (*yæššälfäh*).

Yušärräh: Cortar la carne en tajadas delgadas para luego ponerla a secarse.

Yušäwwät: Pasar algo por el fuego hasta que se come parcialmente.

Yusäyyer: Cortar la carne en tiras finas (*syūr*).

Yutäwräy: embadurnar con *turÿä**.

ÿwä: Grieta estrecha y profunda en las márgenes o acantilados de un cauce.

ÿwä: Pequeño estuche, llamado también *Dalil*, porque sirve para contener 'Dalī al-Jairāt', colección de versículos dedicados a ensalzar la figura del Profeta.

ÿyæfnä: *Gymnocarpus decander*.

ÿyæld yäšälläj: Piel agrietada. También se le conoce por *ÿyæld yætfälläh*.

ÿyæld: Piel,dermis.

ÿyænbä Imæšwiya: Piel de camello pasada a fuego, que se toma como remedio para algunas molestias de estómago.

ÿyæryæf: Diafragma.

ÿyæryän: Diarrea.

ÿyæryir: *Schouwia purpurea*. Excelente pasto, pero los indígenas pretenden que una giba hecha de *yæryir* no se sostiene

ÿyäwf: Vientre.

ÿydäri: *Rhus oxyacantha*. Su madera muy dura, tiene aplicaciones análogas a la de *Ttalh*. Es una planta que vive tanto en las llanuras arcillosas de las zonas bajas como en las pendientes rocosas de las montañas, como sucede en Ğæltæt Zämmür.

ÿyil: *Salsola foetida*. Este pasto, aceptable cuando está fresco y es reciente, se halla ampliamente diseminado por la zona próxima al mar. Esta planta que si bien la

come el camello, es poco estimada de los restantes herbívoros domésticos. También se llama *lǧæssāl* y *lyæsrīf*.

Ŷýmār: Brasa.

Ŷýrāb: Sarna. Es la enfermedad más común del dromedario, originaria por un parásito de la piel que vive y se multiplica entre los estratos de la misma. Los saharauis lo combaten con el corte de pelo y raspadura de las costras formadas, lo que efectúan con un pedazo de hierro plano y cortante. Después lo embadurnan con alquitrán.

Ŷýrād: Langosta.

Z‘āf-n-jāl: Hoja de palma.

Zābyā: Bolsas más pequeña que la *tasufra**, que se usa, generalmente, llevar el servicio de té y los víveres. También llamada *æmşār*.

Zæmlä: Loma de muy suave pendiente. Pl. *zmül*. (Ejemplo, *Zmül Nnirān*).

Zāǧær: (*‘ūd zāǧær*) cuando la madera se corta verde y se deja que se seque bien. Refiriéndose a *ludæk*, cuando éste se hace muy seco.

Zāǧrāt: Véase piedras *şuniyāt*.

Zāl‘a: Loma alargada en forma de costilla, de borde muy estrecho. (Pl. *zāl‘* o *zāl‘āt*). También se alude con el mismo término a la costilla del animal que, en este caso, es más común con dicho accidente geográfico.

Zāmā: Juego practicado entre dos personas, sobre la arena o un tablero, en algunos casos, con ochenta piezas. Se conoce con el nombre de *zāmæţ ä‘rbīn*.

Zāmbu: Cebada poco hecha o verde, cuyo grano está hinchado.

Zārbā: (Pl. *zrüb*), mata, matorral

Zāyā: Charca o estanque temporal, producido por el agua de lluvia, que se utiliza como aguada. Pl. *zāyāt*, *zi*. Especie de laguna formada por el agua recogida de lluvia, de corto tiempo de duración.

Zāylä: Camello. Plural *zwāyæł*, rebaño que oscila entre tres y diez cabezas.

Zäynābā: Variedad culinaria sahariana tradicional, que consiste en vaciar la tripas de una cabra, generalmente, limpiarlas y llenarlas de carne, y enterrarla, tal como es debido, en un hoyo previamente calentado. Más detalles en el apartado relacionado con dicho plato.

Zbārā: Lugar con espacios arenosos en el que hay matorrales. Pl. *zbör*.

Zböyb læhÿār: Este animal puede tratarse de *täläǧlæǧ* o *anzīt*.

Zeyt-l-'ūd: Nombre con que se conoce, genéricamente, el aceite de oliva.

Zif: Paño que cubre la bandeja de té, junto con los vasos y tetera, generalmente.

Zribā: Cerco de espinos o matorros que forma el *mrāḥ*. Vallado con el que algunas familias nómadas rodean, por tradición, la jaima, con el fin de librarse de los zorros y chacales.

Zwāyæl: (Pl. de *zāylā*, camella). Rebaño de cinco a diez camellos.

Zzā'wāt: Con este término se alude a la camella viva y fuerte que se coloca en el extremo más alejado del palo principal del *nādr* (era) durante la realización de la trilla.

Zzāb: *Uromastix acanthinurus*. Lagarto muy estimado por los nómadas, porque aprovechan sus sesos y lengua y su hiel para preparar hechizos. La cola espinosa de este agámido tiene atribuidas propiedades mágicas.

Zzæmbīl: Recipiente para el té.

Zzænd: Eslabón.

Zzæyyāt: *Limoniastrum ifniense*. Esta especie, descubierta en Ifni, tiene en el Sahara su límite meridional. Vive abundantemente en Wād Dra', y aunque frecuentemente, no lo es tanto en la Sāgia-l-Ḥamra. Es un pasto de calidad mediana.

Zzāmmīt: Plato de *zzra'* que requiere harina muy fina para desleirla con agua o leche, a cuya mezcla se añade algo de aceite o manteca.

Zzāmrān: *Traganum nudatum*. Es un buen pasto para el camello y se suele encontrar junta a *askāf* y *um rukbā*. Los beduinos la recolectan en invierno; la secan, la frotan entre las manos y desechan las partes leñosas; queda entonces una especie de borra que es utilizada como yesca.

Zzānnān: bocado de *lkābdā* con epiplon (*ššḥām*) que se colocan en una especie de pincho tradicional y se calientan al fuego.

Zzārġā: Aportación, que la persona alcanzada por el ovillo (*kubbā*) durante la faena de tejer la jaima, ofrece a las participantes en dicha labor.

Zzāwwāya: *Rhus albida*. Es pasto de toda clase de ganado, pero de poco alimento.

Zzāyæd (*lmæsrān*): Apendicitis.

Zzābā': Hiena rayada. Abunda en el desierto del Sahara. Es fiera repugnante que causa a los beduinos un terror supersticioso. Se alimenta de carroña, siendo una

de las razones de que las tumbas de la zona estén recubiertas de piedras, para evitar que desentierren los cadáveres. Rara vez ataca al hombre aunque cuando, si va solo, le sigue durante gran trecho a alguna distancia y describiendo círculos a su alrededor.

Zzbæd: Saliva blanca que sale de la boca, especialmente, cuando la persona (y también el camello) está nervioso y excitado.

Zzgārīt: Gritos agudos y vibrantes muy característicos empleados por las mujeres beduinas para acompañar y animar las distintas celebraciones locales.

Zzhæm: Grasa de avestruz, en general, alimento muy apreciado por los beduinos, porque dicen que comunica resistencia y fortaleza al organismo y sirve además para curar diversa afecciones.

Zzīgä: Asma.

Zznīn: Migas de pan u otro cereal similar. También se conoce con este nombre al plato tradicional de *kæskæes*.

Zzöhr: Oración del mediodía.

Zzör: Se refiere a la camella, cuando se preparan sus ubres y queda lista para ser ordeñada.

Zzrä' mfärräk: Cuando la cebada está poco hecha o verde. Véase *zambu*.

Zzrä' mmærmær: Véase *zzrä' mmäwkäl*.

Zzrä' mmäwkäl: Se llama así a la cebada que lleva mucho tiempo guardada y alterada por el agua o *tträ**, y adquiere un sabor amargo.

Zzrä': *Hordeum vulgare*. Planta cultivada comúnmente por los nómadas en las graras de la zona norooccidental del Sah. Oc. Es una raza enana, de poco forraje, pero de espigas muy gruesas. (*Hordeum sp.*). En gastronomía sahariana, se refiere a la cebada bien calentada para preparar platos como *bulgmān*, *zzämmīt*, etc.

Zzyānā: Véase *læjtāma**.



CAPÍTULO UNDÉCIMO: Bibliografía

Como ya hemos venido señalando a lo largo de esta Tesis, de manera detallada en la primera parte, las referencias bibliográficas sobre la alimentación y la cocina en el Sahara Occidental son prácticamente inexistentes, y todo lo que hemos hablado hasta ahora procede, en su totalidad, de las fuentes orales. Sin embargo, hemos intentado recopilar e incluir aquí los trabajos, que hemos considerado más representativos, sobre el tema en países o zonas vecinas del Sahara, y que tratan sobre aspectos de la alimentación abordados en esta Tesis.

Consideramos también importante dividir la bibliografía, con objeto de facilitar su seguimiento, en dos grandes apartados. Uno de carácter general y, otro, más específico, sobre alimentación y especies vegetales.

I. OBRAS DE CARÁCTER GENERAL: POLÍTICA, ECONOMÍA-COMERCIO Y SOCIEDAD-CULTURA-ETNIAS.

- AGERON, CH. R.: *Politiques coloniales au Maroc*, Paris, 1973.
- AHMADU BA, M.: "L'emirat de l'Adrar mauritanien de 1872-1908", *Bull. Société Géographique et Archéologique de Oran*, 53 (1932), p. 103.
- ALIA MEDINA, M.: *Características morfológicas y geológicas de la zona septentrional del Sahara Español*, Madrid, 1945.
- ALIA MEDINA, M.: *Contribución al conocimiento geomorfológico de las zonas centrales del Sahara Español*, Madrid, 1949.
- ALONSO DEL BARRIO, J.E.: *Las tribus del Sahara*, Madrid, 1973.
- AL-ŠINQĪTĪ, AḤMED AL-AMĪN: "*Al-Wasīṭ fi tarāyīm udabā' Šinqīṭ*", El Cairo (4ª edición), 1989.
- ÁLVAREZ AMADO F.: "Notas del Sahara español", *Mauritania* (1940), pp. 30-33.
- ÁLVAREZ AMADO, F.: "Las tribus", *Mauritania*, (1941), pp. 85-86.
- ANÓNIMO: "L'Afrique Occidentale Française. La situation au Sahara Occidental", *Bull. de l'Afrique Française*, (1921), p. 201.

- ANÓNIMO: "Le commerce du Tombouctú", *Bull. de l'Af. Fr. Ren. Col.*, (1923), pp. 87-88.
- ANTHONIOZ, R.: "Les Imraguen, pêcheurs nomades de Mauritanie", *Bull. I.F.A.N.*, 3-4 (1967), pp. 695-738.
- ASHKENAZI, T.: "La tribu arabe, ses éléments", *Anthropos*, XLI-XLIV (1946-49), pp. 657-672.
- ASSIDN, ELSA: *Sahara Occidental; un enjeu pour le Nord Ouest Africain*, Paris, 1978.
- AUBIN, F.: "Antropologie du nomadisme", *C. I. S.*, 56 (1974), pp. 79-90.
- BENS, F.: "Consideraciones para la ocupación del norte del Sahara español. 8 de abril de 1911", *Miscelánea*, 196 (1911), pp. 119-128.
- BENS, F.: *Mis memorias, veintidós años en el desierto*, Madrid, 1947.
- BONAFOS, C.: "La nomadisation en Mauritanie", *Travaux de l'Institut de Recherches Scientifiques*, IV (1948), pp. 81-94.
- BONAFOS, F.: "Une tribu marocaine en Mauritanie, les U/Bu Sbaa", *Bull. Soc. Géographique et Archéologique*, sept.-décembre (1929), pp. 249-267.
- BONELLI, E.: "Nuevos territorios españoles de la costa del Sahara", Conferencia pronunciada en la Sociedad geográfica de Madrid, el 7 de Abril de 1885, Madrid, Imprenta de Fortanet, 1885.
- BONELLI, E.: *Descripción geográfica, comercial y agricultura desde Cabo Bojador a Cabo Blanco, viajes al interior, habitantes del desierto y consideraciones generales*, Madrid, 1887.
- BONELLI, E.: *El Sahara*, Madrid, Ministerio de Fomento, 1887.
- BOUVAT, L.: "Chekh Saad Bou et son entourage. D'après un manuscrit inédit", *R. M. M.*, XVIII (1912), pp. 185-199.
- BOVILL, E.W.: *Caravans of the old Sahara*, Oxford, 1933.
- BULLÓN DÍAZ, GALO: "Notas sobre geografía humana de los territorios de Ifni y Sahara", Conferencia pronunciada el 4 de diciembre de 1944 en la Real Sociedad Geográfica, Madrid, 1944.
- BUYA LE'TĪK, MAL'AINĪN: *Šadarāt min al-adab al-ḥassānī*, Rabat, 1999.
- CAILLAUX, J.: "Carta del Heiba al representante de la nación española, Comandante en Tarfaya, 29 de julio de 1916", *Miscelánea*, 163 (1916), p. 314.
- CAPOT-REY, R.: *Le Sahara Français*, Paris. 1953.

- CARNERO RUÍZ, ISMAEL: *Vocabulario Geográfico-sahárigo*, Madrid, 1955.
- CARO BAROJA, J.: "Los nómadas del Sahara español y su comercio con el Senegal a mediados del siglo XIX", *África*, 190 (1957), pp. 16-18.
- CARO BAROJA, J.: "Los nómadas y su porvenir", *Archivos del Instituto de Estudios Africanos*, 78 (1966), pp. 61-71.
- CARO BAROJA, J.: "Reflexiones sobre el feudalismo bereber: los viejos señoríos del Nun y el Draa", *África*, 157, (1955), pp. 8-11.
- CARO BAROJA, J.: *Estudios Saharianos*, Madrid, 1955.
- CAUNEILLE, A. & DUBIEF, J.: "Les Rgueibat L'Gouacem", *Bull. I. F. A. N.*, XVII, 3-4 (1955), pp. 528-550.
- CAUNEILLE, A.: "Evolution du nomadisme des Rgueibat L'Gouacem", *Mémoire du Centre Hautes Etudes d'Administration Musulmane*, 1099, (1943).
- CAUNEILLE, A.: "Les nomades Rgueibat", *Tr. I. R. S.*, VI, (1959), pp. 83-100.
- CHAPELLE, F. DE LA: "Esquisse d'une histoire du Sahara Occidental", *Hesperis*, X (1930), pp. 35-95.
- CHAPELLE, F. DE LA: "Mauritanie", *E.I.*, 1975, III, pp. 470-476.
- CHELHOD, J.: "Etnologie du monde arabe e islamologie", *L'Homme*, IX (1969), pp. 24-40.
- CHELHOD, J.: "Les structures dualistes de la société bédouine", *L'Homme*, IX (1969), pp. 87-112.
- CHUDEAU: "Le gran commerce indigène en l'Afrique Occidentale", *Bull. Société de Géographie Commerciale*, (1910), pp. 398-412.
- COELLO, F.: "Sahara Occidental. Conocimientos anteriores", *Bol. sociedad Geográfica de Madrid*, 22 (1882), 26 pp.
- COHEN, D.: *Le dialecte arabe hassaniya de Mauritanie (parler de la Gabla)*, Paris, 1963.
- COLA-ALBERICH, J.: "El nomadismo sahariano", *África*, 143 (1953), pp. 25-27.
- COLIN, S.G.: "Recueil de textes en arabe marocain", Paris, 1937.
- CRIADO, R.: *Sahara. Pasión y muerte de un sueño colonial*, Châtillon-sous-Banbeux (Francia), 1977.
- CUISENIER, J. & MIQUEL, A.: "La terminologie arabe de la parenté", *L'Homme (Rev. Française d'Anthropologie)*, V, 3-4 (1965), pp. 37-59.
- DESPOIS, J. & RAYNAL, R.: *Géographie de l'Afrique du Nord-Ouest*, Paris, 1975.

- DÍAZ DEL RIBERO, F.L.:** *El Sahara Occidental, pasado y presente*, Madrid, 1975.
- DIEGO AGURRE, J. R.:** *Historia del Sahara español. La verdad de una traición*, Ediciones Kaydeta (España), 1988.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** "Colonia de Río de Oro", *Mauritania*, 211 (1945), pp. 22-3 y 528.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** "Del África Occidental española", *Mauritania*, 224 (1946), pp. 39-30 y 647-647.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** "Ifni-Sahara", *Ejército*, 57 (1944), pp. 19-26.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** "La vegetación", *Mauritania*, 207 (1945), pp. 45-49.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** "Sahara español: el vivir nómada de las tribus", *Cuadernos de Estudios Africanos*, XI (1959), pp. 501-518.
- DOMÉNECH LA FUENTE, A.:** *Algo sobre el Río de Oro*, Madrid, 1946.
- DOULS, C.:** "Voyage d'exploration à travers le Sahara Occidental et le S marocain", *Bull. Soc. Géographique*, IX (1888), pp. 473-479.
- DUBIE, P.:** "La vie matérielle des maures", *L'Afrique et L'Asie*, 1^o trim., (1949), pp. 58-60.
- DUCHEMIN, J.:** "Les salines du Trarza Occidental", *Bull. I.F.A.N.*, XIII, 3 (1951), pp. 853-867.
- DUNN, R. E.:** *Resistance in the desert maroccan. Responses to French Imperialism 1881-1912*, London, 1977.
- DUPAS, CAPT. :** "Notes sur les Rgueibat l'Gouacem", *Mem. C. H. E. A. M.*, 770 (1937), 41 p.
- ESTEVA FABREGAT, C.:** "Etnia, etnicidad y relaciones interétnicas", *Rev. de la Universidad Complutense de Madrid*, XXIV, 97 (1975), pp. 37-77.
- FERNANDO DURO, P.:** "Exploración de una parte de la costa noroeste de África", *Boletín de la Sociedad Geográfica de Madrid*, (1878), 165 p.
- FUMEY, E.:** "Dynastie alaoui du Maroc", *Archives marocaines*, IX, 9 (1906), 399 p.
- GABUS, J.:** *Au Sahara. Les hommes et leurs outils*, Suisse, (1955).
- GATELL, F.:** "El Sus según Gatell", *Geografía Comercial*, I, 20-21 (1886), pp. 284-290.
- GELLNER, E.:** "Pouvoir politique et fonction religieuse dans l'Islam marocain", *Annales Economie, Sociétés et Civilisations* (1970), pp. 699-713.

- GELLNER, E.: "Système tribal et changement sociale", *Annales marocaines de sociologie*, (1969), pp. 3-19.
- GENEVIERE, J.: "Les Kounta et leurs activités commerciales", *Bull. I.F.A.N.*, XII, 4 (1950), pp. 1111-1127.
- GERHARDT, G.: "Les Trarza", *Revue du Monde Musulman*, XV (1911), pp. 454-498.
- GILLIER, COM.: "Les populations de Mauritanie", *Rev. des troupes coloniales*, (1925), pp. 40-57.
- GOMEZ FONT, A.: "Un dialecto casi olvidado en la bibliografía española: el Hasanía", *Boletín de la Asociación Española de Orientalistas*, XXXII (1996), pp. 143-150.
- GÓMEZ, P.: *Pozos del Sahara*, Madrid, 1959.
- GRUVEL, A. & CHUDEAU, R.: *A travers la Mauritanie Occidentale*, Paris, 1902 (2 vols.).
- GUARNER, V. & GUARNER, J.: *El Sahara y Sur marroquíes*, Toledo, 1931 (2 vols.).
- GUIJARRO ARCAS, F.: *La distancia de cuatro dedos. En la guerra del Sahara con el polisario*, Barcelona, 1997.
- GUINEA LÓPEZ, E.: *España y el Desierto*, Madrid, 1947.
- GUINEA LÓPEZ, E.: *La vegetación leñosa y los pastos del Sahara español*, Madrid, 1945.
- GUY, N.: "Fait ethnique et usages du concept d'ethnie", *C.I.S.*, LIV (1953), pp. 95-126.
- HAMET, I.: "Villes sahariennes", *Rev. du Monde Musulman*, (1912), pp. 260-279.
- HENNINGER, J.: "La société bédouine ancienne", *L'Antica Societa bedoina*, 2 (1959), pp. 69-93.
- HERNÁNDEZ MORENO, A.: *Economía y Sociedad del Sahara Occidental*, Universidad de Murcia, 1989.
- HERNÁNDEZ PACHECO, F. & CORDERO TORRES, J. M.: *El Sahara español*, Madrid, 1962.
- HERNÁNDEZ PACHECO, F.: "Les sebhas del Sahara Occidental", *2ª Conferencia Internacional dos Africanistas Occidentais*, Bissau, (1947), pp. 95-98.

- HODGES, T.:** *Sahara Occidental.. Origines et enjeux d'une guerre du désert*, L'Harmattan (France), 1987. Traducción francesa del inglés *The roots of a desert war*, Lawrencw Hill, 1983.
- HUGUET, CAPT.:** "Les tribus de l'Adrar mauritanien", *Bull. de l'Afrique Française Renseignements Coloniaux*, (1927), pp. 285-299.
- IBN JALDŪN:** *Les prolegomènes*, traduits en français et commentés par M. de Stane, 3 vols., Paris, 1862-1868.
- ISMĀ'ĪL AL-MUQADDAM, M. A.:** "Al-mar'tu bayna takrīm al-Islām wa ihānat al-Ŷāhiliya", 'Awdat al-ḥiṡāb, II, Dār Tiba limmašr wa al-tawzī', Riad, 1996, (pp. 63-73).
- KRADER, L.:** "Ecologie du nomadisme pastoral", *R. I. S. C.*, 4 (1959), pp. 519-531.
- LARRIBAUD, J.:** "Tindouf et le Sahara Occidental", *Archives de l'Institute Pasteur*, (1952), pp.244-318.
- LEBORGNE, CAPITAINE:** *Vocabulaire technique du chameau en Mauritanie (dialecte hassaniya)*, Institut Français d'Afrique Noire, Paris, 1953.
- LECERF, J.:** "Note sur la famille dans le monde arabe et islamique", *Arabica*, III (1956), pp. 31-60.
- LENZ, O.:** *Tumbuctou. Voyage au Maroc, au Sahara et au Soudan*, Paris, 1887, (2 vols.).
- LERICHE, A. & U/ HAMIDOU, M.:** "Notes sur les Trarza, essai de géographie historique", *Bull. I. F. A. N.*, X (1948), pp. 461-538.
- LERICHE, A.:** "La Sebha d'Idjil", *2^a Conferencia Internacional dos Africanistas Occidentais*, Bissau, (1947), 2 vols., pp. 143-150.
- LERICHE, A.:** "Notes pour servir à l'histoire maure", *I.F.A.N.*, XV, 2, (1953), pp. 737-750.
- LERICHE, A.:** "Une tribus maure: les Arosiyin", *2^a Conferencia Internacional dos Africanistas Occientais*, Bissau-Lisboa (1950), 2 vols.
- LERICHE, A.:** *Vocabulaire du chameau en Mauritanie*, 1952.
- LESOURD:** "Le nomadisme en voie de sedentarisation: Sahara Atlantique: les Rgueibat", *C.H.E.A.M*, 3868 (1963).
- LESOURD:** "Notes sur le droit coutumier des Rgueibat", *Travaux de l'Institute de Recherches Sahariennes*, XVIII (1959), pp. 220-231.

- MAESTRE ALFONSO, J.: *El Sahara en la crisis de Marruecos y España*, Madrid, 1975.
- MARTIN, A. G. P.: *Quatre siècles d'histoire marocaine*, Paris, 1923.
- MARTY, P.: "Études sur l'Islam et les tribus maures: les Brakna", *Revue du Monde Musulman*, (1920), 204 p.
- MARTY, P.: "Le Sahara espagnol", *R.M.M.*, (1921), pp. 161-213.
- MATA, F.: *Smara.. Historia de una ilusión*, Valladolid, 1997.
- MAYRATA, R.: *El imperio Desierto*, Narrativa Mondadori, Madrid, 1992.
- MELIK, A.: "Los beuinos", *Mauritania*, 42 (1931), pp. 296-297.
- MICHAUX-BELLAIRE: *L'administration au Maroc: le Makhzen*, Alger, 1909.
- MIEGE, J. L.: *Documents d'histoire économique et sociales marocaine au XIX*, Paris, 1969.
- MISKE, A. B.: *Al Wasit. Tableau de la Mauritanie au début du XX siècle*, Paris, 1970.
- MISKE, A.: "Une tribu maraboutique de Sahel: les Ahel Barikallah", *Bull. Com. Et. His. Sc. de l'Afrique Occidentale Française*, (1937), pp. 482-506.
- MOLINA CAMPUZANO, M.: *Contribución al estudio del censo del Sahara español*, Madrid, 1954.
- MONTAGNE, R.: *La civilisation du désert, nomades d'Orient et d'Afrique*, Paris, 1947.
- MONTEIL, V. & SAUVAGE, CH.: *Contribution à l'Étude de la Flore du Sahara Occidental*, Paris, 1949.
- MONTEIL, V.: "La civilisation du chameau", *C.H.E.A.M.*, 1306 (1948), 5 p.
- MONTEIL, V.: *Contribution à l'Étude de la Flore du Sahara Occidental*, Paris, 1953.
- MONTEIL, V.: *Essai sur le chameau au Sahara Occidental*, IFAN-Mauritanie, 1952.
- MONTEIL, V.: "Notes sur la toponymie, l'astronomie et l'orientation chez les maures", *Hesperis*, XXXVI (1949), pp. 189-219.
- MONTEIL, V.: "Notes sur les Teknas", *Institute d'Hautes Etudes Marocaines*, (1948), 59 p.
- MORILLAS, JAVIER: *Sahara Occidental. Desarrollo y Subdesarrollo*, Prensa y Ediciones Iberoamericanas, Madrid, 1988.

- MULERO CLEMENTE, M.:** *Los territorios españoles del Sahara y su grupos nómadas*, Las Palmas de Gran Canarias, 1945.
- MUNILLA GÓMEZ, E.:** *Estudio general del Sahara*, Madrid, 1975.
- OLIVER, PAULA:** *Drama de una descolonización (1960-1987)*, Palma de Mallorca, 1989.
- ORO PULIDO, ANTONIO DE.:** *Algo sobre el hasania, o dialecto árabe que se habla en el Sahara Atlántico*, Tánger, 1940.
- PINIÉS, J. DE:** *La descolonización del Sahara: un tema sin concluir*, Espasa Calpe (España), 1990.
- POULET, G.:** *Les Maures de l'Afrique Occidentale*, Paris, 1904.
- POUSSIBET, F.:** "Vocabulaire maure relatif à la météorologie", *Bull. IFAN*, 24 (1962).
- PUIGAUDEAU, O. DE:** "Arts et coutumes des maures", *Hesperis-Tamuda*, (1967), pp.111-231.
- RATO, B.:** "Los Yagut", *África*, (1935), pp. 84-89.
- RENOU, E.J.:** *Description géographique de l'empire du Maroc suivie d'itinéraires et renseignements sur le pays de Sous et autres parties méridionales du Maroc, recueillis par M. Adrien Ber-Brugger...*, Paris, 1864.
- RESSOT, CAPT.:** "Vers le Sud du Maroc et l'Haute Mauritanie", *Bull. Af. Fr. Ren. Col.*, (1926), pp. 313-333.
- REY & COLAÇO, E.:** "Un capítulo de la historia contemporánea de Marruecos. La rebeldía contra el sultán M. Hassán (1871-89)", *Bol. de la Sociedad Geográfica de Madrid*, (1906), pp. 357-378.
- RÉZETTE, R.:** *Le Sahara Occidental et les frontières marocaines*, Paris, 1975.
- RUIZ MIGUEL, C.:** *El Sahara Occidental y España: Historia, Política y Derecho.. Análisis crítico de la la política exterior española*, Madrid, 1995.
- ŞAĦĪĦ MUSLIM:** *Kitāb al-Ašriba*, bāb 26, "bāb fi iddjār at-tamr wa naḥwihi", al-ḥadīṭ 153. Şaḥīḥ Muslim bi šarḥ al-Nawawī, vol. VII, Dār al-Ḥadīṭ, El Cairo, 1998.
- SENONES, M. & PUIGAUDEAU, O.:** "Nomadisation en Mauritanie", *La Géographie*, (1935), pp. 192-214.
- SOUALAH, M.:** *La société indigène de l'Afrique du Nord*, Alger, 1946.
- ŞŞEIJ MAL 'INĪN:** *Kitāb al-Fawākih*, copia manuscrita, comentado en esta Tesis.

- ŠŠEIJ MUḤAMMAD AL-MĀMĪ: *Kitāb al-Bādiya*, copia manuscrita, comentado en la Tesis
- STEWART, C.C. & E.K.: *Islam and social Order in Mauritania. A case Study from the nineteenth Century*, Oxford, 1973.
- TAINÉ-CHEIKH, C.: *Dictionnaire Hassaniya-Français*, (3 vols.), Paris, 1989.
- TOUPET, CH. & PITTE, J.R.: *La Mauritanie*, Paris, 1975.
- TRANCART, A.: "Note sur le vocabulaire camelin en haute Mauritanie", *Bull. IFAN*, 3 (1941).
- VERLET, B.: *Le Sahara*, Paris, 1974.
- VILAR RAMÍREZ, J. B.: *El Sahara español. Historia de una aventura colonial*, Madrid, 1977.
- VILAR RAMÍREZ, J. B.: *El Sahara y el hamitismo norteafricano*, Madrid, 1969.
- VILLAR, FR.: *El proceso de autodeterminación del Sahara*, Valencia, 1982.
- WEISGERBER, F.: "L'insurrection d'el Heiba", *Bull. de l'Afrique Française*, (1930), pp. 595-600.
- WULD BĀH, MUḤAMMAD AL-MUJTĀR: *Aš-ši'r w aš-šuarā' fi Mūrītānyā*, Túnez, 1987.
- WULD SA'D, MOḤAMMAD AL-MUJTĀR: *Harb šurbubba aw azmatu algarn-ssābi' 'ašar fi-l-ŷanūb al-garbī l-mūrītānī*, Nouakcott, 1993.

II. COCINA, ALIMENTACIÓN Y ESPECIES VEGETALES.

- AUBAILE-SALLENAVE, FR: "Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen", *Médiévales*, 33 (1997), pp. 103-124.
- BAYA, MY. L.: *Estudio bibliográfico sobre alimentación y cocina en al-Andalus y al-Magrib*, Departamento de Estudios Semíticos, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Granada, 1998.
- BELLAKHDAR, J.: *Médecine traditionnelle et toxicologie Ouest-Sahariennes*, Éditions Techniques Nord-Africaines, Rabat, 1978.
- MAURIZIO, A.: *Histoire de l'alimentation végétal depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, traduction de Gidon, Payot édit., Paris 1932.

- GARCÍA SÁNCHEZ, E.:** "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico. I: Cereales y leguminosas", *Andalucía Islámica, II, II*, (1981-1982), pp. 139-176.
- BOLENS, L.:** "La conservation des grains en andalousie médiévale d'après les traités d'agronomie hispano-arabes", *Les techniques de conservation des grains à long terme*, 2 vols. (1981), I, pp. 105-112.
- BOLENS, L.:** *Agronomes Andalous du Moyen Âge*, Genève, 1981. (Thèse + trois articles, sur le pain, les silos et la greffe).
- BOUQUET, J.:** "Enquête sur l'alimentaion en Tunisie", *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, XXVIII (1939), pp 407-408, 416-419 et 442-445.
- BOUQUET, J.:** "Notes sur l'alimentation dans le sud tunisien", *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, XXVIII (1939), pp 350-355.
- BURNET, ET. & VISCONTINI, M.:** "Le pain et les céréales dans l'alimentation tunisienne", *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, XXVIII-2 (Juin 1939), pp. 221-268.
- CHEVALIER, A.:** *Exploration botanique de l'Afrique Occidental française*, Paris, 1920.
- GARCÍA FORTUNY, J.:** "Contribución de la botánica al arte culinaria", *Casal del Cuiner*, 9 (1939), 2 p.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.:** "Los cultivos del al-Andalus y su influencia en la alimentación", *Actas de las II Jornadas de Cultura Islámica, Aragón vive su historia*, Madrid, 1990, pp. 183-192.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.:** "Aspectos dietéticos de alimentación en al-Andalus", *Historia y Cultura del Islam Español*, II, Granada, 1998, pp. 43-64.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.:** "El consumo del aceite de oliva y otras grasas en al-Andalus", *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, 1996, pp. 15-38.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.:** "Fuentes para el estudio de la alimentación en "La Andalucía Islámica", *Actas del XII Congreso de la U.E.A.I. (Málaga, 1984)*, Madrid, 1986, pp. 269-288.
- GAST, MARCEAU:** *Alimentation des populations de l'Ahaggar, étude ethnographique*, Paris, 1968.
- GAUVET, CDT.:** *Le chameau*, Paris, 1925.

- GESLIN, L.: "Le moulin à main en Afrique du Nord", *Soc. de géogr. et d'archéol. de la province d'Oran*, 62 (1941), pp. 29-44.
- GOBERT, E. G.: "Usages et rites alimentaires des Tunisiens. Leur aspect domestique, physiologique et social", *Annuaire de l'Institut Pasteur*, 29, Tunis, 1940.
- GUINADEAU, Z.: *Les secrets des Cuisines en terre marocaine*, Paris, 1981.
- GUINEA, E.: "El interés del desierto", *África*, 35-36 (1944).
- GUINEA, E.: "Expedición geobotánica del Sahara español", *África*, 23 (1943).
- GUINEA, E.: "Geobotánica del Sahara español: estudio especial de sus pastos, agricultura y plantas de interés medicinal, industrial, ornamental, etc", *Instituto de Estudios Políticos* (en prensa), 1945.
- GUINEA, E.: "Recursos vegetales del Sahara español: sus pastos", *Agricultura*, 144 (1944).
- GUINEA, E.: "Vegetación del Sahara español", *África*, 32 (1944).
- GUINEA, E.: *España y el Desierto*, Madrid, 1945.
- HARDY, G.: "L'alimentation des indigènes au Maroc", *La géographie*, LVIII (1932), Paris, pp. 143-158.
- LEFEBVRE, C.: "Réserves céréalières et société: L'ensilage chez les marocains", *M. Gast, F. Sigaut et C. Beutler, Les techniques de conservation des grains à long terme*, III-1 (1985), pp. 211-235.
- LERICHE, A.: "De l'origine du thé au Maroc et au Sahara", *Bull. de l'Institut de l'Afrique Noire*, XV-4 (1953), pp. 371-375.
- LOUIS, A.: "La conservation à long terme des grains chez les nomades et semi-sédentaires du Sud de la Tunisie", *F. Sigaut et M. Gast, éd., Les techniques de conservation des grains à long terme*, I (1979), pp. 205-214.
- MAGALHAES, V.: "Les guerres du blé au Maroc", *Anuario de Historia Económica y Social*, I (1968), pp. 241.
- MAIRE, R. & WILCZEK, E.: "Résultats principaux d'une exploration botanique de l'Anti-Atlas et du Sahara Occidental", *Bull. Soc. d'Hist. Nat. Afr. Nor.*, tomo XXVI (1935), pp. 126-127.
- MAIRE, R. & WILCZEK, E.: "Sur la végétation du Sahara Occidental", *C.R. Ac. Sciences*, tomo CC (1935), pp. 1908-1910.

- MAIRE, R.: "Contribution à l'étude de la Flore du Sahara Occidental", *Bull. Soc. d'Hist. Nat. Afr. Nor.*, fasc. 7, tomo XXII (1936), pp. 344-354.
- MAIRE, R.: "Contribution à l'étude de la Flore du Sahara Occidental. Florure du Zemmour", *Bull. Soc. d'Hist. Nat. Afr. Nor.*, fasc. 6, tomo XXVI (1935), pp. 148-162.
- MAIRE, R.: "La flore et la végétation du Sahara Occidental", *Soc. de Biogéographie*, VI (1938), pp. 324-325.
- MARÍN, M.: "Aspectos médicos de la literatura culinaria árabe", *Sharq al-Andalus*, 10-11 (1993-94), pp. 530-546.
- MARÍN, M.: "Las plantas alimenticias y su utilización en un manuscrito oriental sobre alimentación y dietética", *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus I*, E. García Sánchez, ed. (1990), pp. 207-222.
- MARÍN, M.: "Matériaux pour l'histoire de l'alimentation hispano-magrébine. La *urÿuzat al-fawālih al-ṣayfiya wa l-jarifiya* de 'Ali ben Ibrāhīm", *Islāo e arabismo na Peninsula Ibérica*, (1986), pp. 297-304.
- MARÍN, M.: "Nota sobre *ÿarād*", *Al-Qantara*, num..., 1981, pp. 253-256.
- MARÍN, M.: "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb", *Arqueología Medieval*, IV (1996), pp. 165-174.
- MIÈGE, J. L. : "Origine et développement de la consommation du thé dans le Maroc", *B.E.S.M.*, XX-71, Janv. (1956), pp. 377-398.
- MONOD, TH.: "A propos de l'origine de la théière maure", *Notes africaines*, 97 (Janv. 1963), pp. 26-27.
- MONOD, TH.: "Notes botaniques sur le Sahara Occidental et ses confins sahéliens", *Soc. de Biogéographie*, VI (1938), pp. 351-371.
- MONOD, TH.: "Sur la forme de la théière maure traditionnelle", *Notes africaines*, 67 (juillet 1955), pp. 71-72.
- MURAT, M.: "L'Agriculture dans le Sahara Occidental", *Rev. Bot. App. et Agr. Trop.*, (1939).
- MURAT, M.: "La végétation du Sahara Occidental en Mauritanie", *C.R. Ac. Sciences*, tomo CCV (1937), pp. 338.
- PÉRÈS, H.: "Qel est le plus ancien texte arabe au berbère faisant mention de couscous?", *Bull. des Etudes Arabes*, III (1943), pp. 140-141.

- RICHARD, R.:** "Le couscous en espagnol et en portugais", *Etudes Hispano-Africaines*, (1956), pp. 201-207.
- RODINSON, M.:** "Notes de vocabulaire alimentaire sudarabique et arabe", *Compte Rendu du Groupe Linguistique d'Etudes Chamito-Semites*, IX (1963), pp. 103-107.
- ROSENBERGER, B.:** "Cultures complémentaires et nourritures des substitution au Maroc (XV-XVIII siècles)", *Annales E.S.C.*, XXXV (1980), p. 485 et note 57.
- ROSENBERGER, B.:** "Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial", *La Alimentación en las Culturas Islámicas*, Agencia Española de Cooperación Internacional, Madrid, (1994), pp. 309-354.
- ROSENBERGER, B.:** "Réserves de grains dans le Maroc précolonial", *M. Gast, F. Sigaut et C. Beutler, Les techniques de conservation des grains à long terme*, III-1 (1985), pp. 237-268.
- SEKELLĪ, Z.:** *L'art culinaire à travers l'Algérie*, Alger, 1988.
- SKHIRI, F.:** "Les traditions culinaires andalouses à Testour", *Cahier Arts et traditions populaires*, II (1968), pp. 21-28.
- VEGA, LUIS ANTONIO DE:** "La cocina marroquí y su influencia en la gastronomía española", *Archivos del Instituto de Estudios Africanos*, 81, oct. (1966).
- VIGNET-ZUNZ, J.:** "Les silos à grains enterrés dans trois populations arabes: Tell algérien, Cyrénéique et Sud du lac Tchad", *F. Sigaut et M. Gast, éd., Les Techniques de conservation des grains à long terme*, I (1979), pp. 215-220.
- WARRĀQĪ, AL:** "*Iṣṭilāḥāt fi maṣādir al-zuyūt wa al-duḥūn*", *Al-Lisān al-'Arabī*, 18 (1980), pp. 230-239.
- ŶAMĀL 'ABD AL-FATTĀḤ ṢABRĪ:** "*Muṣṭalahāt al-ṭiḥāna wa-l-jibāza*, (inglés, francés, arabe), *al-Turāt al-ša'bi*, XVI (1978), pp. 423-436.
- ZAYYĀT, H.:** "*Adāb al-mā'ida fi l-Islām*", *Al-Mašriq*, 37 (1939), pp. 162-176.
- ZAYYĀT, H.:** "*Fan al-ṭabj wa islāḥ al-aṭ'ima fi l-Islām*", *Al-Mašriq*, 41 (1947), pp. 1-26.
- ZAYYĀT, H.:** "*Jubz al-arūzz*", *Al-Mašriq*, 35 (1937), pp. 377-380.

**MATERIAL FOTOGRAFICO Y
DOCUMENTAL**



Láminas de la 1 a la 7.

La cebada y el molino de mano. *Ĝäs'ä* llena de cebada; partes que componen el molino de mano; una cobertera (*tbäg*), colocados sobre un *iliwiš* (zalea hecha con piel de cordero).

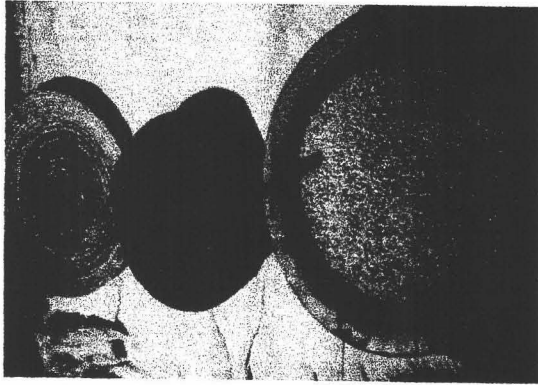


Lámina 1

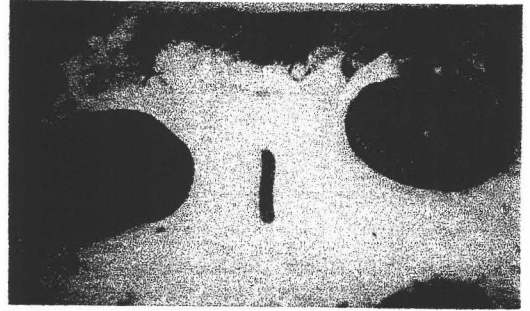


Lámina 2

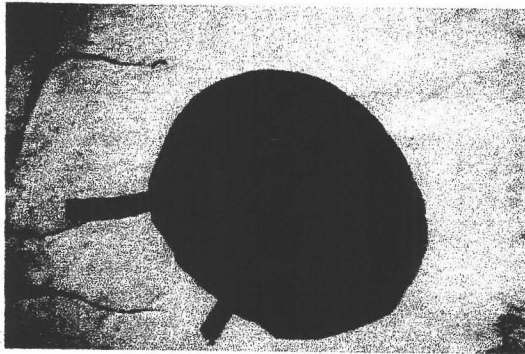


Lámina 3



Lámina 4



Lámina 5

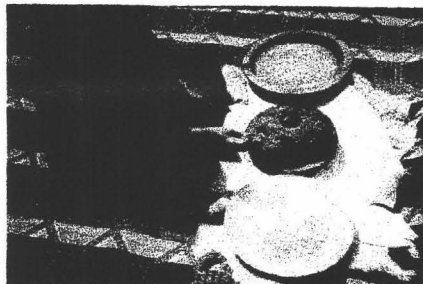


Lámina 6



Lámina 7

Láminas 8 a 12

Proceso completo de la preparación del pan en un hoyo tradicional y su posterior colocación en un *tbäg*.



Lámina 8

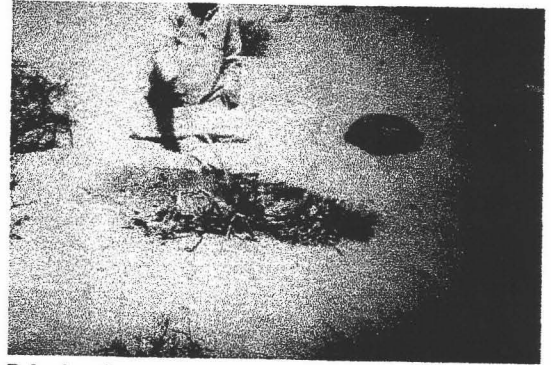


Lámina 9

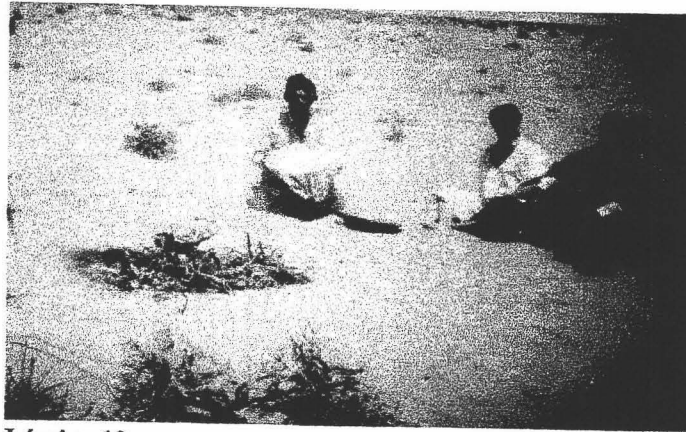


Lámina 10

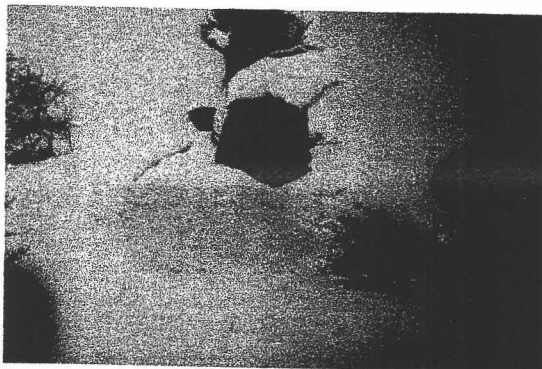


Lámina 11

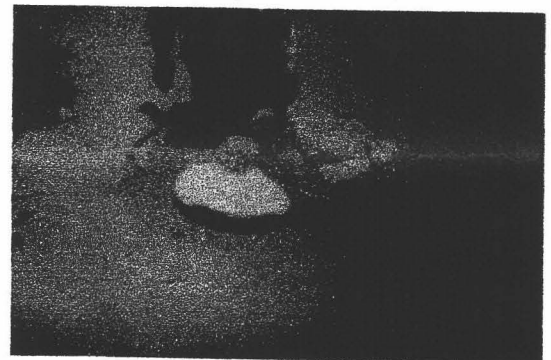


Lámina 12

Láminas 13 a 17

Proceso completo de la preparación del pan en un hoyo tradicional y su posterior colocación en un *ṭbāğ* (continuación).

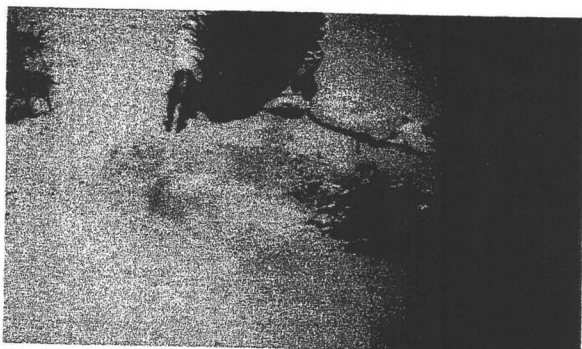


Lámina 13

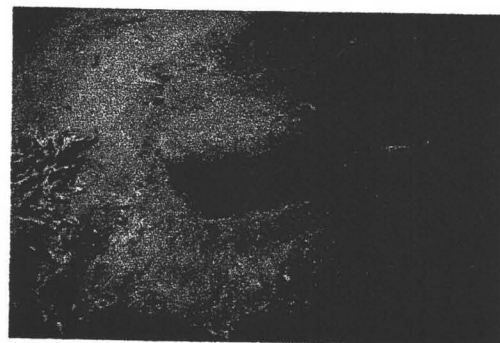


Lámina 14



Lámina 15



Lámina 16



Lámina 17

Láminas 18 a 23

Proceso completo de la preparación de la variedad culinaria llamada *zāynābā*. Técnica tradicional de rellenar las tripas de cabra con carne, enterrarla en un hoyo y colocar fuego encima.



Lámina 18

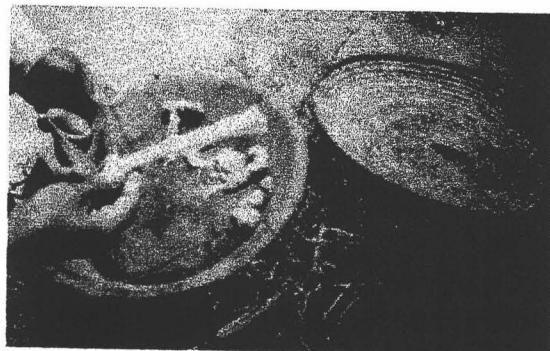


Lámina 19



Lámina 20



Lámina 21

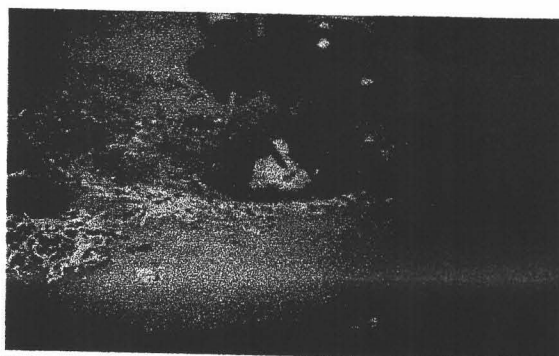


Lámina 22

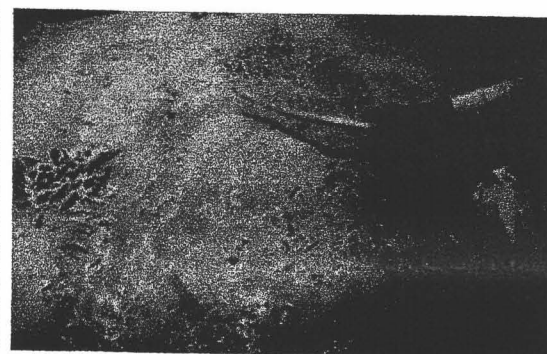


Lámina 23

Láminas 24 a 28

Proceso completo de la preparación de la variedad culinaria llamada *zāynābā*. Técnica tradicional de rellenar las tripas de cabra con carne, enterrarla en un hoyo y colocar fuego encima (continuación).



Lámina 24



Lámina 25

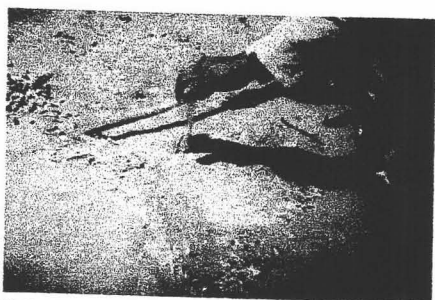


Lámina 26



Lámina 27

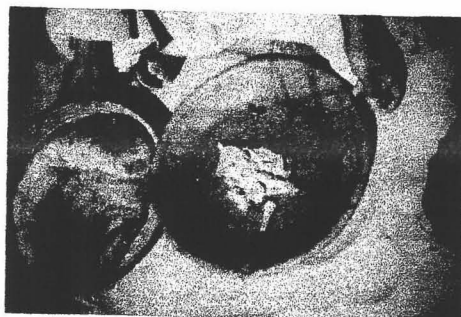


Lámina 28

Láminas 29 a 33.

Proceso completo del ordeño de una cabra, batido de la leche, en el odre y posterior consumo. Material utilizado: una *ğādḥā* (colodra), *ḥömmārū* (especie de trébedes), *šækwä* (odre para agriar la leche).

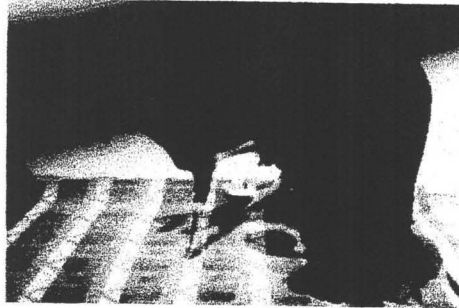


Lámina 29



Lámina 30



Lámina 31



Lámina 32

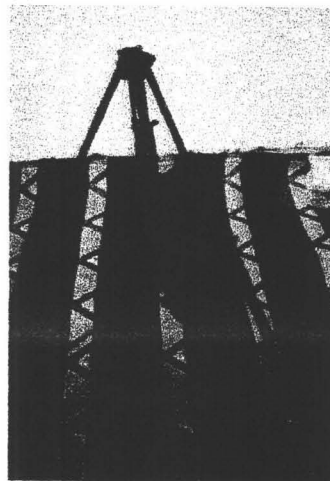


Lámina 33



Lámina 34
Dos camellos y su cria apacentando.

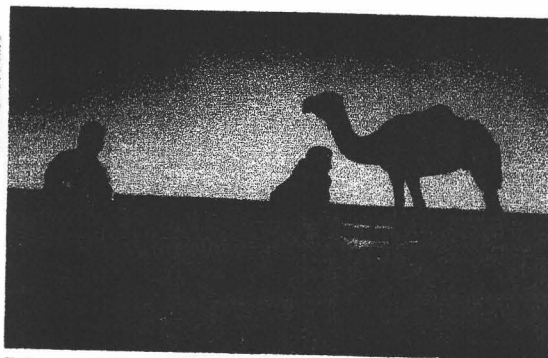


Lámina 35
Dos beduinos intentan reducir a un camello para marcarlo con fuego.



Lámina 36
Dos hombres agarrando un camello mientras un tercero intenta marcarlo con fuego.



Lámina 37
Beduinos ordeñando una camella de noche.



Lámina 38
Sidāī Ssallāmi, invidente y gran conocedor de las costumbres y cultura beduinas.



Lámina 39
El doctorando con Sidāī y otros hombres tomando te de noche, durante una excursión al desierto para preparar la Tesis.

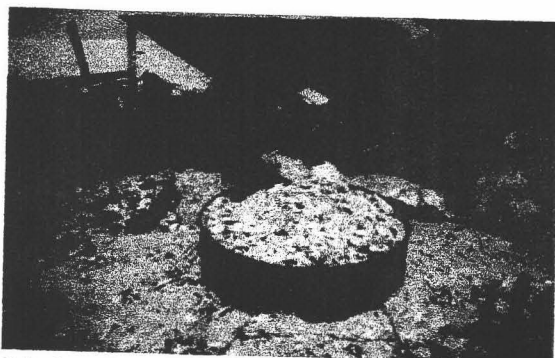


Lámina 40
Cabeza de una res asándose sobre un rescoldo preparado sobre un *hawz* (trozo de barril).



Lámina 41
Carne asada y servida en un *ṭabsil* (plato de metal).

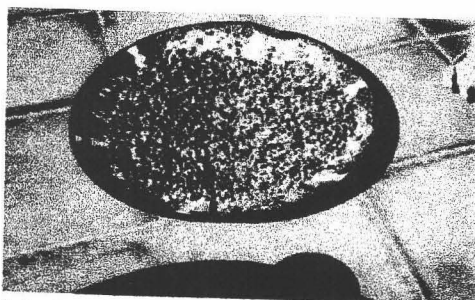


Lámina 42
Laqliya (cebada tostada).

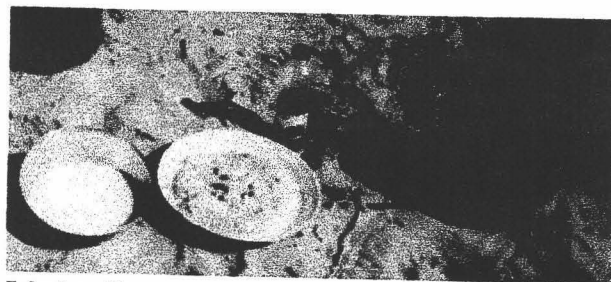


Lámina 43
Plato con *l'aiš*, *ḡadhā* con leche, *māryān* (olla), un botellín de aceite. Al fondo una bandeja con vasos de té y una tetera.

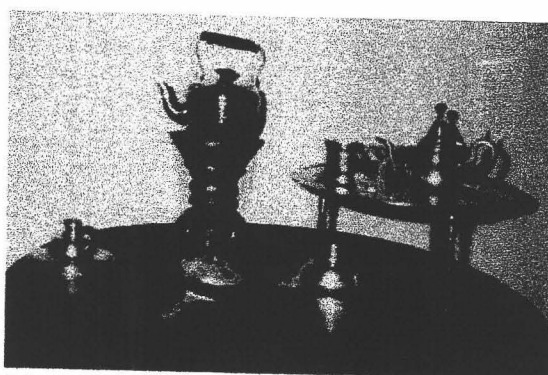


Lámina 44
Material tradicional para el té: Bandeja con vasos y tetera ; brasero tradicional (*frænnā*) con *l-māgrāy* (tetera para hervir el agua); dos recipientes: para el azúcar (grande) y otro para el té (más pequeño); y fuelle artesanal moderno (*rābūz*).

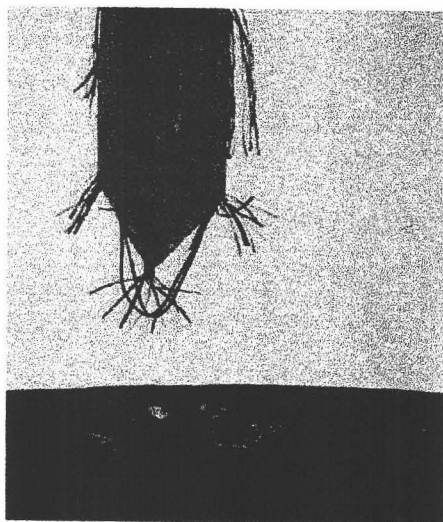


Lámina 45
Material tradicional para fumadores de dcha. a izq.: *zænd* (eslabón), *tūbā* (pipa), *šowkā* (aguja para limpiar la pipa), *beyt* (estuche tabaquera de piel), *tæmmišū* (pedernal), un cuchillo con su pinza para sacar espinas (*mónġāš*) junto a su estuche de piel. Al fondo una *tāsufṛā* pequeña.



Lámina 46
Material de fumador: A la derecha material tradicional (más usado y menos decorativo), a la izquierda material más moderno (motivos más originales).

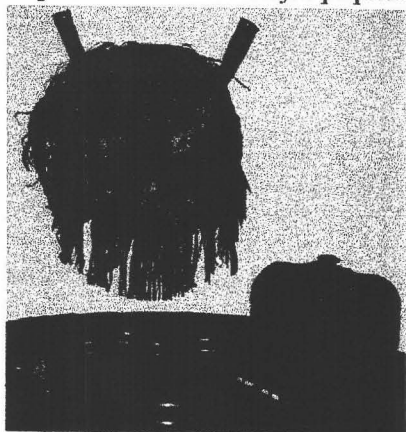


Lámina 47
Algunos elementos básicos de artesanía saharahui.

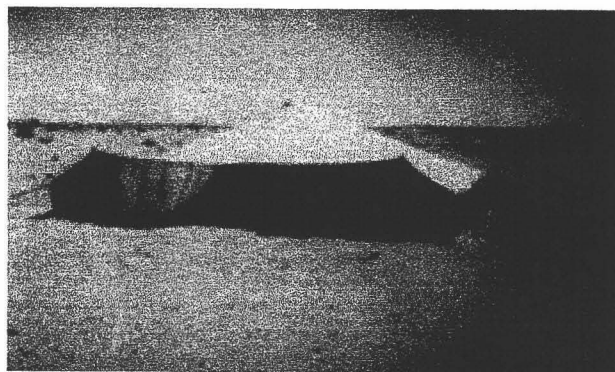


Lámina 48
Jaima beduina vista desde delante, medio abierta.

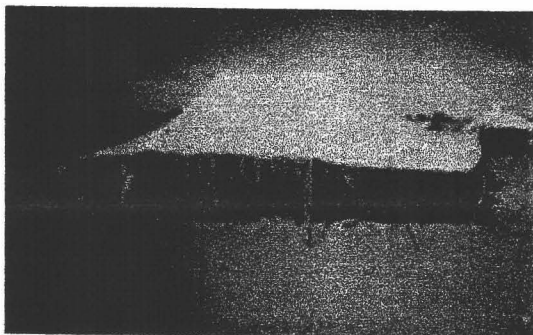
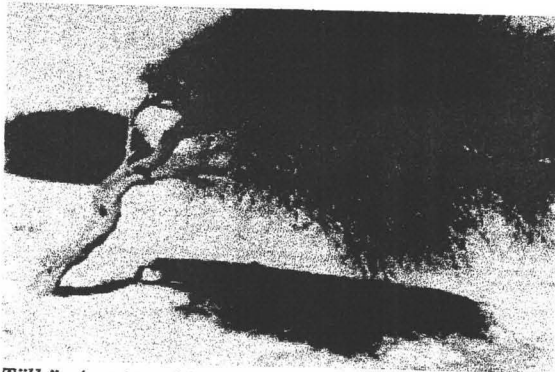


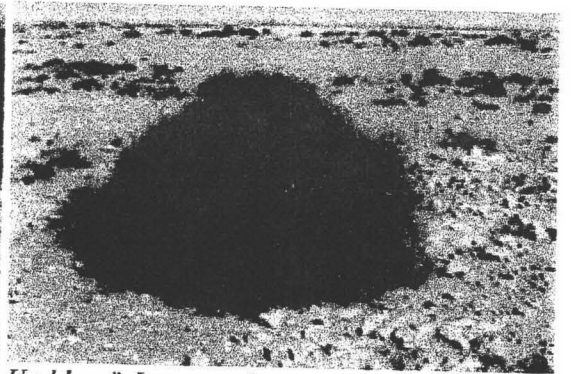
Lámina 49
Jaima vista de lado.



Lámina 50
Vista trasera de una jaima, con sus vientos (*Jwālaef*) bien atados.



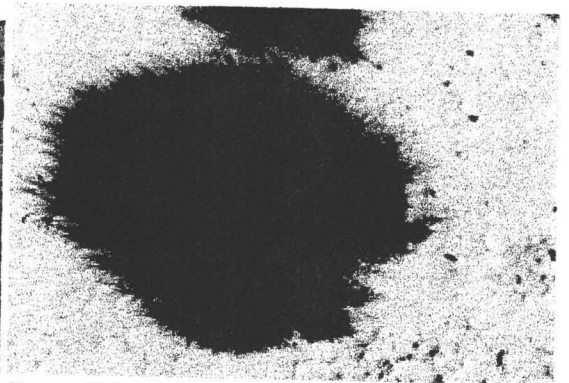
Tälhä: Acacia raddiana



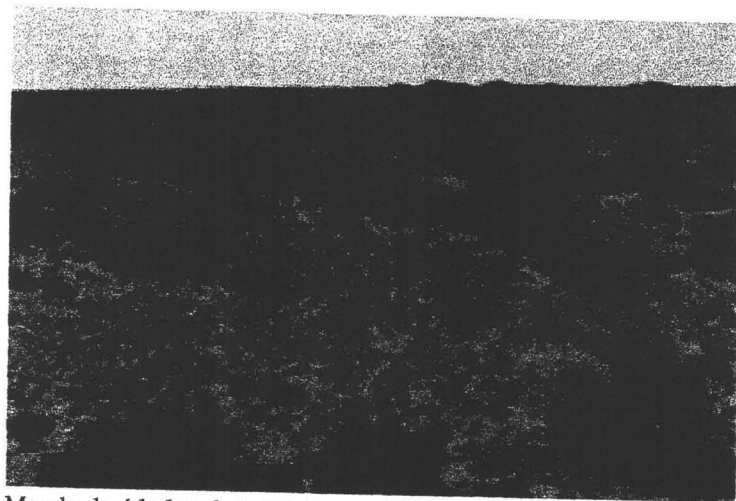
Um-l-beynä: Launaea arborescens



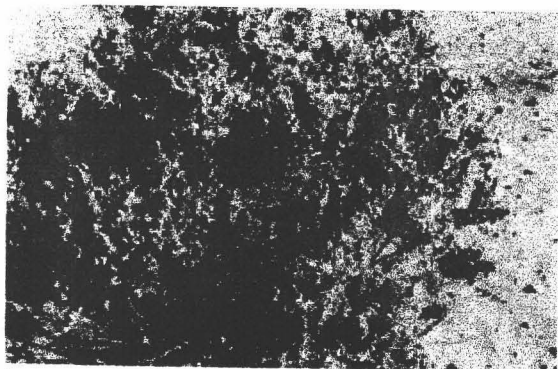
Ssäkküm: Asparagus altissimus



Rræmç: Haloxylon scoparium.



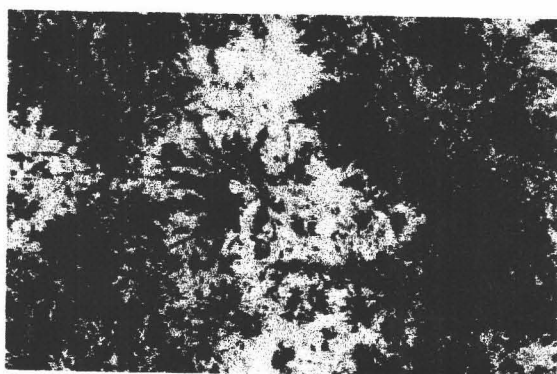
Mezcla de árboles: Igårdäg (Lycium intricatum), Um-l-beynä (Launaea arborescens), etc



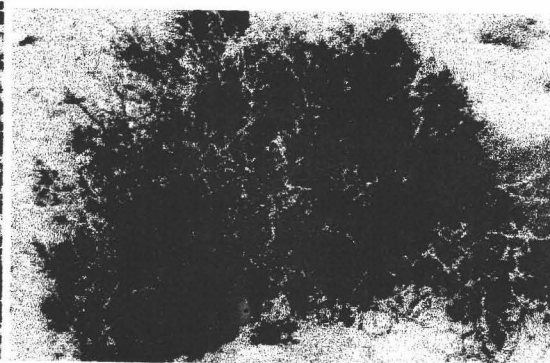
Lægtäf: Atriplex halimus



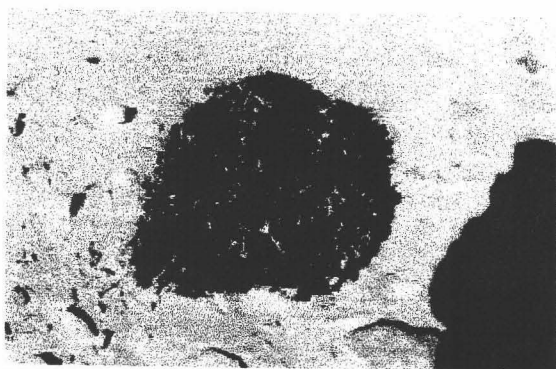
Iýýæl: Salsola tetrandra



Lgārşä: Limonium baumieranum



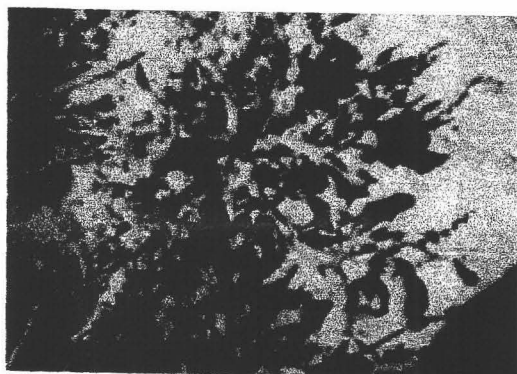
Læ'säl: Salsola sieberis



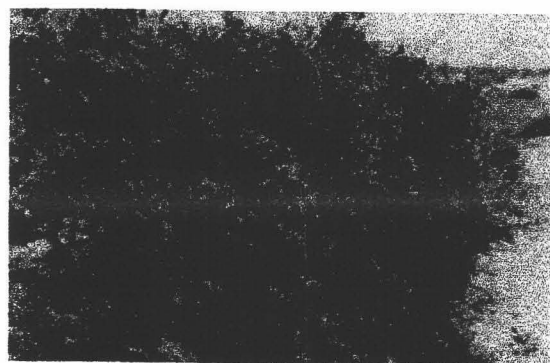
Lhälläb: Periploca laevigata



L'äggäyä: Zygophyllum waterlotii



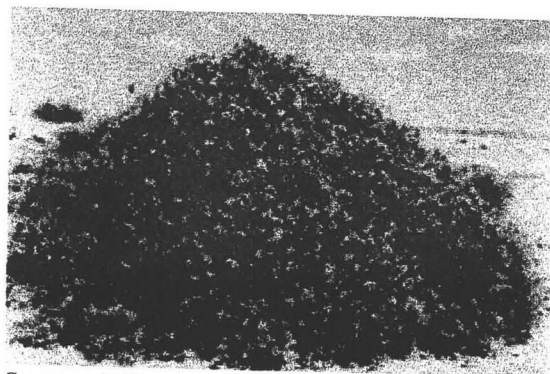
Lhummäyz: Rumex vesicarius



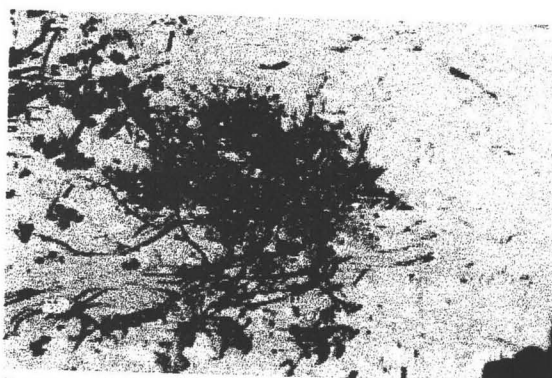
Lgärdäg: Lycium intricatum



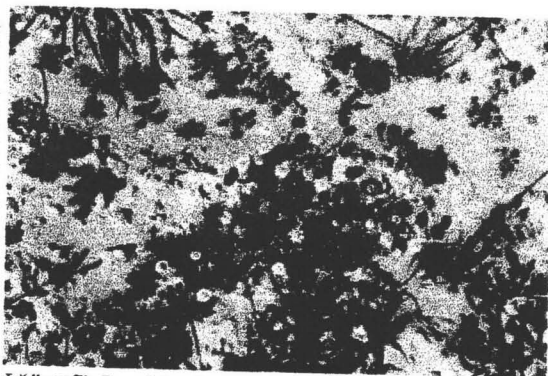
Varias especies:
Lkärkáz: *Diplotaxis virgata*, Lgärtüf: *Matricaria pubescens*, ...



Ssuwwæyd: *Suaeda mollis*



Lgærreymä: *Launaea nudicalis*



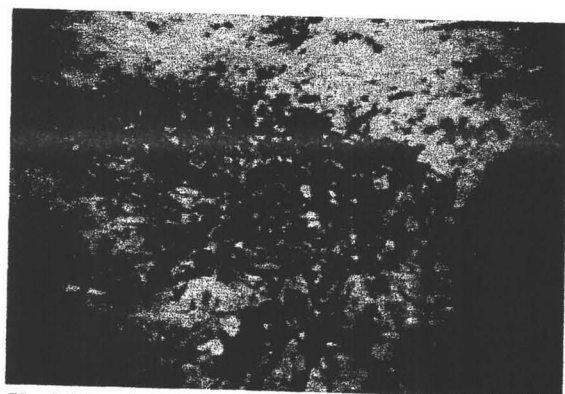
Lgärtüfä: *Brochia cinerea*



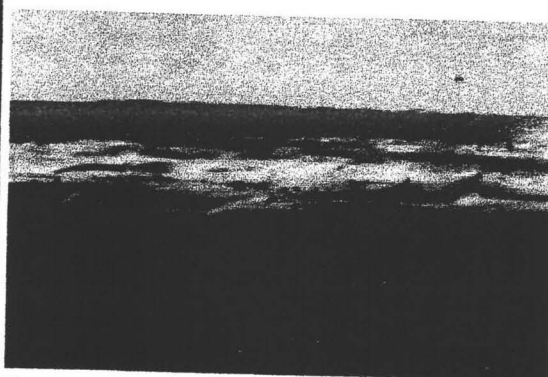
Ljæbbæyz: *Malva parviflora*



Ýýdäri: *Rhus tripartitum*



Um-hällus: *Lotus arenarius*



Dunas con el río Ssägyä-1-Ĥämrä al fondo