



universität  
wien

# MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Dialektologisch-kulinarische Studie zur Stadt  
Chefchaouen (Nordmarokko)“

verfasst von / submitted by

**Bettina Leitner, BA**

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of  
**Master of Arts (MA)**

Wien, 2015 / Vienna 2015

Studienkennzahl lt. Studienblatt/  
degree programme code as it appears on  
the student record sheet:

A 066 673

Studienrichtung lt. Studienblatt /  
degree programme as it appears on  
the student record sheet:

Masterstudium Arabistik

Betreut von / Supervisor:

Univ.-Prof. Dr. Stephan Procházka



## **Vorwort**

Mein Interesse an der arabischen Dialektologie wurde in den letzten Jahren durch universitäre Exkursionen geweckt, auf welchen ich mich mit den Dialekten dieser Regionen (Norderak, Südosttürkei und Saudi-Arabien) beschäftigte, und festigte sich in Folge in Dialektologie-seminaren und durch inspirierende Professoren wie Univ.-Prof. Dr. Stephan Procházka und Mag. Dr. Ritt-Benmimoun und deren interessante Beiträge zu diesem Forschungsfeld.

Im Rahmen eines einjährigen Aufenthalts in Rabat, der Hauptstadt Marokkos, von Herbst 2014 bis August 2015, plante ich schließlich in Zusammenarbeit mit Dr. Aicha Rahmouni ein Korpus zu Kochrezepten im Dialekt ihrer Heimatstadt, der nordmarokkanischen Stadt Chefchaouen, zu erstellen. Vor meinem Aufenthalt in Marokko lag der dialektale Schwerpunkt meines Studiums in einer Marokko sehr entfernten Region, in der Levante, genauer gesagt im Damaszenischen. Beinahe überwältigt von der Vielzahl und Diversität der gesprochenen arabischen Dialekte Marokkos und meinem erst kurzen Einblick in dieselben, war ich sehr dankbar für das Angebot Dr. Aicha Rahmounis, mit ihrer Hilfe Aufnahmen in Chefchaouen machen zu können.

Aus diesem Grund sei hier großer Dank an Dr. Aicha Rahmouni gerichtet für die Ermöglichung dieser Studie mit der Zurverfügungstellung dieses wertvollen Materials als auch für ihre Hilfe bei Schwierigkeiten in der Transkription.

Bedanken möchte ich mich hier auch bei all den Personen aus Chefchaouen, die sich Zeit nahmen, mit Dr. Rahmouni die Interviews durchzuführen und ihr Wissen preiszugeben.

An dieser Stelle sei auch ihrem Bruder, Jalal Rahmouni, gedankt, welcher mir eine große Hilfe bei der Transkription und Übersetzung war und mir viele Stunden schenkte, um an diesem zeitaufwendigsten Teil der Arbeit zu feilen, noch nach meiner Heimkehr aus Marokko nach Wien.

Großer Dank gebührt auch Univ.-Prof. Dr. Stephan Procházka für all die konstruktiven Anregungen und seine Unterstützung bei der Entstehung dieser Arbeit.

Schließlich möchte ich mich ganz herzlich bei meiner Familie bedanken, für die finanzielle Unterstützung meiner Studien und ihren moralischen Rückhalt, bei meinen Freundinnen und Freunden, welche mir immer gute Zuhörer und Ratgebende sind und bei Sebastian, für seine Unterstützung und wertvollen Hinweise bei der Korrektur der Arbeit.

ABKÜRZUNGEN.....	2
1. EINLEITUNG .....	4
2. DIE STADT CHEFCHAOUEN .....	7
2.1. DER ARABISCHE DIALEKT CHEFCHAOUENS .....	8
2.2. FORSCHUNGSHISTORIE.....	12
3. DIALEKTSTUDIE.....	13
3.1. PHONOLOGIE.....	13
3.1.1. KONSONANTISMUS .....	13
3.1.2. VOKALISMUS .....	19
3.2. VERBALMORPHOLOGIE .....	21
3.3. NOMINALMORPHOLOGIE .....	24
3.4. LEXIK.....	27
4. TEXTE: TRANSKRIPTION & ÜBERSETZUNG .....	28
4.1. AUFNAHME 1 .....	29
4.2. AUFNAHME 2 .....	43
4.3. AUFNAHME 3 .....	66
5. INDEX KULINARISCHER BEGRIFFE: SPEISEN UND HAUSRAT.....	82
6. CONCLUSIO.....	93
ABBILDUNGEN.....	94
GLOSSAR .....	100
LITERATUERVERZEICHNIS .....	127
ABSTRACT .....	131
LEBENS LAUF.....	133

## Abkürzungen

### I. Sprachen

akk.	akkadisch
and.	andalusisch (arabisch)
ar.	arabisch
aram.	aramäisch
br.	berberisch
ChA	Chefchaouen Arabisch
en.	englisch
fr.	französisch
KA	Klassisch Arabisch
ka.	klassisch arabisch
lat.	lateinisch
MA	Marokkanisch Arabisch
ma.	marokkanisch arabisch
per.	persisch
rabb.	rabbinisch (aramäisch)
sp.	spanisch
syr.	syrisch (aramäisch)
türk.	türkisch

### II. Grammatische und technische Abkürzungen

< entstanden aus

> wird zu

Abb.	Abbildung
Dim.	Diminutiv
Dl.	Dual
f.	femininum
m.	maskulinum
n. coll.	nomen collectivum
n. u.	nomen unitatis
part. act.	participium activum, Aktivpartizip
part. pass.	participium passivum, Passivpartizip
P.	Person

Pl.	Plural
s.r.	sub radice
s.v.	sub voce
Sg.	Singular
sth.	stimmhaft
stl.	stimmlos
vgl.	vergleiche

### III. Bibliographische Abkürzungen

DAA	Corriente, F. 1997. <i>A Dictionary of Andalusí Arabic</i> . Leiden: Brill.
DAF	Prémare, A. L. de et collaborateurs. 1993. <i>Dictionnaire arabe-français: Établi sur la base de fichiers, ouvrages, enquêtes, manuscrits études et documents divers</i> . Vol. I–XII. Paris: Édition L’Harmattan.
DCADM	Colin, G. S. 1994-98. <i>Le dictionnaire Colin d’Arabe dialectal marocain</i> . Sous la direction de Z. Iraqui Sinaceur. Bände 1-8. Rabat: Editions al Manahil.
DMA	Harrell, R. S. 1966. <i>A Dictionary of Moroccan Arabic. Moroccan – English</i> . Washington: Georgetown University Press.
EALL	Encyclopedia of Arabic Language and Linguistics. Volume III. Lat-Pu. Eds. Versteegh, K. et.al. Leiden: Brill, 2008.
EDNA	Estudios de Dialectología Norteafricana y Andalusí.
EI <sup>2</sup>	Bosworth, van Donzel, Heinrichs, Lecomte. 1998. <i>Encyclopédie de l’Islam</i> . Tome V - IX. Leiden: Brill.
WAD I	Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. <i>Wortatlas der arabischen Dialekte. Band 1: Mensch, Natur, Fauna und Flora</i> . Leiden: Brill.
WAD II	Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. <i>Wortatlas der arabischen Dialekte. Band 2: Materielle Kultur</i> . Leiden: Brill.
Wehr	Wehr, H. 1985. <i>Arabisches Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart. Arabisch - Deutsch. 5. Auflage</i> . Wiesbaden: Harrassowitz

## 1. Einleitung

Die vorliegende Dialektstudie der nordmarokkanischen Stadt Chefchaouen (im Dialekt *Šāwan*, fr. Übersetzung meist Chefchaouen, span. Xauen)<sup>1</sup> soll einen Beitrag zur Erforschung dieses für die maghrebinische Dialektologie sehr wertvollen Dialekts darstellen.

An Hand von Sprachaufnahmen entstand ein Textkorpus rund um das Thema der Küche Chefchaouens. Aufgenommenen wurden drei Frauen im Alter von etwa 70 Jahren, da diese Generation zum einen den besten Einblick in die traditionelle Zubereitung der Speisen geben kann und da ihre Sprache des Weiteren wohl am besten die archaischen Züge des Arabischen von Chefchaouen bewahrt hat<sup>2</sup>. Es wurde jedoch auch eine männliche Person, ebenso im Alter von etwa 70 Jahren, befragt, sodass die verschiedenen Dialektschichten (Männer- und Frauensprache) und ihr eventuell unterschiedlicher Sprachgebrauch kontrastiert werden können. Durchgeführt wurden die Aufnahmen zwischen Februar und April 2015 von Dr. Aicha Rahmouni in ihrer Heimatstadt Chefchaouen. Anschließend wurden mir diese Aufnahmen für die vorliegende Arbeit zur Verfügung gestellt.

Die Studie kann in drei Kernbereiche gegliedert werden: Dialektstudie, Textkorpus und Glossar der arabischen<sup>3</sup> Termini.

Vor der Analyse des Dialekts wird ein grundlegender Einblick in die soziokulturellen und historischen Hintergründe der Stadt gegeben. Diesem einleitenden Abschnitt folgen eine dialektologische Eingliederung und historische Aspekte des Chefchaouen-Arabischen.

Die Dialektstudie ist eine Betrachtung der herausragendsten Züge des Dialekts. Da die Grammatik dieses Dialekts bereits in anderen Studien eingehend analysiert worden ist<sup>4</sup>, weist diese Arbeit nur auf besonders charakteristische Merkmale im Bereich Phonetik, Lexik und Morphologie hin, dabei zwar auf die dazu bereits publizierten Forschungsergebnisse Rücksicht nehmend, jedoch auch die aus der aktuellen Studie vorliegenden Daten in Betracht ziehend. Die zur Untermauerung der für den Dialekt charakteristischen Phänomene angeführten Beispiele stammen ausschließlich aus dem eigenen Textkorpus, um die Aktualität ihres Gebrauchs (in der genannten Altersgruppe) zu gewähren.

Den zweiten Teil, anschließend an die Dialektstudie, bildet das Textkorpus, also die Transkription der Sprachaufnahmen und deren Übersetzung ins Deutsche. Das Ziel der Befragung

---

<sup>1</sup> Siehe EI<sup>2</sup>, s.v. „Shafshāwan“.

<sup>2</sup> Vgl. Rahmouni, 2014, S. 27.

<sup>3</sup> Im arabischen Dialekt Chefchaouens, abgekürzt als ChA.

<sup>4</sup> Vor allem von Moscoso, 2003, und Natividad, 1998.

war es, ein Korpus zu Rezepten diverser traditioneller Gerichte der Stadt und Region Chefchaouens zu erstellen. Die Form der Interviews war ein freies Erzählen von Seiten der ErzählerInnen und ist nur durch relativ offen gestaltete Fragen in Bezug auf die traditionelle oder lokale Zubereitung der Gerichte angeregt worden. Die ausgewählten Rezepte stellen hauptsächlich für die Stadt und Region (ehemals) typische Speisen vor, wie z.B. *bū-ḡūḍen* „eine Art hausgemachter Pasta“, *fārḡūš*, Pl. *frāḡiš* „Hufe“ oder *sāykūk* „ein Kuskus-Gericht mit *lbən*“. Für einen besseren Überblick der in den Texten erwähnten Gerichte und kulinarischen Begriffe wurde ein Index erstellt, der diese Termini erklärt und, wenn vorhanden, auf weitere Rezepte derselben Gerichte in anderen Regionen verweist.<sup>5</sup>

Mit der Auswahl dieser Themen rund um den Bereich der Küche sei versucht, einen Einblick in die soziokulturelle Beschaffenheit der Stadt Chefchaouens, sowie ihren Traditionen zu bieten, da schließlich jede Region oder gar jedes Dorf seine eigenen kulinarischen Traditionen aufweist.<sup>6</sup> Für manche Gerichte, etwa *bū ḡūḍən*, fanden sich keine vergleichbaren Rezepte in den genannten Werken<sup>7</sup>.

Ein weiterer interessanter Aspekt sind die vielen heutzutage obsolet gewordenen Begriffe im ChA, wovon einige in den Texten vorkommen und kommentiert wurden. Hierbei handelt es sich oft um Utensilien (z.B. Brotstempel<sup>8</sup>) oder Gefäße (z.B. *māxfīyya*<sup>9</sup>), die in der Küche verwendet wurden.

Anschließend an die Dialektstudie und das Textkorpus mit kulinarischem Index folgt der dritte Teil der Studie, ein Glossar mit für den Dialekt von Chefchaouen spezifischem Vokabular. Dieses beinhaltet also Wörter, die in den Texten zu finden sind und vom Modernen Standard-Arabischen oder anderen marokkanisch-arabischen Dialekten abweichen und so jenen Lesenden ohne Vorkenntnisse des Chefchaouen-Arabischen oder Marokkanisch-Arabischen wohl nicht bekannt sind. Die Erstellung eines Glossars soll neben einem besseren Verständnis der mit dem Dialekt von Chefchaouen nicht vertrauten Leser und Leserinnen auch dazu dienen, lexikalische Einflüsse aus anderen Sprachen (v.a. dem Berberischen, Spanischen und

---

<sup>5</sup> Hilfreich waren hierfür vor allem die beiden Werke von Abu-Shams, 2002, zur Küche Rabats und jenes von Vicente, 2000, zum Dialekt und Rezepten aus Anjra. Auch in Moscoso, 2003, finden sich einige Rezepte im ChA, welche teilweise zwar dieselben Gerichte beschreiben als im vorliegenden Korpus, oft jedoch etwas unkonkret zu sein scheinen.

<sup>6</sup> Vgl. Abu-Shams, 2002, S. 13.

<sup>7</sup> Vgl. *supra*, Fn. 5.

<sup>8</sup> Vgl. *infra*, Fn.274 und Abb. 2.

<sup>9</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.2. und Abb. 3.

andalusischen Arabisch) aufzuweisen und etymologische Hintergründe der Wörter zu kommentieren, sofern diese geklärt werden konnten.

Die vorliegende Studie versucht neben einem dialektologischen Beitrag zur Erforschung der nordmarokkanischen Dialekte auch eine schriftliche Dokumentation eines Teils der Alltagskultur und Traditionen Chefchaouens darzustellen. Diese Dokumentation erscheint umso wichtiger, als die in Kapitel 2.1. noch näher erklärten sozialen Veränderungen (Migrationsbewegungen, mehr Zugang zu Bildung, etc.) sich nicht nur auf den Dialekt selbst, sondern schließlich auch auf das alltägliche Leben auswirken und somit viele Bereiche dieser Alltagskultur in Vergessenheit geraten oder durch andere Formen ersetzt werden. Im Bereich der Küche bedeuten diese Veränderungen, dass viele Rezepte und Bräuche, die im Zusammenhang mit Essen stehen, heute nicht mehr bekannt sind, wie auch die befragten Frauen in den transkribierten Sprachaufnahmen mehrmals betonen und ihr Bedauern darüber äußern.

## 2. Die Stadt Chefchaouen

Die Stadt Chefchaouen liegt auf 600 Meter im Norden Marokkos, in der Region Ġbāla<sup>10</sup>, umgeben von bis über 2000 Meter hohen Bergen und nur etwa 40km von der Mittelmeerküste entfernt.<sup>11</sup> Man schätzt die aktuelle Zahl ihrer EinwohnerInnen auf über 42.000.<sup>12</sup>

Über die Bedeutung des Namens der Stadt gibt es Uneinigkeiten und unterschiedliche Interpretationen. Vermutlich handelt es sich um eine Abwandlung des berberischen Plurals *aššawen*, Sg. *iš* „Horn“<sup>13</sup>, als Anspielung auf das gebirgige (Hörnern gleichende) Umland.

Die Stadt ist umgeben von einer Stadtmauer mit elf Stadttoren<sup>14</sup> und wurde in der Geschichte wiederholt zu einem wichtigen Knotenpunkt politischer und militärischer Auseinandersetzungen, etwa im Kampf gegen die Portugiesen, welche bis zum 16. Jahrhundert viele wichtige marokkanische Hafenstädte, wie Asila, Tanger oder Ceuta eingenommen hatten.<sup>15</sup> Auch während der Rifkriege, von 1922-1926, wurde Chefchaouen zu einem wichtigen Ausgangspunkt militärischer Operationen.<sup>16</sup>

Chefchaouen wurde im Jahre 1471<sup>17</sup> von Ḥasan b. Muḥammad b. Rāšid, ein Nachkomme des idrīsiden Heiligen ʿAbd al-Salām Ibn Mašīš, als Stützpunkt gegen portugiesische Einfälle gegründet<sup>18</sup>. Schon früh wurden der ertragreiche Getreideanbau und die Hortikultur (v.a. Oliven, Feigen, Granatäpfel und Trauben<sup>19</sup>) in ihrem Umland von Reisenden (z.B. de Foucauld) beschrieben.<sup>20</sup> Es kam zu mehreren Einwanderungswellen von vertriebenen Muslimen, Mau-

<sup>10</sup> Erstreckt sich halbmondförmig von Tāza bis Tanger, EI<sup>2</sup>, s.v. „al-Maġhrib“, S. 1194. Siehe Abb. 6.

<sup>11</sup> EI<sup>2</sup>, s.v. Shafshāwan. Siehe dazu die Karten Nordmarokkos in Abb. 5 und 6.

<sup>12</sup> <http://www.data.gov.ma/data/fr/dataset/population-legale/resource/a827cf27-0349-452a-ad42-8051aa1803a2> (Zugriff: 13.11.2015). 1918 hingegen nur zwischen 3.000 und 7.000, EI<sup>2</sup>, s.v.

Shafshāwan.

<sup>13</sup> Siehe Hoenerbach und Kolenda, 1973, S. 7, Fn. 2 und EI<sup>2</sup>, s.v. Shafshāwan.

<sup>14</sup> EI<sup>2</sup>, s.v. Shafshāwan.

<sup>15</sup> *loc. cit.*

<sup>16</sup> *loc. cit.*

<sup>17</sup> Hoenerbach und Kolenda, 1973, S. 7 und EI<sup>2</sup>, s.v. Shafshāwan.

<sup>18</sup> EI<sup>2</sup>, s.v. Shafshāwan und Moscoso, 2003, S. 21. Vgl. Rahmouni, 2014, S. 25, welche schreibt, dass die Stadt im 16. Jh. gegründet wurde.

<sup>19</sup> Rahmouni, 2014, S. 71.

<sup>20</sup> Hoenerbach und Kolenda, 1973, S. 5 und Rahmouni, 2014, S. 70-72, Kapitel 3 „The Gardens of Chefchaouen“.

ren und Juden aus Andalusien während des 15. und 16. Jahrhunderts<sup>21</sup>, was das Stadtbild eingehend geprägt hat.<sup>22</sup> Wenn man zwar heutzutage, wie im restlichen Land sehr verbreitet, viele Flachdächer vorfindet, so war die häusliche Architektur Chefchaouens einst vielmehr an spanisch-granadischen Vorbildern orientiert und man baute Häuser mit Satteldächern und Innenhöfen.<sup>23</sup> Sehr typisch ist auch das Weißstreichen der Hauswände, innen und außen, mit Kalk.<sup>24</sup>

Öffentliche Öfen (*fbāḵan*), in welchen man vor allem das im Hause geknetete Brot backen ließ, gab es in Chefchaouen früher, wie auch in den meisten anderen marokkanischen Städten, in jeder Nachbarschaft.<sup>25</sup>

Heute gilt die Stadt mit ihrer pittoresken, weiß-blauen Medina, dem angenehmen Klima und der schönen landschaftlichen Umgebung für viele durch Marokko reisende Touristen als ein sehr attraktives Ziel, wodurch der Tourismus vermutlich zu einer wichtigen Einnahmequelle der Stadt wurde.

## 2.1. Der arabische Dialekt Chefchaouens

Vor ihrer Arabisierung war die Ġbāla-Region berberophon.<sup>26</sup>

Das in Chefchaouen gesprochene Arabisch gilt als Ansässigen-Dialekt und geht somit auf die erste Arabisierungswelle Nordafrikas zurück.<sup>27</sup> Diese Klassifizierung basiert auf der Untergliederung in zwei große Einwanderungswellen arabischer Stämmen von der arabischen Halbinsel, welche mit den zwei Hauptarabisierungswellen dieser Region gleichzusetzen sind.<sup>28</sup> Die erste Arabisierungswelle, genannt prähilalisch, erfolgte zwischen dem 7. und 11. Jahrhundert infolge der ersten muslimischen Eroberungen und begründete die Ausbreitung der Sesshaftendialekte im Maghreb. Die Beduinendialekte des Maghreb gehen auf die zweite

---

<sup>21</sup> Moscoso, 2003, S. 21.

<sup>22</sup> Rahmouni, 2014, S. 25 und EI<sup>2</sup>, s.v. *Shafshāwan*.

<sup>23</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 72f., Kapitel 4 „Domestic Architecture in Chefchaouen“. Rackow, 1958, S. 2, Fn. 2, beschreibt zur Zeit der Verfassung seines Werkes diesen Haustyp noch als den einzig vorhandenen in Chefchaouen.

<sup>24</sup> Rahmouni, 2014, S. 73.

<sup>25</sup> *ibid.*, S. 73f., Kapitel 6 „The Public Oven“.

<sup>26</sup> Moscoso, 2003, S. 20 und DAF, II, S. 145.

<sup>27</sup> Rahmouni, 2014, S. 25 und Heath, 2002, S. 2.

<sup>28</sup> Heath, 2002, S. 1-10. Vgl. Vicente, 2010, S. 143, welche die Einwanderung aus Andalusien ab dem 9. Jahrhundert als zweite Phase der Arabisierung Nordmarokkos versteht und somit von drei Arabisierungswellen ausgeht.

große Arabisierungsphase dieser Region zurück, welche als hilalisch<sup>29</sup> bezeichnet wird und zwischen dem 12. und 13. Jahrhundert stattfand.<sup>30</sup>

Als die erste Einwanderungswelle arabischsprachiger Siedler nach Marokko kam, spielte sehr wahrscheinlich noch das Neulateinische, genauer seine nordafrikanische Variante, in der marokkanischen Sprachlandschaft eine nicht zu unterschätzende Rolle.<sup>31</sup> Etwa von der römischen Stadt Volubilis (etwa 30 km nördlich von Meknes), kann für das 7. Jahrhundert mit Sicherheit gesagt werden, dass die Stadt zu dieser Zeit noch intakt war.<sup>32</sup> Die arabischen Einwanderer, welche nun nach Marokko kamen, übernahmen, statt eigene arabische Städte zu bauen, die Garnisonen der Römer, was zum einen die römische Kultur in gewissen Bereichen weiterleben ließ, nicht zuletzt aber auch ein Zusammentreffen arabischer Soldaten mit der römischen Gesellschaft bedeutete.<sup>33</sup> Der US-amerikanische Linguist und Arabist Jeffrey Heath schreibt zu der frühesten Entstehungsphase des Marokkanisch-Arabischen:

*„The earliest specific Moroccan Arabic was probably spoken by the children of Arab soldiers and Roman women in Tangiers, Volubilis, and perhaps a few other garrisons.“<sup>34</sup>*

Die römischen, lateinsprachigen Frauen haben demnach wohl eine nicht geringe Rolle in der Formgebung des MA gespielt.<sup>35</sup>

Das Berberische, welches eigentlich wiederum in drei Sprachen mit weiteren Dialekten zu unterteilen ist<sup>36</sup>, begann erst etwa ein Jahrhundert später einen Einfluss auf die sich noch etablierenden arabischen Dialekte auszuüben, da kaum Austausch zwischen den ländlichen, berberophonen und den städtischen, nun arabophonen Gegenden stattfand.<sup>37</sup> Bis ins 12. Jahrhundert wurde Arabisch zum Großteil nur in wenigen urbanen Zentren gesprochen und breitete sich erst danach auch auf ländlichere Breiten aus.<sup>38</sup> Wenn es auch vermutlich bereits Handelsbeziehungen zu anderen Städten wie Tlemcen gab, so kam es dennoch erst später zu ei-

---

<sup>29</sup> Diese Bezeichnung kommt von dem Beduinenstamm der Banī Hīlāl, „hilalisch“ bezieht sich jedoch auch auf die Stämme der Maṣqil und Sulaym, siehe Heath, 2002, S. 6-8.

<sup>30</sup> Rahmouni, 2014, S. 25 und Heath, 2002, S. 6.

<sup>31</sup> Heath, 2002, S. 2f.

<sup>32</sup> *ibid.*, S. 3.

<sup>33</sup> *loc. cit.*

<sup>34</sup> *loc. cit.*

<sup>35</sup> *loc. cit.*

<sup>36</sup> Tarifit im Norden, vor allem Rifgebirge, Tamazight im Mittleren Atlas, und Taschelhit im Hohen Atlas, Sūs-, Draa- und Dadestal und Anti-Atlas, siehe EALL, s.v. „Morocco“, S. 287.

<sup>37</sup> Heath, 2002, S. 3.

<sup>38</sup> *ibid.*, S. 4.

nem intensiveren sprachlichen Austausch mit benachbarten arabophonen Regionen (etwa Algerien, als das arabische Militär größere Korridore um Taza eingenommen hatte), sodass sich das in diesen urbanen Zentren gesprochene MA relativ isoliert von anderen prähilalischen Dialekten entwickelte.<sup>39</sup>

Heath teilte nach diesem historischen Hintergrund die marokkanisch-arabischen Dialekte in drei große Gruppen ein: die nördlichen (sesshaften/prähilalischen) Dialekte, jene der Sahara (abstammend von den Banū Maṣqil) und eine dritte zentrale Gruppe (abstammend von den Banū Hilāl), welche die Basis der sich herausbildenden ma. Koiné bildet.<sup>40</sup> Der Dialekt Chefchaouens ist der ersten Gruppe zuzuordnen und besitzt urbanen und archaischen Charakter wie auch die muslimischen Altstadtdialekte von Tanger, Tetouan oder Taza.<sup>41</sup>

Nach dieser grundlegenden historischen Zuordnung zu den Dialekten der ersten Arabisierungswelle Marokkos, rechnet man das Chefchaouen-Arabische weiters der Gruppe der Ġbāla-Dialekte (von *ġabli* „Bergbewohner“) zu, jenen arabischen Dialekten in den (städtischen) Ausläufern des Rifgebirges, welches vorrangig von berberophonen Gesellschaften bewohnt ist.<sup>42</sup> Der Arabist G.S. Colin teilte diese Dialektgruppe wiederum in zwei Untergruppen: einen nördlicheren Typ zwischen der Straße von Gibraltar bis zum Süden Chefchaouens (mit der Bevölkerungsgruppe der Ġumāra) und einen südlicheren, welcher (von den Angehörigen der Stämme Ṣanhāġa-Zanāta) in der Region zwischen Ouezzane und Taza gesprochen wird, wobei er ersteren Dialekttyp als älter einstuft.<sup>43</sup>

Der Dialekt Chefchaouens muss also der ersten dieser beiden geographisch gegliederten Dialektgruppen zugeordnet werden, so wie auch die Dialekte Ouarghas<sup>44</sup>, Branes<sup>45</sup>, Taounates und Anjras.<sup>45</sup>

Die Ġbāla-Dialekte zeigen grundsätzlich markante Ähnlichkeiten zu den städtischen Dialekten Nordmarokkos (z.B. Tanger)<sup>46</sup> und Einflüsse des Berberischen als Substratsprache in

<sup>39</sup> Heath, 2002, S. 5.

<sup>40</sup> *ibid.*, S. 8-10. Für eine etwas andere, jedoch weniger aktuelle Einteilung siehe Colin, EI<sup>2</sup>, s.v. al-Maghrib“, S. 1194 „a. les parlers citadins b. les parlers montagnards; c. les parlers bédouins; auxquels il convient d’ajouter: d. les parlers juifs.“. Colin, *ibid.*, S. 1195, fügt hinzu, dass die ersten beiden Gruppen nicht streng voneinander zu trennen seien und viele gemeinsame Züge aufweisen.

<sup>41</sup> EALL, s.v. „Morocco“, S. 290.

<sup>42</sup> Heath, 2002, S. 19. Die verbreitetste Berbersprache des Rifgebirges ist Tarifit, in der Nähe von Chefchaouen gibt es jedoch auch Sprecher des Tamazight, siehe Heath, 2002, S. 19.

<sup>43</sup> EI<sup>2</sup>, s.v. „al-Maghrib“, S. 1194f.

<sup>44</sup> Siehe dazu die Dialektstudie von Lévi-Provençal, 1922.

<sup>45</sup> Vgl. Heath, 2002, S. 20 und Rahmouni, 2014, S. 26, Fn. 72 für bibliographische Referenzen.

Syntax, Lexik, Phonologie und Morphologie.<sup>47</sup> Außerdem findet man einige Entlehnungen aus dem Spanischen, aus den Zeiten des Protektorats (1912-1956)<sup>48</sup>, sowie aus dem Andalusischen.<sup>49</sup> Bereits im 10. Jahrhundert kam es zu namhaftem Austausch unter der andalusischen und marokkanischen Bevölkerung, welcher sich nicht nur auf nordmarokkanische Städte wie Chefchaouen oder Tetouan begrenzte, sondern viele Städte entlang der Handelsrouten (z.B. Fes, Sijilmassa) betraf.<sup>50</sup>

Wie viele andere Dialekte Marokkos steht auch das ChA im Begriff sich zu verändern und viele seiner typischen Merkmale zu verlieren, was sich im Sprachgebrauch der jüngeren Generation widerspiegelt. Dieser Wandel geschieht zum einen unter dem Einfluss der sich herausbildenden modernen Koiné<sup>51</sup> als auch auf Grund anderer Faktoren, wie des nun besseren Zugangs zu höherer Bildung, Migrationsbewegungen aus dem Umland Chefchaouens in die Stadt oder aus Chefchaouen in größere Städte beziehungsweise des Zugangs zu modernen Medien, wie dem Internet.<sup>52</sup> Vor allem die wachsende Zuwanderung (seit den 1980ern) aus der ländlichen Umgebung Chefchaouens in die Stadt veränderte den urbanen und archaischen Charakter des ChA.<sup>53</sup> Dieser Einfluss ruraler Dialekte ist jedoch unter den älteren Generationen hauptsächlich bei der Sprache der Männer zu verzeichnen<sup>54</sup> und wird daher in der vorliegenden Studie nur an manchen Charakteristika der Sprache des Mannes zu erkennen sein. Die Frauensprache weist, wie in vielen anderen arabischen Dialekten, archaischere Züge auf und besitzt einen konservativeren Charakter als die Sprache der Männer, was wohl hauptsächlich auf ein eingeschränkteres Sozialleben von Frauen in dieser Generation zurückzuführen ist.<sup>55</sup>

---

<sup>46</sup> Heath, 2002, S. 20.

<sup>47</sup> Natividad, 1998, S. 109 und Moscoso, 2003, S. 19.

<sup>48</sup> Heath, 2002, S. 19.

<sup>49</sup> Natividad, 1998, S. 109. Zum Einfluss des And. auf das MA generell siehe Heath, 2002, S. 4f. und Vicente, 2010, welche den Einfluss jemenitisch-ar. Dialekte auf das Nord-MA (über das And.) erwähnt, *ibid.*, S. 149.

<sup>50</sup> Heath, 2002, S. 4.

<sup>51</sup> Es hat sich im Laufe der Jahre unter den ma. Dialekten in Folge massiver Landflucht eine moderne Koiné im Raum Casablanca gebildet, die viele prähilalische, aber auch beduinische (z.B. /g/ statt /q/) Züge aufweist, Caubet, 2008, S. 273f. und Heath, 2002, S. 8-10.

<sup>52</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 27.

<sup>53</sup> *loc. cit.*

<sup>54</sup> Rahmouni, 2014, S. 25: „The contamination of ChA by the surrounding highland dialects is substantial in men’s speech but not in the Arabic of women of the old established Chefchaouen families.“

<sup>55</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 27f.

## **2.2. Forschungshistorie**

Zum Dialekt Chefchaouens und seiner Grammatik wurden bisher ein Artikel (Natividad, 1998) und eine publizierte Dissertation (Moscoso, 2003) veröffentlicht.

Des Weiteren wurden ein Artikel (Natividad und Rahmouni, 1996) mit Texten, Übersetzungen und einem Glossar zum Dialekt Chefchaouens und erst kürzlich das ausführliche Werk zu „oral storytelling“ in Chefchaouen (Rahmouni, 2014), mit transkribierten Texten, v.a. Märchen und Erzählungen, und deren Übersetzungen sowie einer ausführlichen Einführung in die soziokulturellen Hintergründe und Traditionen Chefchaouens publiziert.

### 3. Dialektstudie

Die im Folgenden angeführten und erklärten Merkmale der Grammatik des ChA wurden bereits von den eben genannten Arabisten und Arabistinnen zum Großteil aufgezeichnet und kommentiert, sollen aber hier als Einleitung und zur besseren Verständlichkeit der transkribierten Texte und der darin vorkommenden Phänomene dienen. Es wurden Anmerkungen in Fußnoten verfasst, wenn Abweichungen von bereits erfolgten Beschreibungen oder noch nicht erfasste grammatikalische Besonderheiten festgestellt wurden.

#### 3.1. Phonologie

##### 3.1.1. Konsonantismus

###### 3.1.1.1. Konsonanteninventar<sup>56</sup>

- Labiale

/b/ stimmhafter bilabialer Okklusiv<sup>57</sup>.

/p/ stimmloser bilabialer Okklusiv

/f/ stimmloser labiodentaler Frikativ

/w/ stimmhafter bilabialer Halbvokal

/m/ stimmhafter bilabialer Nasal

- Dentale
  - Interdentale

/ð/ stimmhafter interdentaler Frikativ

/ḏ/ stimmhafter velarisierter interdentaler Frikativ

/θ/ stimmloser interdentaler Frikativ

- Postdentale

/d/ stimmhafter postdentaler Okklusiv

---

<sup>56</sup> Vgl. zum Konsonantismus im ChA Rahmouni, 2014, S. 21f., Fn. 57 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>57</sup> Besitzt ein frikatives Allophon [β], welches jedoch nur sehr selten und unregelmäßig in inter- oder postvokalischer Umgebung artikuliert wird, vgl. Rahmouni, 2014, S. 21 und Moscoso, 2003, S. 37f.

/d/ stimmhafter velarisierter postdentaler/alveolarer Okklusiv

/t/ stimmloser velarisierter postdentaler/alveolarer Okklusiv

/n/ stimmhafter postdentaler Nasal

- Alveolare

/tʃ/ stimmlose dental-alveolare Affrikate<sup>58</sup>

/s/ stimmloser alveolarer Sibilant

/ʃ/ stimmloser velarisierter alveolarer Sibilant

/z/ stimmhafter alveolarer Sibilant

/l/ stimmhafter alveolarer Lateral

/ɫ/ stimmhafter velarisierter alveolarer Lateral

/r/ stimmhafter alveolarer Vibrant

- Palatale

/ʃ/ stimmloser präpalataler Sibilant

/ʒ/ stimmhafter präpalataler Sibilant

/tʃ/ stimmhafte dental-palatale Affrikate

/č/ stimmlose dental-palatale Affrikate<sup>59</sup>

/y/ stimmhafter mediopalataler Halbvokal

---

<sup>58</sup> Die Aussprache von /tʃ/ an Stelle des stimmlosen postdentalen Okklusivs /t/ ist eine Folge des Einflusses des Berberischen, siehe EALL, s.v. „Morocco“, S. 290. Sie ist ein gemeinsames Merkmal der archaischen urbanen Dialekte Marokkos, weniger häufig wiederum bei Beduinendialekten, siehe Natividad, 1998, S. 110.

<sup>59</sup> Das Vorkommen von /č/ (wenn nicht in spanischen Entlehnungen, sondern arabischen Wörtern) lässt sich wohl am ehesten durch das Vorhandensein des Phonems in den, vor allem östlichen, Rifdialekten erklären, siehe Natividad, 1998, S. 112, Fn. 11 und die dort genannten bibliographischen Referenzen. Zu dem Phonem /č/ in Nordmarokko generell siehe Heath, 2002, S. 139; für Chefchaouen siehe Rahmouni, 2014, S. 117f., Fn. 133, welche auch auf die Problematik der Beschreibung von /č/ - als eigenständiges Phonem, oder als „Phonemgruppe“ /tʃ/ - hinweist. Rahmouni, *ibid.*, vermutet hinter dem Phonem sowohl lateinischen/romanischen Einfluss, als auch onomatopoetische Eigenschaften. Vicente, 2000, S. 44–45, Fn. 66-72 weist darauf hin, dass die Existenz des Phonems /č/ die Verbreitung von /č/ in den nordmarokkanischen Dialekten möglicherweise erleichtert hat.

/g/ stimmhafter postpalataler Okklusiv

/k/ stimmloser postpalataler Okklusiv

/ç/ stimmloser palataler Frikativ

- Velare

/ĝ/ stimmhafter velarer Frikativ

/x/ stimmloser velarer Frikativ

- Uvulare

/ɣ/ stimmhafter uvularer Frikativ<sup>60</sup>

/q/ stimmloser uvularer Okklusiv

- Pharyngale

/ʕ/ stimmhafter pharyngaler Frikativ

/ħ/ stimmloser pharyngaler Frikativ

- Laryngale

/ʔ/ stimmloser laryngaler Okklusiv

/h/ stimmloser laryngaler Frikativ

---

<sup>60</sup> Für Definitionsversuche dieses Phonems diverser Dialektologen und Beschreibungen seines Klangs siehe die bibliographischen Referenzen bei Rahmouni, 2014, S. 29-30, Fn. 85 und 91.

### 3.1.1.2. Konsonantische Phänomene des ChA

#### Reflexe von /q/ und /r/

Die Aussprache von /ʔ/ als Reflex von /q/, und /ʁ/ als Reflex von /r/<sup>61</sup> sind wesentliche Merkmale, die den urbanen Dialekt Chefchaouens grundlegend von seinen benachbarten ruralen Dialekten unterscheiden und heute noch vorrangig in der Sprache der Frauen der älteren Generation erhalten sind.<sup>62</sup> Der Wandel /q/ > /ʔ/ ist ein Charakteristikum prähilalischer urbaner Dialekte und auch in anderen archaischen Stadtdialekten, wie z.B. in Fes oder Tetouan und auch in jüdisch-marokkanischen Dialekten zu finden.<sup>63</sup>

#### Interdentale

Eines der herausragendsten Merkmale dieses Dialekts ist das Vorkommen der Interdentale /ð/, /θ/ und /ɗ/, was sehr wahrscheinlich ein Resultat der Einflüsse des Berberischen als Substratsprache ist, womit sein Ursprung nicht im Klassischen Arabisch zu suchen ist.<sup>64</sup> /ɗ/ und /θ/ treten vor allem nach Vokalen oder in finaler Position auf<sup>65</sup>, z.B.: *īḍa* „wenn“, *qāddīḍ* „Fleischkonserven“, (*ʕla*) *bāʕīḥu* „zusammen“, *zīθ* „Öl“. Man findet /ɗ/ oder /θ/ nie geminiert oder nach einem Konsonanten und nur selten in initialer Position<sup>66</sup>, sondern in diesen Fällen zumeist /d/ oder /t/.<sup>67</sup> Für /θ/ existieren auch manche Ausnahmen, wie z.B.: *sīḥu* „klein“, wo man trotz intervokalischer Position nicht /θ/ artikuliert.<sup>68</sup> In anderen Beispielen findet man beide Artikulationen /θ/ oder /t/ gleichermaßen und hört z.B. *fθīθa* „kleines Stück;

<sup>61</sup> Dieser phonetische Wandel erfolgt nach Rahmouni, 2014, S. 30, nur in bestimmter phonetischer Umgebung: wenn sich /r/ neben dem Vokal /i/ befindet und in einer Wurzel mit einem anderen „pharyngealized alveolar“ wie /t/ auftritt oder wenn sich /r/ neben /q/, /ʔ/, /x/, oder /g/ befindet. Wenn jedoch die benachbarten Vokale /ā/ oder /ū/ sind, kommt es wenn (nicht zwingend), zu einem Wandel /r/ > /g/. In der vorliegenden Studie wird in den Frauentexten /ʁ/ als einziger Reflex von /r/ transkribiert (mit Ausnahme einer jüngeren Sprecherin), vgl. *ibid.*, S. 30.

<sup>62</sup> Rahmouni, 2014, S. 28-30, merkt hierzu an, dass früher auch Männer diese der Frauensprache zugeordneten Aussprache verwenden haben.

<sup>63</sup> EALL, s.v. „Morocco“, S. 290 und Heath, 2002, S. 142f. Siehe Abb. 6.

<sup>64</sup> Siehe Natividad, 1998, S. 109f., Fn. 3 und EALL, s.v. „Morocco“, S. 289f.

<sup>65</sup> Natividad, 1998, S. 109f.

<sup>66</sup> Natividad, 1998, S. 109 gibt an, dass /ɗ/ in keinem Fall in initialer Position zu finden sei. Im vorliegenden Korpus finden sich jedoch ein paar Ausnahmen, z.B.: *ḍkūn*.

<sup>67</sup> *ibid.*, S. 109f.

<sup>68</sup> Vgl. *ibid.*, S. 110.

Prise“ ebenso wie *ffīṭa*.<sup>69</sup> /ḏ/ findet man nur in Position zwischen zwei Vokalen<sup>70</sup>, sowie bei *xīḏka* „Gemüse“ oder *xāḏka* „grün“.

### Spirantisierung

In manchen Fällen kommt es im ChA (wie auch in Dialekten anderer Städte, z.B. Tetouan<sup>71</sup>) zu einer Spirantisierung von /q/ > /x/, z.B.: *waxṭ* < ka. *waqt* „Zeit“.<sup>72</sup>

Ein weiteres Merkmal des ChA und vor allem der Frauensprache der befragten Generation ist eine frikative Realisierung von /k/ als /ç/<sup>73</sup>. Es kommt, wie bei den eben genannten Interdentalen, vor allem dann zu einer affrizierten Aussprache, wenn sich das Phonem /k/ in postvokalischer oder finaler Position befindet, z.B.: *dāçlūh* „du isst es“, *dīç* „jenes“. Wiederum im Falle von Geminat, bei initialer (mit Ausnahmen) oder postkonsonantischer Position, trifft man zumeist /k/ an.<sup>74</sup> Da /ç/ nicht im klassischen Arabisch und auch kaum in anderen arabischen Dialekten zu finden ist, scheint der Einfluss der berberischen Substratsprache hier umso offensichtlicher.<sup>75</sup>

### Reflexe von /ǧ/

/ǧ/ wird meist in postkonsonantischer und initialer Position realisiert, im Fall von Geminat und in der Umgebung von /n/ und /r/,<sup>76</sup> z.B.: *dāǧǧān* „du knetest“; *ǧībān* „Nachbarn“; *sfānǧ* „Krapfen“ oder *ǧ-ǧdād* „das Huhn“. In postvokalischer oder finaler Position (hier jedoch mit Ausnahmen) findet man meist /ž/<sup>77</sup>, z.B.: *mīžmāb* „Kohlenbecken“ oder *mzallāž* „(mit Mosaiken) verziert“. Auch in den Rif-Dialekten gibt es das Phonem /ǧ/.<sup>78</sup> KA /ǧ/ wird in bestimmten konsonantischen Umgebungen (Sibilanten) auch als /g/ realisiert, z.B.: *ǧūwwāz* „(Zeit) verbringen; vergehen“; *ǧāwza* „Nüsse“. Heath weist auf, dass dieser Wandel („deaffrication“) von /ǧ/ > /g/ in den nördlichen Dialekten Marokkos verbreitet ist, während er in den meisten

<sup>69</sup> *loc. cit.*

<sup>70</sup> *loc. cit.*

<sup>71</sup> Siehe *ibid.*, S. 111, Fn. 9 und dort genannte bibliographische Referenzen.

<sup>72</sup> Rahmouni, 2014, S. 85, Fn. 7. Diese Spirantisierung erfolgt auch in anderen Dialekten Nordmarokkos sowie anderen modernen ar. und nicht-ar. Dialekten, siehe Rahmouni, *ibid.*

<sup>73</sup> Vicente und Sánchez, 2012, S. 235, merken hierzu an, dass dieses Merkmal typisch für die ländliche Ġbāla-Region und selten nur in den Städten dieser Region zu hören sei.

<sup>74</sup> Vgl. Natividad, 1998, S. 110, welche wiederum in initialer Position ausnahmslos /k/ angibt.

<sup>75</sup> *ibid.*, S. 110f., Fn. 3.

<sup>76</sup> EALL, s.v. „Morocco“, S. 290.

<sup>77</sup> Natividad, 1998, S. 111.

<sup>78</sup> *loc. cit.*

ma. Dialekten hingegen eher zu /d/ erfolgte, z.B.: *dāz*, *ydūz*.<sup>79</sup> Interessant und bislang meist unkommentiert ist auch der Wandel von /ǧ/ zu geminiertem /w/, z.B.: *ǧāwwūz* „alte Frau; Schwiegermutter“ oder *ḥāwwūz* „Neujahrsfest“, was beides auf die ka. Wurzel √ǧǧz „schwach sein; alt werden (Frau)“ zurückzuführen ist.

### Entsonorisierung

Häufig findet man eine Entsonorisierung von /d/ nach /t/ wenn sich /d/ zwischen zwei Vokalen oder in finaler Position findet, oder im Falle einer Geminierung, was vermutlich auch auf den Einfluss des Berberischen auf das ChA zurückzuführen<sup>80</sup> und ein typisch urbanes Merkmal ist<sup>81</sup>, z.B.: *mḥīta* „krank (f.)“, *bəyṭāθ* „Eier“, *ǧlīt* „dick“. Eine Auslautverhärtung von /ǧ/ > /ḥ/ konnte mit dem vorliegenden Material einmal festgestellt werden<sup>82</sup>: *zrāḥ* < *zrāǧ* „Weizen“. Zu einer Verhärtung dieses Phonems im Anlaut kommt es im Wort *ḥāwwūz* „Neujahrsfest“ < *ǧāwwūz* „alte Frau; Schwiegermutter“<sup>83</sup>.

Auch der Wandel *ǧs* > *xs* in Folge partieller Assimilation (stimmhaft an stimmlos) ist charakteristisch für das ChA, sowie für andere arabische und berberische Dialekte im Rifgebirge<sup>84</sup>, z.B.: *dāxsəl* „du wäschst“.

<sup>79</sup> Siehe Heath, 2002, S. 137, und *ibid.*, Karte 3-2, S. 532, zur Verbreitung des Verbs *ǧāz* in den muslimisch-ar. Dialekten Marokkos. Siehe auch Cantineau, 1960, S. 61, zu diesem Wandel in den ar. Dialekten generell und Vicente, 2010, S. 151, welche diesen für prähilalische Dialekte typischen Wandel aus jemenitisch-ar. Dialekten (über das And.) herleitet.

<sup>80</sup> Vgl. Natividad, 1998, S. 110 (Fn. 2 für bibliographische Referenzen) und Rahmouni, 2014, S. 108, Fn. 105: „The shift of /d/ to /t/ is dominant in ChA; however, given that the koiné of the rural area around Chefchaouen has preserved /d/, the phoneme /t/ is receding (...) This shift is typical of urban pre-Hilalian dialects. It is possible that in Chefchaouen it reverted either because of the massive *ǧbāla* migration to the city or because of the koiné“. Dieselbe Annahme bezüglich des Rückgangs der Aussprache von /t/ in den *ǧbāla*-Dialekten sowie interessante Anmerkungen zu möglichen historischen Zusammenhängen dieses Wandels (als Einfluss aus dem Br. oder Lat.) siehe Heath, 2002, S. 159-161, Kapitel 3.3.2: „Devoicing of pharyngealized \*d to t“.

<sup>81</sup> Siehe Vicente und Sánchez, 2012, S. 237, welche hinzufügen, dass die in ruralen Gegenden vorherrschende stimmhafte Aussprache von /d/ oft zu Stigmatisierungen führt.

<sup>82</sup> Zum Wandel /ǧ/ > /ḥ/ (Entsonorisierung) im MA siehe Westermarck, 1968 II, S. 161, Fn. 3.

<sup>83</sup> Zum etymologischen Zusammenhang dieser Wörter siehe *infra*, 3.1.1., Reflexe von /ǧ/ und Fn. 353.

<sup>84</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 277 und Natividad, 1998, S. 111, Fn. 10. Vgl. auch Procházka, 2002, S. 23 zu demselben Wandel im arabischen Dialekt der *Çukurova* (Südtürkei).

### Weitere konsonantische Merkmale

In vereinzelt Fällen kommt es zu einer Aussprache von /m/ als /b/<sup>85</sup>, z.B. in *mʕa bən* „mit wem?“, *bənīyya*<sup>86</sup> „wer (ist) sie?“.

Ein generelles Charakteristikum ist auch die eher schwache Emphasisierung von Konsonanten, vgl. *sīnīyya* „Tablett“, *dāʕ* „Haus“.<sup>87</sup>

Metathesen treten relativ häufig auf, z.B.: *fḥīsa* (< *ḥfīsa*), *ǧbəd* (< ka. *ǧadāba*) oder *ǧdād* (< *džāž*).<sup>88</sup>

Weitere konsonantische Assimilationen werden in den Fußnoten der transkribierten Texte kommentiert.<sup>89</sup>

#### 3.1.2. Vokalismus<sup>90</sup>

Es gibt die drei Langvokale *ā*, *ī* und *ū* und zwei Kurzvokale *ə* und *ǔ*, mit den Allophen [ǎ], [ə], [ī] und [ǔ]<sup>91</sup>, welche auch in den Transkriptionen berücksichtigt werden. Am Wortende werden Vokale nicht als Lang- oder Kurzvokale ausgewiesen sondern als *-a*, *-i*, and *-u* transkribiert.<sup>92</sup>

<sup>85</sup> EALL, s.v. „Morocco“, S. 289.

<sup>86</sup> Vgl. Moscoso, 2003, S. 299: *bənnu* „wen?“ und *ibid.*, S. 305: *dyāl bən?* „wem gehört?“, welcher den Wandel *mən > bən* jedoch unkommentiert lässt.

<sup>87</sup> Natividad, 1998, S. 112, Fn. 12.

<sup>88</sup> Zur Metathese im ChA siehe Moscoso, 2003, S. 57, welcher *tānǧīyya* als Metathese von *tāǧīn* angibt. Vgl. auch die Beispiele in Rahmouni, 2014, S. 30, Fn. 89 (*rǧīfa > ǧvīfa*), S. 146, Fn. 246 ( $\sqrt{r}gb > \sqrt{g}rb$ ), S. 127, Fn. 183 ( $\sqrt{l}wn > \sqrt{n}wl$ ) und S. 282, Fn. 26 ( $\sqrt{f}fš > \sqrt{f}šf$ ).

<sup>89</sup> Für eine umfassende Aufnahme der Assimilationen und Dissimilationen im ChA siehe Moscoso, 2003, S. 54-57.

<sup>90</sup> Zum Vokalismus im ChA siehe Rahmouni, 2014, S. 20, Fn. 56 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>91</sup> Die vorliegende Arbeit hält sich somit an die Einteilung der über das ChA zuletzt publizierten Werke, siehe Rahmouni, 2014, S. 20 und Moscoso, 2003, S. 29f. Vgl. Natividad, 1998, S. 112, welche hingegen vier Kurzvokale - *ǎ*, *ə*, *ī* und *ǔ* - anführt und Natividad und Rahmouni, 1996, S. 140, welche drei angeben: *ə*, *ī* und *ǔ*. Über die Problemhaftigkeit einer eindeutigen Beschreibung und Komplexität des Vokalismus im MA vgl. Moscoso, 2003, S. 32, Fn. 48.

<sup>92</sup> Rahmouni, 2014, S. 20 und Vicente und Sánchez, 2012, S. 240.

### Langvokale

Die Langvokale repräsentieren entweder direkt die ka. Langvokale  $\bar{a}$ ,  $\bar{i}$  und  $\bar{u}$  oder sind durch Lautwandel, wie etwa Monophthongisierung (z.B.  $zayt > z\bar{i}\theta$ ), entstanden.<sup>93</sup> Des Weiteren finden sich Langvokale, wenn ein auf einen Vokal endendes Verb ein Suffix erhält<sup>94</sup>, z.B.  $??\bar{i}na + h\bar{a}m > ??\bar{i}n\bar{a}h\bar{a}m$  „wir machten sie“.

### Kurzvokale

Wie in allen marokkanischen Dialekten fallen alle Kurzvokale in offenen Silben aus, was auf den Einfluss des Berberischen als Substratsprache zurückzuführen ist<sup>95</sup>, z.B.: ka. *qabaḍa* (Wehr, s.r.  $\sqrt{qbd}$ )  $> ?b\check{a}t$  „nehmen; fassen; halten“. Der Dialekt von Chefchaouen weist, wie viele Dialekte Nordostmarokkos, mehr Kurzvokale, beziehungsweise Allophone von  $\partial$  auf als die hilalischen Dialekte.<sup>96</sup>

Es gibt nur wenige Beispiele für eine Opposition:  $\partial \neq \check{u}$ <sup>97</sup>, z.B.  $x\check{a}\check{d}ka$  „grün“  $\neq x\check{u}\check{d}ka$  „Gemüse“ oder  $\check{s}\check{a}dd - y\check{s}\check{u}dd$  „schließen“.

Der hohe hintere Kurzvokal  $\check{u}$  ist vor allem in Wörtern aus dem KA zu finden<sup>98</sup>, z.B.: *q\check{u}\check{s}b\bar{a}r* „Koriander“. In anderen Umgebungen ist  $\check{u}$  als Allophon von  $\partial$  zu verstehen, dessen Klang aufgrund seiner konsonantischen Umgebung modifiziert wurde, z.B.: *m\check{u}\check{g}k\check{u}f* „Schöpfkelle aus Holz“ oder *n\check{u}\check{s}\check{s}* „Hälfte“.  $\check{u}$  als Allophon von  $\partial$  ist vor allem auch vor dem verdoppelten Semikonsonanten  $-ww$  zu finden<sup>99</sup>, z.B. *k\check{u}ww\check{a}k* „Kugeln formen“ oder *z\check{u}ww\check{a}?* „dekorieren“. Ebenso tritt dieser Vokal häufig neben  $/w/$  oder  $/k/$  beziehungsweise  $/\check{c}/$  auf, z.B.: *w\check{u}k?a* „Blatt“, *s\check{u}kk\check{a}k* „Zucker“ oder *k\check{u}ll* „alles“.<sup>100</sup>

Der mittlere zentrale Kurzvokal  $\partial$  ist so vor allem in konsonantischen Umgebungen zu finden, welche nicht Pharyngale, Velare, Laryngale oder Uvulare sind<sup>101</sup>, z.B.: *mn\bar{a}\check{d}\bar{a}m* „Mensch, Person“ oder *b\bar{a}ldi* „regional. In Umgebung von Pharyngalen, Velaren, Laryngalen oder

<sup>93</sup> Moscoso, 2003, S. 29.

<sup>94</sup> *loc. cit.*

<sup>95</sup> Siehe EALL, s.v. „Morocco“, S. 289. Vgl. auch Natividad, 1998, S. 112 und Moscoso, 2003, S. 32.

<sup>96</sup> Natividad, 1998, S. 112 und Vicente und Sánchez, 2012, S. 240.

<sup>97</sup> Natividad, 1998, S. 112.

<sup>98</sup> Rahmouni, 2014, S. 20.

<sup>99</sup> Siehe Moscoso, 2003, S. 31.

<sup>100</sup> *loc. cit.*

<sup>101</sup> *ibid.*, S. 30.

Uvularen hört man zumeist sein Allophon [ǎ]<sup>102</sup>, sowie auch im Perfekt geminerter Verben, z.B.: *xābbāṭ* „Schneebesen“; *ṣāḥfa* „großer Teller“; *ṛālbū* „sein Inneres“; *gāknīn* „Golddistel“ oder *bāxxāḥ* „dämpfen“. Man hört [ī] zum einen, wenn sich *ə* in Position vor dem verdoppelten Halbvokal /y/, z.B.: *ṛānnāḥīyya* „Artischocke“, aber auch unmittelbar nach /y/, wenn sich der Vokal nicht in Umgebung von pharyngalen, velaren, laryngalen oder uvularen Konsonanten befindet<sup>103</sup>, z.B.: *yīmma* „Mutter“ oder *yībzāḥ* „Pfeffer“. [ī] ist jedoch, wenn nicht neben /y/, auch in Umgebung von pharyngalen, velaren, laryngalen oder uvularen Konsonanten zu hören und wird dann offener artikuliert<sup>104</sup>, z.B.: *yīḥya* „es lebt auf“, *kāskās* „Dämpfer“, *qīrfa* „Zimt“ oder *ṛīdka* „Topf“.

### Diphthonge

Im ChA, vor allem in der Frauensprache, sind die ka. Diphthonge *-ay* und *-aw* in vielen Wörtern erhalten<sup>105</sup>, z.B. *zāyṭūn* „Oliven“; *bāyṭāθ* „Eier“; *nāwʿ* „Art“ oder *gāwz* „Nüsse“. Es gibt jedoch auch Beispiele für Monophthongisierung, z.B.: *yūm* „Tag“.

### 3.2. Verbalmorphologie

Die Verbalschemata des ChA wurden bereits ausführlich von Natividad<sup>106</sup> und Moscoso<sup>107</sup> behandelt und werden aus diesem Grund hier nicht weiter besprochen.

Der Dialekt kennt keine Genusunterscheidung in der zweiten Person Sg., weder in Perfekt, Imperfekt noch Imperativ, was ein Einfluss des Andalusischen, aber auch des Berberischen sein könnte<sup>108</sup> und auch in anderen prähilalischen Dialekten zu finden ist.<sup>109</sup>

Auch die Perfektendung der ersten und zweiten Person ist zusammengefallen, da die zweite Person kein finales *-i* aufweist.<sup>110</sup>

<sup>102</sup> Natividad, 1998, S. 112 und Moscoso, 2003, S. 30.

<sup>103</sup> Siehe Moscoso, 2003, S. 31.

<sup>104</sup> Siehe Moscoso, 2003, S. 31. Moscoso nennt *ibid.* die Tatsache, dass manche Wörter sowohl mit *ə* als auch mit *ī* zu hören sind, als Beweis dafür, dass *ī* nur ein Allophon von *ə* sei, er nennt z.B.: *filḥil/fāḥal* „Paprika“ oder *liḥil/lāḥ* „Rüben“.

<sup>105</sup> Natividad, 1998, S. 112.

<sup>106</sup> *ibid.*, S. 112-116.

<sup>107</sup> Moscoso, 2003, S. 63-108.

<sup>108</sup> Siehe Natividad, 1998, S. 116, Fn. 15 und Vicente, 2010, S. 149.

<sup>109</sup> Vicente und Sánchez, 2012, S. 242.

<sup>110</sup> Natividad, 1998, S. 116.

Verben der 3. P. f. sowie der 2. P. Sg. und Pl. des Imperfekts lauten mit *d-* an, nicht *t-*.<sup>111</sup>

Ein interessantes Merkmal ist auch der prosthetische Vokal *ā-* als Präfix des Imperativs<sup>112</sup>, z.B. *āḡmāl* „mach!“. Ausnahmen bilden hierbei geminierte Verben, z.B. *šūdd* „nimm!“, *dūqq* „mahle!“ sowie konkave Verben, z.B. *kūl* „iss!“.

Ein typisches und sehr interessantes Charakteristikum des ChA ist die Flexion der Durativpräfixe<sup>113</sup>: 1. P. *nā-*, 2. P. *dā-*, 3. P. m. und Pl. *lā-* und 3. P. f. *lā-* oder *dā-*, z.B.: *nānqūl*<sup>114</sup> „ich sage“, *dādḡāmlu* „ihr macht“, *lāyži* „es wird“ oder *lāḡmši* „sie geht“. Der Ursprung dieses Imperfekt-Präfixes wird zumeist der berberischen Substratsprache zugeschrieben.<sup>115</sup> Sein Gebrauch ist wiederum eher ein Charakteristikum der Frauensprache<sup>116</sup>, wurde aber auch von dem Mann in den vorliegenden Texten gebraucht. Wie schon bei vorher genannten Charakteristika ist auch dieses Merkmal im Begriff mit den nächsten Generationen verlorenzugehen, da jüngere Generationen eher das der ma. Koiné entsprechende Präfix *kā-* verwenden.<sup>117</sup>

Das Futur wird im ChA mit Hilfe der Partikel *māš* gebildet, welche von dem Aktivpartizip des Verbes *mša* „gehen“ stammt<sup>118</sup>, z.B.: *māš dāḡmāl* „du wirst tun“.

Die Negation von Verben wird durch ein vorangestelltes *ma* sowie einer dem Verb folgenden Partikel *ši* gebildet, z.B.: *ma bqa ši* „es gibt nicht mehr“.

---

<sup>111</sup> *loc. cit.*

<sup>112</sup> Siehe Natividad, 1998, S. 116, Fn. 16, für bibliographische Referenzen zu diesem Präfix in anderen ar. Dialekten, z.B. im Dialekt Anjras, sowie im And. Vicente, 2010, S. 153, vermutet seinen Ursprung in jemenitisch-ar. Dialekten.

<sup>113</sup> Zur Transkription als Langvokal in den Durativpräfixen siehe Rahmouni, 2014, S. 31, Fn. 92. Zu den in den meisten Regionen Marokkos verbreiteten Präfixen *kā-* und *tā-* siehe Heath, 2002, S. 209-211.

<sup>114</sup> Heath, 2002, S. 211, beschreibt das Durativpräfix *nā-* als assimilierte Form von *lā-*, aufgrund des folgenden Verbalpräfixes *n-* der 1. P. Imperfekt.

<sup>115</sup> Siehe Natividad, 1998, S. 117, Fn. 17 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>116</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 31, Fn. 92-95; und Natividad, 1998, S. 116f. und dort genannte bibliographische Referenzen.

<sup>117</sup> Rahmouni, 2014, S. 31.

<sup>118</sup> Vicente und Sánchez, 2012, S. 242f., weisen darauf hin, dass diese Zukunftspartikel sowohl in ruralen als auch städtischen Dialekten gebraucht wird.

Das Verb „essen“ wird im ChA wie ein konkaves Verb behandelt (*kāl*), mit Ausnahme der 3. P. f. Sg. *klāθ* und 3. P. Pl. *klāw*, in welchen das Verb dem Paradigma defektiver Verben folgt.<sup>119</sup>

---

<sup>119</sup> Vicente und Sánchez, 2012, S. 243f., bezeichnen dies als typisch ländliches Merkmal und erklären, dass in städtischen Dialekten sonst meist das Verb gänzlich dem Paradigma defektiver Verben folgt.

### 3.3. Nominalmorphologie

#### Personalpronomen<sup>120</sup>

	3.	2.	1.
m.	<i>hūwwa</i>	<i>nī, nīn, nīna</i>	<i>āna, ānāya</i>
f.	<i>hīyya</i>		
Pl.	<i>hūma</i>	<i>nīūm, nīūma</i>	<i>hna, hnāya</i>

Wie bereits im Kapitel zur Verbalmorphologie (3.2.) angesprochen, gibt es keine Genusunterscheidung der 2. P. Sg.

Bei der Anfügung des Pronominalsuffixes der 3. P. f. und Pl. nach Konsonanten entfällt das /h/, diese Suffixe lauten daher: *-a, -ūm/-əm*.<sup>121</sup> Bei defektiven Verben wird im Imperfekt Pl. ein Kurzvokal *-ā-* zwischen der Personalendung des Plurals (*-īw*) und dem folgenden Pronominalsuffix der 2. oder 3. P. Sg. eingefügt<sup>122</sup>, z.B. *yxāllīwāh* „man lässt es“ oder *yāqqīwāh* „man macht es“.

Der Dual wurde im vorliegenden Korpus nur einmal, von einer Frau, verwendet: *lī?āym* (*lī?āma*) „zwei Zutaten“.<sup>123</sup> Bei paarigen Körperteilen findet man das Suffix *-īn*, was als Monophthongisierung von *-āyn* zu verstehen ist<sup>124</sup>, z.B. *yīddīn* „Hände“. Bei der Anfügung von Pronominalsuffixen entfällt dieses Morphem jedoch, z.B.: *yīddāç* „deine Hände; deine Hand“.

Die häufigsten Interrogativpronomen lauten *šannu/šanni* (in Verbalsätzen) und *āš* „was?“, beziehungsweise mit angefügten Personalpronomen (in Nominalsätzen) *šannūwwa/šannīyya*.<sup>125</sup>

Die Partikeln des Genitivs, also Genitivexponenten, lauten *d-* oder *dyāl*.<sup>126</sup>

<sup>120</sup> Vgl. Natividad, 1998, S. 117.

<sup>121</sup> Siehe Moscoso, 2003, S. 163. Vicente und Sánchez, 2012, S. 245, merken dazu an, dass diese Synkope in allen Dialekten Nordostmarokkos existiere.

<sup>122</sup> Natividad, 1998, S. 117.

<sup>123</sup> Rahmouni, 2014, S. 95f., Fn. 54, kommentiert, dass im ChA: „as in many other MA dialects, the use of the dual is limited to the time terms *mārrθāyən* ‚two times,‘ *yūmāyən* ‚two days,‘ (...) and to the numbers *myāṭāyən* ‚two hundred‘ and *ālfāyən* ‚two thousand.‘ These examples show that in these particular cases ChA conserves the dual diphthong *-āyən*.“ Siehe *ibid.* für bibliographische Referenzen.

<sup>124</sup> Moscoso, 2003, S. 138; und EALL, s.v. „Pseudodual“.

<sup>125</sup> Natividad, 1998, S. 117; und Vicente und Sánchez, 2012, S. 246.

Sehr charakteristisch für ChA ist ebenso der Gebrauch des Adverbs *hāyḏa/hāyḏāya* „so, auf diese Weise“ (an Stelle von *hākka*).<sup>127</sup>

Das in der ganzen Ġbāla-Region verbreitete Modaladverb „wie“ lautet *fḥāl*<sup>128</sup>.

Das Anhängen von *-ç* an vor allem Modaladverben<sup>129</sup> wie z.B. *hāyḏāç* „so“ sowie das Suffix *-ya*, z.B.: *hāyḏāya* „so“, *ānāya* „ich“ oder *hnāya* „hier“, sind weitere Charakteristika des ChA.<sup>130</sup>

Typisch für die gesamte nordostmarokkanische Dialektregion<sup>131</sup> ist auch die Präposition *n-* (an Stelle von *l-*) für „gegen, nach, in Richtung“, welche vermutlich aus dem Berberischen stammt<sup>132</sup>, z.B. *n-əl-fūrṇāçī* „zum Ofen“, *n-əd-dāç* „nach Hause“. Werden Personalsuffixe angefügt so lautet die Grundform *n-nīl* oder *l-līl* (nach einer Assimilation *n > l*)<sup>133</sup>, z.B. *l-līlīm* „für sie, zu ihnen“.

Im ChA werden sehr häufig externe Pluralformen verwendet<sup>134</sup>, jedoch sei im Folgenden aufgezeigt, dass auch eine nicht geringe Zahl an internen Pluralschemata zu verzeichnen ist.

### Interne Pluralformen

$K^1K^2VK^3$ : *çqūd* (Sg. *çqəd*) „Knoten“; *ḥbūb* (*ḥabbā*) „Korn, Traube“; *dyūç* (*dāç*) „Häuser“; *çwād* (*çāwād*) „Feuerholz“; *ṭbūf* (*tāçf*) „Stück, Portion“.

---

<sup>126</sup> Natividad, 1998, S. 117.

<sup>127</sup> *ibid.*

<sup>128</sup> *loc. cit.*

<sup>129</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 314, Fn. 166, welche neben *hāyḏāç* auch das Lokaladverb *ṭammāç*, und den Ausdruck *zāçmāç* anführt und *ibid.* für bibliographische Referenzen.

<sup>130</sup> Vicente und Sánchez, 2012, S. 246, merken hierzu an, dass das Suffix *-ya* in vielen ma. Dialekten zu finden sei. Siehe auch Fischer, 1959, S. 98-102, welcher die Funktion dieses Suffixes als eine „Hervorhebung der hinweisenden Bedeutung des Demonstrativums“ erklärt und seine Form als weitere Verlängerung der Endung *-a*, mit der Einfügung von /y/ als Gleitlaut, beschreibt, siehe *ibid.*, S. 98.

<sup>131</sup> *ibid.*, S. 245.

<sup>132</sup> Natividad, 1998, S. 117f.

<sup>133</sup> Natividad, *ibid.*, Fn. 18, merkt hierzu an, dass die Form *l-līl* auch in anderen prähilalischen ma. Dialekten, sowie im Maltesischen zu finden sei. Zu der Assimilation *n > l* siehe Rahmouni, 2014, S. 278, Fn. 13, welche schreibt, dass der umgekehrte Prozess [*l > n*] häufiger auftritt. In der vorliegenden Arbeit findet sich hierzu jedoch kein Beispiel. Siehe auch Rahmouni, 2014, S. 112, Fn. 117: „*n-līli > n-nīli* (+ 1st person pronoun singular feminine)“; und Heath, 2002, S. 148.

<sup>134</sup> Vgl. Natividad, 1998, S. 118, Fn. 20.

K<sup>1</sup>K<sup>2</sup>āK<sup>3</sup>i: *lyāli (līla)* „Nächte; 40 kälteste Tage des Winters“; *ʔšāʕi (ʔššʕa)* „Topf, Behälter“.

K<sup>1</sup>K<sup>2</sup>āK<sup>3</sup>vK<sup>4</sup>: *ʕnādāq (ʕandūq)* „Kisten“; *māsāʔil* (im Korpus nur im Plural verwendet); *ʕnāqad (ʕānqūd)* „Traube“; *frāʔiš (fāʕʔūš)* „Hufe“; *sbāyāʕ (sbīʕ)* „Betten“; *swābāʕ (sābāʕ)* „Feier am siebten Tag nach der Geburt eines Kindes“; *fāʔiʕ (fāʔʔūʕa)* „kleine, runde Kekse“; *zāʕāʕ (zāʕʕīʕa)* „Saat, Samen“; *ʔfāʕal (ʔāffūla)* „Kekse“; *zlāyāʕ (zlāfa)* „Schüssel“; *ʕšāʕād* „Holzstiele“; *fīyāʕ (fīʕa)* „sehr feine Crêpes“.

K<sup>1</sup>K<sup>2</sup>ūK<sup>3</sup>a<sup>135</sup>: *ʕūla (ʕāl)* „Kübel“.

K<sup>1</sup>īK<sup>2</sup>ān: *ǧībān (ǧāʕ)* „Nachbarn“.

### Externe Pluralformen

Plurale auf *-īn*, z.B.: *sxūnīn (sxūn)* „heiße“, *ʔāšhīn (ʔāšəh)* „harte“, *xʕīfīn (xʕīf)* „feine, dünne“; *ʕhīhīn (ʕhīh)* „starke; gesunde; wahre“; *māṭhūnin (māṭhūn)* „gemahlen“; *ʕīṭwīn* „kleine“ oder *kbīʕīn (kbīʕ)* „große“.

Plurale auf *-āʕ/-āθ*:

1. von femininen Nomina, n. u. und n. coll., z.B.: *xāyrāʕ (xāyr)* „Güter, Waren“; *ʕwārīyyāθ (ʕwārī)* „Korb taschen (aus Palmblatt) für die Lastentiere“; *ʔāddīdāθ (ʔāddīda)* „Fleischkonserve, Dörrfleisch“ oder *hāzāθ (hāza)* „Sachen, Dinge“.

2. Von Diminutiven (m. und f.), z.B.: *trīfāθ (trīf)* „Stückchen“.

Ein typisches Merkmal der Ġbāla-Dialekte und Resultat des Einflusses der Berbersprache ist die Behandlung von Flüssigkeiten als Plurale<sup>136</sup>, z.B.: *l-ma sxūnīn* „das heiße Wasser“.

<sup>135</sup> Zu diesem Pluralschema siehe Rahmouni, 2014, S. 97, Fn. 61: „(...) This is a very common plural pattern in ChA.“ und die dort genannten bibliographischen Referenzen zu dieser Pluralform in anderen maghrebinischen Dialekten.

<sup>136</sup> EI<sup>2</sup>, s.v. „al-Maghrīb“, S. 1196.

### 3.4. Lexik

Was die Lexik anbelangt, so sind die folgenden Begriffe charakteristisch für den Dialekt Chefchaouens (oder für die Ġbāla-Dialekte generell)<sup>137</sup>: *īda* „wenn“; *ḥāwwūz* „Neujahrsfest“; *dʔūm* „Mund“; *sīṭu* „klein“; *šibbāκ* „halten“; *štāṭto* „Sieb mit seidene Boden“ *šwīwəš* „wenig“; *ʕābba* „nehmen, bringen“; *ʕāddəl/ʕməl/ʔʔa* „machen“; *ʕāwwūz* „Schwiegermutter; alte Frau“; *ḡa* „nur“; *fūknāčī* „(öffentlicher) Ofen (auch zum Einheizen des öffentlichen Bades)“; *ʔānnāκīyya* „Artischocke“; *ḡāwz* „Nüsse“; *ʔāyla* „Sonne“.

---

<sup>137</sup> Natividad, 1998, S. 118, merkt hierzu an, dass viele der lexikalischen Besonderheiten des ChA in anderen prähilalischen Dialekten nicht zu finden seien. Kommentare zu den einzelnen Wörtern und bibliographische Referenzen siehe im Glossar.

#### 4. Texte: Transkription & Übersetzung

Entsprechend der Standards arabischer Dialektologie des Maghreb wurden in der vorliegenden Studie nicht nur Phoneme transkribiert, sondern auch deren Allophone berücksichtigt.

Um die Authentizität der aufgenommenen Texte zu bewahren, wurden auch „Versprecher“, Zögern, Wiederholungen sowie Verbesserungen der Sprecher transkribiert. Hinzugefügte, im Originaltext nicht gebrauchte Wörter wurden in der Übersetzung der Texte in eckigen Klammern angeführt.

Schwierig bleibt, die vielen nonverbalen Sprachhandlungen, etwa das Zeigen von Handbewegungen beim Kochen, festzuhalten und den Lesenden zu vermitteln.

Weitere Schwierigkeiten sind die semantischen Unterschiede der Originalsprache, Arabisch, und der Sprache der Übersetzungen, Deutsch, und ihre syntaktischen und grammatikalischen Differenzen.<sup>138</sup> So musste nicht selten, zu Gunsten der Lesbarkeit der Texte, etwas von der originalen Wortbedeutung abgewichen und „freier“ übersetzt werden, was bei größeren Abweichungen des originalen Wortlautes in Fußnoten kommentiert wurde.

---

<sup>138</sup> Vgl. Rahmouni, 2014, S. 22.

#### 4.1. Aufnahme 1, Mann

##### 1. *l-mākla də-šhāylu*

A<sup>139</sup>: *hāydāya, kāxāššni nāšrāf kifāš n-nās kānu, šnu kānu lāyšāmlu? māθālān, āna nāšrāf lli kāyən, kāyən l-qāddīd māθālān, hād əš-ši l-yūm lli lhāqna hnāya, šnu kān...?*

B: *kānu l-qāddīd u kānu lāyšāmlu l-bāyšār u l-lūbya l-hāmra u t-tšām u kānu lāyšāmlu z-zāšlūč, liḡanna<sup>140</sup> kānəθ n-nās lādšāmlu<sup>141</sup> l-qrāš. l-qrāš, dīk əl-kbīra, hīyya hādīk l-qrāš l-hāmra, lli kāččūf<sup>142</sup>, dīk l-qərša lə-kbīra. hādāmāk<sup>143</sup> šhāylu – hāṭṭa kān qāl lu āxūr, qāl, mälli lād kūn, dādxūl l-lyāli, ka ykūn šāndūm ārbša u ārbšīn qārša u ārbšīn bəšla. bīha lāygūwwəz<sup>144</sup>, bīha lāygūwwəz dīk əl-lyāli.*

##### 1. *l-mākla də-šhāylu*

A: Ich möchte wissen, wie die Leute, was kochten sie<sup>145</sup>? So weiß ich z.B., dass es *qāddīd*<sup>146</sup> gibt, diese Sache, die uns heute hier zusammentreffen ließ, was war...?

<sup>139</sup> Die mit A gekennzeichnete Sprecherin ist in allen Texten Dr. Aicha Rahmouni, welche die Interviews durchführte.

<sup>140</sup> Dieses Wort ist beispielhaft für die häufige Verwendung *ka*. Konjunktionen im MA, siehe Rahmouni, 2014, S. 132, Fn. 200. Heath, 1989, S. 29-30, schreibt über diese: „MCA has a large number of important particles, conjunctions, etc. (...) However, CA counterparts are now creeping into the MCA of educated persons, and these particular items are thus no longer rigorous indicators of code-switching.“ Aus diesem Grund werden auch hier diese Konjunktionen kursiv, also als Dialektalform, geschrieben.

<sup>141</sup> Zu erwarten wäre das Verb in 3. P. Pl. (*lāyšāmlu*).

<sup>142</sup> *dč > čč, dčūf > ččūf*. Zu dieser Assimilation siehe Rahmouni, 2014, S. 101, Fn. 72 (*dčūf > ččūf*) und *ibid.*, S. 291, Fn. 44 (*lādčūf > lāččūf*). Zur Verbreitung des Verbs *čāf, yčūf* im MA siehe Heath, 2002, S. 59, S. 512, Karte 2-41.

<sup>143</sup> Diese Pluralform von *hādāk*, f. *hādīk*, ist nicht verzeichnet in DAF oder DMA. Ihr Gebrauch wurde mir jedoch in einem persönlichen Gespräch mit Dr. Aicha Rahmouni bestätigt.

<sup>144</sup> < *ka*. Wurzel  $\sqrt{\text{g}}\text{wz}$ . Siehe dazu 3.1.1., Reflexe von / $\text{ğ}$ /.

<sup>145</sup> Das hier verwendete Verb ist *šmāl*. Die in diesem Kontext angebrachte Übersetzung als „kochten“ zeugt von dem polysemantischen Charakter des Verbs, vgl. Rahmouni, 2014, S. 172, Fn. 39. Siehe auch Schultze-Berndt & El Zarka, 2012, S. 432-447, für eine Studie der semantischen Bandbreite des zu *šmāl* synonymen und in weiten Teilen Marokkos sehr verbreiteten Verbs *dār*. Zur Verbreitung des Verbs *šmāl* in den ma. Dialekten siehe Heath, 2002, S. 44 und S. 507, Karte 2-11.

<sup>146</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 5.1.

B: Es gab *qāddīd* und sie kochten *bāyṣār*<sup>147</sup> und rote Bohnen und Kuskus<sup>148</sup> und sie machten *zāḥlūk*<sup>149</sup>, denn die Leute kochten Kürbis. Kürbis, jenen großen, das ist jener rote Kürbis, den du [am Markt] siehst, jener große Kürbis. Früher [hatte man] diese – das sagte auch ein anderer. Er sagte, wenn die kälteste Periode des Winters<sup>150</sup> eintritt, hatten sie 44 Kürbisse und 40 Zwiebeln. Damit kamen sie, mit ihnen kamen sie durch den Winter.

## 2. *l-xāyrāṭ*

*ānṭi dāččūf*<sup>151</sup> *dāba l-xāyrāṭ lli kāyna l-yūma, ṣāmmra ma kānəθ f-əd-dūnya. ha*<sup>152</sup> *māθālān, kān, ṭūmāṭiš, ma kān kāyna ši, u l-bṭāṭa, ma kān kāyən ši. hna küll ši kān f-wāqtu. kān māθālān l-krūmb u l-ləfṭ, f-əl-wāqt ədyālu, fhəmt? kānəθ n-nās yāṣni, dāba ḥāṭṭa n-nās – čūf ḡa wāḥ*<sup>153</sup> *əl-mākla, yāṣni fqādnāha, ḥīyya l-krūmb. ḡa l-krūmb b-wāḥdīθu, l-krūmb b-wāḥdīθu. kānu n-nās – l-wāldīn lla yrāḥməm – lādqāṭṭāṣ l-krūmb u dḡi, dḡi n-əṭ-ṭāngra māθālān, u lādāṣməl fīha l-yībzār*<sup>154</sup>, *l-yībzār u mṣīlqa d-əs-smən u z-zīθ u dṣāddəl*<sup>155</sup> *fḥāl dīk, fḥa ṭ-ṭəqniyya də, ṭ-ṭəqniyya māθālān māš dṣārrāq n-əl-ḥrīra. u lādmərrqa u dkəbb flīha dīç əl-krūmb yṭīb, ḡa l-krūmb b-wāḥdīθu. wā-llāhi, ma dšībṣu.*

<sup>147</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 1.1.

<sup>148</sup> Das hier verwendete Wort ist *ṣāmm*, siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 2.3.1.

<sup>149</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 3.1.

<sup>150</sup> Wörtlich: „die Nächte“, bezeichnet die kälteste (40 Tage andauernde) Periode des Jahres, DAF, XI, S. 118f.: „1. *avec l’art. période de quarante jours, correspondant aux grands froids et aux nuits les plus longues, entre le 12 décembre et le 20 janvier du calendrier julien*“. Vgl. Singer, 1958b, S. 234; Loubignac, 1952, S. 556 (24. Dez. - 2. Febr.); und Lévi-Provençal, 1922, S. 166 (11. Dez. - 20. Jan.).

<sup>151</sup> *dč > čč*. Zu dieser Assimilation siehe *supra*, Fn. 142.

<sup>152</sup> Zur Demonstrativpartikel *ha* siehe Rahmouni, 2014, S. 155, Fn. 273: „The deictic particle *hā-*, here is/are ... or here [comes]‘ plus pronoun (independent or suffix) is common in Maghrebin ADs. This particle is normally contrasted with the abstract one *rā-*.“ Mit der Partikel *ha* wird die Existenz einer Sache oder Person ausgedrückt, und sie besitzt präsentativen oder demonstrativen Charakter, siehe Marçais, 1977, S. 194f. Zur Kontraktion der Partikel mit unabhängigen Pronomen siehe Heath, 2002, S. 250f. und Caubet, 1993, S. 27, Fn. 1-2. Vgl. Maas, 2012, S. 402-405.

<sup>153</sup> *< wāḥəd*, siehe zu derselben Kürzung Rahmouni, 2014, S. 114, Fn. 118.

<sup>154</sup> Siehe zu dem Begriff und der Verwendung von Pfeffer in der marokkanischen Küche Abu-Shams, 2002, S. 62. Siehe WAD II, S. 262f. für eine Karte dieses Wortes und etymologische Erklärungen.

<sup>155</sup> Vgl. *infra*, Fn. 160.

## 2. Die Lebensmittel

Du siehst doch die Lebensmittel, die es heute gibt, früher hätte es diese niemals gegeben. So z.B. Tomaten, die gab es nicht und Kartoffeln, die gab es [auch] nicht. Hier gab es alles [Gemüse] zu seiner Erntezeit. Etwa Kraut und Rüben gab es [nur] zu ihrer Erntezeit, verstehst du? Die Leute waren also, heute sind die Leute sogar – schau, ein Essen z.B., was es heute nicht mehr viel gibt, ist das Kraut. Nur Kraut alleine, nur das Kraut. Die Leute – Gott möge sich ihrer Eltern erbarmen – du schneidest das Kraut und gibst es in eine *ṭānğra* zum Beispiel und gibst Pfeffer dazu, Pfeffer und ein Löffelchen *smən*<sup>156</sup> und Öl. Du bereitest ihn zu wie, wie die Technik, die man bei der Zubereitung der *ḥrīra*<sup>157</sup> anwendet<sup>158</sup>. Du machst eine Sauce daraus und gibst jenes Kraut dazu, damit es kocht. Nur Kraut alleine. Bei Gott, du bekommst davon nicht genug.<sup>159</sup>

## 3. *l-məngüb* u *ṭürsa*

*kānu n-nās lāyāqqīw*<sup>160</sup> *l-məngüb*. *l-məngüb*, *ḥūwwa dāk l-fūl lə-kbīr*, *ğlīt*<sup>161</sup> *ḥāydāya*, *qādd ḥāyda*. *nānqūlu lu l-məngüb*. *ḥādāç lāṭṭāyybūh*<sup>162</sup> *kīf ma ḥābbīθ*. *ḥābbīθ ṭṭāyybūh b-əl-fəlfəl* u *l-kāymūn* u *ṭ-ṭāwma*<sup>163</sup> u *qūšbār*<sup>164</sup>, *fhām*<sup>165</sup>? *lāyzi ṣāwəd ġzāl*. *ḥābbīθ ṭṭāyybūh b-əl-yībzār*, *b-əl-bəšla*, *ḥādāk fθīθa s-smən ṣāwəd lāyzi ġzāl*.

<sup>156</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 8.2.

<sup>157</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 1.2.

<sup>158</sup> Wörtlich: „anbraten, dünsten“, siehe DAF, IX, S. 82.

<sup>159</sup> Wörtlich: „Du wirst nicht satt“.

<sup>160</sup> Siehe dazu Rahmouni, 2014, S. 100f., Fn. 71: „This [*qqa*, Anm.] is a very common verb in ChA: the semantic equivalents in other MA are *ṣmāl*, *dār*, and *ṣəwwəb/ṣāub/ṣāib*. This verb was formerly heard frequently in northern MA in general (...) In the speech of both men and women in Chefchaouen today there is a tendency to use the equivalent semantic verbs *ṣmāl*, *ṣāddəl*, rather than *qqa*.“ Moscoso, 2003, S. 71, Fn. 192 schreibt, dass Männer in Chefchaouen das Verb *qqa* nicht gebrauchen, sondern *ṣmāl*, was aber mit dem vorliegenden Beispiel sowie weiteren Stellen im Text widerlegt wird, vgl. Rahmouni, 2014, S. 101, Fn. 71. Zur Verbreitung dieses Wortes in den ma. Dialekten siehe Heath, 2002, S. 44 und S. 507, Karte 2-12.

<sup>161</sup> < ka. *ğalīḏ*. In anderen ma. Dialekten meist *ğlīḏ*, DAF, IX, S. 402f., s.r.  $\sqrt{\text{ğld}}$ . Siehe Kapitel 3.1.1.

<sup>162</sup> *dṭāyybūh* > *ṭṭāyybūh*. Zu dieser Assimilation im ChA siehe Rahmouni, S. 102, Fn. 83.

<sup>163</sup> Diese letzten beiden Begriffe zeigen, dass die Erhaltung von Diphthongen auch bei Männern existiert. Moscoso, 2003, S. 33, reduziert die Erhaltung von Diphthongen hauptsächlich auf die Sprache der Frauen, was jedoch mit den zahlreichen Beispielen im vorliegenden Korpus sowie weiteren Beispielen aus dem Werk Rahmounis, 2014, S. 20, Fn. 56, als widerlegt gelten kann.

3.1. *ṭṛsa*

B: *zāšma, kānəṭ ḩāwəd wāḩ l-mākla lāyḩāddlu hna n-wāḩ mnāḩəm<sup>166</sup> lli ḩūwwa ḩḩṭf. lādšəbbār māḩālān, lādšəbbār əš-šḩām, šāḩma, šḩām. yqāṭṭḩūha ṭrīfāḩ ṭrīfāḩ ṭrīfāḩ, lāyḩāmlūha f-əṭ-ṭāzīn u yqāllīwha u ḩāw ykəbbu ḩlīha l-ma. u lāyākūn<sup>167</sup> fīha l-xūbz yābsa<sup>168</sup>.*

A: *u š lāyḩāyyṭu lu n-hādāya n-hād ṭ-ṭābāq hāda šnu kānu lāyḩāyyṭu lu? ma ḩqāḩṭ šī?*

B: *yāḩni kīf, fḩa, fḩāl ṭṛsa.*

3. *məngūb<sup>169</sup> und ṭṛsa<sup>170</sup>*

Die Leute kochten [früher] *məngūb*. *məngūb*, das sind jene großen Bohnen, so dick, so et-wa. Wir nennen sie *məngūb*. Diese kochst du, wie du es wünschst. Wünschst du, sie mit Paprika zu kochen, Kreuzkümmel, Knoblauch und Koriander, verstehst du, das ist sehr schmackhaft. Wenn du sie mit Pfeffer kochen möchtest, mit Zwiebeln, [mit] so einem bisschen *smən*, das wird auch sehr gut.

3.1. *ṭṛsa*

B: Das heißt, es gab auch ein Gericht, das machten sie hier für eine Person, die arm ist. Du nimmst z.B., du nimmst Schmalz. Man schneidet es [das Fleisch] in viele kleine Streifen<sup>171</sup>, gibt sie in eine *ṭāzīn*, kocht sie, und gibt noch einmal Wasser darüber. Und es gehört getrocknetes Brot hinein.

A: Und wie nannte man dieses Gericht, wie hat man das genannt? Erinnerst du dich nicht?

<sup>164</sup> Der Sprecher sagt hier *qūšbār*, üblicher wäre *ḩāšbūš*. Vgl. zur Verbreitung dieses Wortes in den maghrebinischen und anderen ar. Dialekten WAD II, S. 267f.

<sup>165</sup> < *fḩəmṭi*.

<sup>166</sup> Vgl. zu *mnāḩəm/bnāḩəm* < ka. *ibn ḩādam* „Sohn Adams, Mensch“, Rahmouni, 2014, S. 129, Fn. 192: „this is a case of nasality assimilation (...) *bn* > *mn*“. Siehe zu diesem Begriff und dieser Assimilation in Tanger und dem Vorkommen des Worts in anderen arabophonen Regionen (z.B. Palästina, Algerien) Marçais, 1911, S. 471: „Le mot apparaît dans toute l’Afrique du Nord avec des variantes“. Vgl. Stumme, 1893, S. XXIV-XXV, Fn. 3, welcher *būnādem* von ابونا آدم ableitet.

<sup>167</sup> Diese Imperfektform des Verbs *kān* wird nur selten gebraucht im ChA, siehe ein weiteres Beispiel für die Verwendung dieses Verbs in Chefchaouen in Rahmouni, 2014, S. 139, Absatz 27.

<sup>168</sup> Das part. act. müsste hier eigentlich *yābəs* lauten, da *xūbz* normalerweise m. ist. Jedoch gibt es im MA einige Lebensmittel (z.B. *ḩḩām, ḩsəl*), welche oft als Feminina verwendet werden.

<sup>169</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 1.4.

<sup>170</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 6.3.

<sup>171</sup> Der Sprecher sagt hier: *ṭrīfāḩ ṭrīfāḩ ṭrīfāḩ*.

B: Also so, so etwa, so wie *ṭūrsa*.

#### 4. *s-sūq*

*kānu lāyšrīw l-lḥām hna ḡa s-sūq, nhār d-əs-sūq. nhār d-əs-sūq, lāyšri āxūr l-lḥīma īda kān Ṣāndu, u lli ma Ṣāndu šī lāyšri l-kərša u lli ma Ṣāndu šī lāyšri l-ḥūθ, fhāmni? li?anna nhār d-əs-sūq kānu lāyžīw, lāyžīw l-ḥūθ. ma kān šī lāyžīh f-əṣ-ṣnādəq hāyda, kān lāyžīh fə f-əš-šwārīyyāθ, mən wād lāw, l-ḥūθ d-wād lāw. bāqi la smāṣ šrāl d-wād lāw? hādāq. kān<sup>172</sup> lāyžīw š-šwārīyyāθ, kāθθ<sup>173</sup> l-plāša kāyna f-əl-hāwṭa. u āna nqūl ləq, hnāk hādī hīyya, lāysūwwqu n-nās l-ṭīθnāyn<sup>174</sup> u l-xmīs. lli kāyšri l-lḥām u lli kāyšri l-kərša, lāyšri l-ḥūθ. u l-xūdra māθālān, lli kāyna f-əl-wāxṭ, lli kāyna f-əl-wāxṭ, māši fhāl, māši fhāl l-yūm, u āna qūθθ<sup>175</sup> lək, l-ləff, l-krūmb, dīq l-qārrāmbūṣ. hūwwa, šnu māš nqūl ləq, hūwwa fhālu fhāl bṭāṭa. wālākīn, ma fīha šī lə-ṣqūd, fīha lə-ṣqūd hāydāya. ḥāṭṭa nə-hna, lāyžībūh nə-žbāla, lāyžībūh nə-žbāla. hāda kāyṭāyybūh b-əl-fəlfəl u l-kāymūn u ṭ-ṭāwm, lāyži Ṣāwəd ḡzāl.*

#### 4. *s-sūq*

Die Leute kauften hier Fleisch nur am Markttag<sup>176</sup>, nur an den Markttagen. Am Markttag kauft einer Fleisch, wenn er Geld hatte. Und einer, der nichts hatte, kaufte Pansen oder einer, der nichts hat, kauft Fisch, verstehst du mich? Denn am Markttag brachten sie, sie brachten den Fisch. Sie brachten ihn nicht in solchen Kisten, sie brachten ihn in Korbtaschen, aus Wad Law<sup>177</sup>, der Fisch aus Wad Law. Hast du noch nicht von den Makrelen aus Wad Law gehört? [Genau] dieser. Sie brachten die Korbtaschen, der Platz [wo sie sie hinbrachten, also der Marktplatz] war in *l-hāwṭa*. Und ich sage dir, hier kauften die Leute am Montag und Donnerstag ein. [Sowohl] jene, die Fleisch kauften und jene, die Bauchfleisch kauften, [als auch] jene, die Fisch kauften. Und Gemüse zum Beispiel, was es gerade gab, was es je nach Saison gab. Es war nicht wie, es war nicht wie heute, ich sagte dir

<sup>172</sup> Zur fehlenden Kongruenz von *kān* mit folgenden Verben im Imperfekt oder mit dazugehörigen Nomen siehe Moscoso, 2003, S. 77: „A veces, la concordancia se hace con *kān* en tercera persona masculina singular pero el imperfectivo que lo sigue concuerda en género y número con el sujeto.“

<sup>173</sup> *kānəθ* > *kāθθ*, siehe Moscoso, 2003, S. 55 zur Assimilation /n/ + /ʔ/ > /θθ/.

<sup>174</sup> Zur Erhaltung von Diphthongen in der Sprache der Männer vgl. *supra*, Fn. 163.

<sup>175</sup> *qūlθ* > *qūθθ*, siehe zu dieser Assimilation Rahmouni, 2014, S. 121, Fn. 152.

<sup>176</sup> Wörtlich: „Markt“, der Sprecher ergänzt jedoch gleich darauffolgend das Wort „(Markt)Tag“.

<sup>177</sup> Zu den frühesten Erwähnungen (unter Plinius als *Flumen Laud*) dieses südlich von Chefchaouen entspringenden Flusses siehe Rackow, 1958, S. 35, Fn. 3.

schon, Rüben und Kraut und jene Kartoffel. Diese ist, was soll ich dir sagen, sie ist wie, wie eine Kartoffel, aber sie hat keine Knötchen. Sie hat solche Knoten<sup>178</sup>. Auch hierher, in die Ġbāla Region bringen sie sie. Sie bringen sie in die Ġbāla Region. Diese kochen sie mit Paprika und Kreuzkümmel und Knoblauch, das ist auch sehr schmackhaft.

### 5. *l-māšzūn*

A: *u l-māšzūn? l-māšzūn kīfāš li?anna smāšt āna f-ha l-mīntāqa hādi*<sup>179</sup> *bazzāf d-əl-māšzūn. šnu, l-māšzūn šannūwwa*<sup>180</sup> *? kāyən žūž d-əl-?ānwāš d-əl-māšzūn, lā? nṯina māš, kīf l-māšzūn?*

B: *āna lli kūtt*<sup>181</sup> *šāddəlt, āna dāba, kānu yṯalbu mənni bāšḍa l-ṯixwān, šāddəltūhūm. šnu, hūwwa fīh skənžbīr u l-xlənḡəl, u l-qīrfu, u n-nāfāš, u ḥābbəθ əl-ḥlāwa*<sup>182</sup> *u l-kīttān u hādāç, – ya rābbi, lla yṯəbbəθna – hāwm*<sup>183</sup> *lāyšāddlu bīha l-ḥəlwa, z-zənḡlān. u kāyziḍu fīh ḥāttā z-zənḡlān u l-kīttān u wāḥəd ən-nāwš*<sup>184</sup> *āxūr, lānānsa l-ṯəsm*<sup>185</sup> *dyālu u lāyšāyyū lu fhāl...u l-hīl, wālākīn l-hīl ḡāli, lāyswa šī ārbšīn āləf frānk l-kīlu, l-hīl. hādāk dāba kāyštāšməl f-əš-šārq kāyən ərxīš. u ḥna, nə-hnāya lāyžībūh, lāybīšūh b-šī ārbšīn āləf frānk l-kīlu, u f-əš-šārq lāyšāmlu u šār šī, šār dīç šāšra, ṯnāš, xāmsṯāš, xāmsṯāš āləf frānk, u ma smāš*<sup>186</sup> *šī kānu lāyqūlu „dūqq l-qāhwa u zīd hād l-hīl“, hādīk l-qāh[wa], hāda l-hīl hāda, yāqqīwāh hnāya, kāyāqqīwāh hna mša l-qāhwa, kāyži ḡzāl. u hāda ma... u l-ḥūmmīš,*

<sup>178</sup> Der Mann muss sich hier versprochen haben, da sich diese Aussage mit der vorangehenden widerspricht.

<sup>179</sup> Zu erwarten wäre hier die Existenzpartikel *kāyən*, vgl. Caubet, 1993, S. 33.: „*kāyn* ‚il y a‘ (...) elle a une double valeur de localisation et d’existentiel.“

<sup>180</sup> *šən* + *hūwwa*, siehe Rahmouni, 2014, S. 96, Fn. 57 und die dort genannten bibliographischen Referenzen zu dieser Interrogativpartikel in anderen nord-ma. Dialekten.

<sup>181</sup> *kūnt* > *kūtt*. Zu dieser Assimilation im ChA siehe Rahmouni, 2014, S. 104, Fn. 88 und Moscoso, 2003, S. 55, Fn. 141 zu dieser Assimilation im And. und im Rifberberischen. Zu der Assimilation /n/ > /t/ in den arabischen Dialekten generell siehe Cantineau, 1960, S. 40.

<sup>182</sup> Vgl. Abu-Shams, 2002, S. 86: „*ḥābbəθ ḥlāwa* (no toma artículo)“. In der vorliegenden Arbeit findet man bis auf eine Ausnahme (in Text 3.12: *s-sfūf*, S. 79) den Ausdruck jedoch stets mit Artikel (*ḥābbəθ əl-ḥlāwa*).

<sup>183</sup> Zu der Kontraktion *ha* + *hūm(a)* > *hāwm(a)* siehe Rahmouni, S. 155, Fn. 273. Zur Demonstrativpartikel *ha* siehe *supra*, Fn. 152.

<sup>184</sup> Zur Erhaltung von Diphthongen in der Männersprache vgl. *supra*, Fn. 163.

<sup>185</sup> Die dialektale Form dieses Worts lautet normalerweise *smīyya*, vgl. Heath, 1989, S. 216, A-1-238.

<sup>186</sup> < *smāšṯi*.

*ħūmmīš mʕāyyzu, ʕrāf l-ħūmməš s-sʕītu. īwa u ʔiḏan lāyāṭħān hāda mʕa hāda u l-ʕāsəl, u z-zīθ u šwīwəš<sup>187</sup> d-əs-smən ʔiḏa kān ši fih, wālākīn dāba s-smən, n-nās l-yūm ma bqā ši yʕāzəbəm, lāyʕāmlu lu z-zīθ u ʕāfi. ɡa z-zīθ u l-ʕāsəl. nānʕāzən mʕa bāʕīṭūm<sup>188</sup>. wā-kā... bāqi li āna wāħ šwīwəš.*

A: *u šnu l-māʕʕūl dyālu? lāysāxxān wūlla?*

B: *lāysāxxān. kāyən lli kāyāklūh f-əl-ʕāša, u māy yīʕāšša u yzi ynʕās lāyʕməl dīk, dīk əl-qwīqa<sup>189</sup>. u məlli ynūd f-əš-šbāh, qbəl ma yāʕtār, ʕāw lāyʕməl dīk əl-qūqa. ʔiḏa kān lāynūd f-əl-fəzər, yʕāməl dīk, dīk ət-trīyyəf, qādd hāydāya. yʕāmlūh f-dūqmu<sup>190</sup> u lāyāklūh – u lla yīzʕāl l-bārāka. lāysāxxān u lāy – liʔanna, āna qūθθ ləç, šwīwəš fīha ɡa l-qīrfa, u ħābbəθ l-ħlāwa, u n-nāʕʕ, u z-zənglān, fīha ɡa məsāʔīl<sup>191</sup> lli ħīyya mzīwna.*

### 5. māʕzūn<sup>192</sup>

A: Und *māʕzūn*? Wie ist das *māʕzūn*, denn ich habe gehört, dass es in dieser Region viel *māʕzūn* gibt. Was - *māʕzūn*, was ist das?

B: Ich machte das, wenn ein paar Brüder es von mir verlangten, dann machte ich es für sie. Nun, darin ist Ingwer und Ingwerwurzel, Zimt, Fenchel, Anissamen, Leinsamen und diese –mein Herr, Gott möge uns erinnern lassen – diese, mit jenen sie Süßes zubereiten, Sesam. Man gibt auch Sesam hinzu, und Leinsamen und eine andere Zutat<sup>193</sup>, deren Namen ich jetzt vergessen habe, sie nannten sie wie...und Kardamom, aber Kardamom ist teuer, der

<sup>187</sup> Zu dem Diminutiv- oder auch Pluralmorphem *-əš* in der Anjra und Ġbāla-Region und seiner möglichen Herleitung von der lat. Pluralendung *-es* siehe Rahmouni, 2014, S. 130, Fn. 195 und dort genannte bibliographische Referenzen. Vicente, 2000, S. 117, verzeichnet das Morphem mit dem genannten lat. Ursprung vor allem bei Toponymen und Stammesbezeichnungen und postuliert für die Diminutivform *šwīyyəš* „un poco“ eine andere, jedoch nicht näher erklärte Herkunft.

<sup>188</sup> Vgl. zu diesem Ausdruck von Gegenseitigkeit im ChA Moscoso, 2003, S. 172, Fn. 508: „*bāʕt, bāʕīṭ, bāʕīṭ* y los pronombres personales sufijados.“ Rahmouni, 2014, S. 124, Fn. 172, hingegen merkt an, dass die Form *bāʕīṭ* im ChA nicht existiere, was die vorliegende Arbeit, in welcher sich nur die Formen *bāʕīṭū(m)/bāʕīṭəm* und *bāʕīṭ* finden, bestätigt. Zum Wandel /d/ > /t/ siehe Kapitel 3.1.1. (Entsonorisierung).

<sup>189</sup> Diminutivform von *qūqa* „Kugel“, siehe nächste Zeile. Zum häufigen Gebrauch von Diminutivformen im ChA (vor allem unter Frauen) siehe Rahmouni, 2014, S. 31f.

<sup>190</sup> Siehe die Anmerkungen zu diesem Wort im MA im Glossar.

<sup>191</sup> Diese Entlehnung aus dem KA wurde zur Gänze in das MA assimiliert, siehe Rahmouni, S. 130, Fn. 197 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>192</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 7.8.

<sup>193</sup> Wörtlich: „Art“, ar. *nāwʕ*.

kostet in etwa 40 Tausend Franken<sup>194</sup> das Kilo, der Kardamom. Dieses stellen sie im Osten her, [dort] gibt es [das] billiger. Und wir, zu uns bringen sie es und verkaufen es um etwa 40 Tausend Franken das Kilo und im Osten machen sie es und es kostet etwa zehn, zwölf, fünfzehn, fünfzehn Tausend Franken. Hast du [noch] nie gehört, wie sie sagen: „Mahle den Kaffee und gib mehr von diesem Kardamom hinzu!“<sup>195</sup>. Dieser Kaffee<sup>195</sup>, diesen Kardamom, nimmt man hier [für den Kaffee]. Man gibt ihn hier in den Kaffee, das schmeckt sehr gut. Und das ist, was...und Kichererbsen<sup>196</sup>, die Kichererbsen, die kleinen Kichererbsen. Nun und dann vermischt man das mit dem, und Honig, und Öl und etwas *smən*, wenn welche hineingehört. Aber *smən*, das mögen die Leute heutzutage nicht mehr. Sie geben Öl hinzu und aus. Nur Öl und Honig. Ich knete das zusammen. Und – ich selbst habe noch etwas [zu Hause].

A: Und welchen Effekt hat es? Wärmt es, oder?

B: Es wärmt. Manche essen es zu Abend und wenn man zu Abend isst und schlafen geht, isst<sup>197</sup> man jene, jenes Kügelchen. Und wenn man in der Früh aufsteht, bevor man frühstückt, isst man wiederum jene Kugel. Wenn man zum Morgengebet aufsteht, nimmt man jenes, jenes Stückchen, so groß. Man gibt es in den Mund und isst es – und gut ist es. Es wärmt und – denn ich habe dir schon gesagt, es sind darin nur Zimt und Anis und Fenchel-samen, darin sind nur Sachen, die gesund sind.

## 6. *ṣ-ṣāmīθ* u *l-ṣṣīda*

### 6.1. *ṣ-ṣāmīθ*

A: *āzi nqūl lək u kānu yāqūlu šhāyly māṣrūfan mīntāqa d-əš-šāmāl b-əṣ-ṣāmīθ.*

B: *āha, ṣ-ṣāmīθ. kāyṣāddlu f-wāxṭ d-əṣ-ṣāyṣ<sup>198</sup>. mnīn lāyṭīb l-ṣāynāb, kāyṣību l-ṣāynāb. lāyṭīb l-ṣāynāb māθālān, lāyṣībəm. u dāba l-yūma ma bqa ši. wālākīn dāba, hāda, hāda n-nās, lli kāybīṣu u yīṣrīw l-ṣāynāb u hāda, dīk lə-ḥbūb, lli kāyṭāḥ ləm u dīk əš-ši u kāda, kāyṣəmṣu u lāyṣəmṣu u yṣīw. u yṣāmlūh f-wāḥ l-qīdra u yāqqīw l-ṣāfyā u ykəbbu lu šwīwəš d-əl-ma, dīk əl-ṣāynāb n-nīθ, dīk lə-ḥbūb d-əl-ṣāynāb, āw l-ṣānāqəd d-əl-ṣāynāb, āw lli kān. yāqqīwāh f-əl-qīdra u yṣāṣīwāh l-ṣāfyā u yībqa yṭīb, hūwwa lāyəgli u hūwwa lāyāṣīwāh l-ṣāfyā.*

<sup>194</sup> Sein Wert beträgt 1/100 eines Dirhams, siehe Heath, 1989, S. 274, C-242.

<sup>195</sup> Der Sprecher beginnt mit dem Wort *qāhwa*, unterbricht sich jedoch.

<sup>196</sup> Zur symbolhaften Bedeutung von Kichererbsen in Marokko siehe Rahmouni, 2014, S. 403, Fn. 290.

<sup>197</sup> Der Mann verwendet hier das Verb *ṣməl*. Vgl. *supra*, Fn. 145 und Fn. 160.

<sup>198</sup> Zu Diphthongen bei Männern vgl. *supra*, Fn. 163.

*hūwwa, hūwwa lāyāxtār. yāḥni, ḥāṭṭa kāyirgāḥ lu, lāyirgāḥ fḥālu, fḥāl, fḥāl Ḥāsəl. Ḥāmlūh f-ər-rəḍāyem<sup>199</sup>, bāḥd ma – šḥāyly kānu lāyāqqīwāh f-əl-Ḥāṣīḍa. l-Ḥāṣīḍa, ḥīyya s-smīda. kānu lāyḏīw ṭūbsīl d-əs-smīda māḥālān, lāykībbu, n-nās kānəṭ lādāqḍi ḥāža u ṣāfi.*

## 6.2. l-Ḥāṣīḍa

A: *u l-Ḥāṣīḍa, kīfāš kānu lāyḥāddlūha, l-Ḥāṣīḍa?*

B: *Ḥāṣīḍa, hna Ḥāwəḍ lāyḏību s-smīda u yṭāyybūha, fḥāl ṭṭāyyəb əl-ḥārīra. hādīk s-smīda, lādži u qṣəṣḥa u yxāllīwha u qṣəṣḥa šwīwəš. kāyən lli kāyḥāməl la s-smən ḥārr u kāyən lli kāykūn Ḥāndu ṣ-ṣāmīḥ, fḥāl dāba āna b-yīddi ḡa f-hād əṣ-ṣbāḥ fṭārt fīha. f-əl-fəžər ḡābəṭ li wāḥ əz-zlīyyfa, fīha fīḥa d-əs-smən – u lḥāh yīžḥāl l-bārāka – šrābṭa. kāyən n-nās lāyāqqīw la ṣ-ṣāmīḥ, ṣ-ṣāmīḥ u lāyxālltu fīha u lāy...*

A: *...u lāyāklūha, b-əl-ḥāqq ḡa šwīwəš d-əs-sāmīḥ māši bəzzāf, ši fi fīṭṭa.*

B: *la, Ḥla qādd, la Ḥla qādd, šāyən dāqdər dəṭḥāmməl.*

## 6. ṣ-ṣāmīḥ<sup>200</sup> und l-Ḥāṣīḍa<sup>201</sup>

### 6.1. ṣ-ṣāmīḥ

A: Nun, ich sage dir, früher sagten sie, die Region des Nordens wäre bekannt für [die Herstellung von] *ṣāmīḥ*.

B: Aha, *ṣāmīḥ*. Man macht ihn in der Sommerzeit. Wenn die Weintrauben reif sind, bringen sie die Weintrauben. Die Trauben sind reif, und sie bringen sie. Doch nun, heutzutage gibt es das nicht mehr. Aber diese, diese Leute, welche mit den Trauben handeln und so, jene Trauben, die ihnen runterfallen und so fort. Sie sammeln sie, sammeln sie und bringen sie. Und sie geben sie in einen Kochtopf<sup>202</sup> [aus Ton] und machen Feuer und gießen etwas Wasser dazu. Jene Weinbeeren eben, jene Trauben der Weinbeeren, die Trauben der Weinbeeren, oder was es gab. Sie gaben sie in den Krug, machten das Feuer an und ließen sie kochen. Es kocht und man geht sicher, dass das Feuer nicht entlischt. Es, es wird dicker. Also bis es wie, wie Honig wird. Sie füllten es in Flaschen, nachdem – früher gaben sie es in den Grießbrei. *Ḥāṣīḍa*, das ist Grieß. Sie brachten ein Teller mit Grieß zum Beispiel und leerten es darüber. Die Leute stillten [nur] ihre Bedürfnisse [damit].

<sup>199</sup> Sg. *rḍūma* „Flasche“, DMA, S. 124. Vgl. WAD II, S. 157, wo das Wort aus dem span. *redoma* „Phiole“ abgeleitet wird. Siehe auch Hoenerbach und Kolenda, 1975, S. 134, Fn. 57.

<sup>200</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 9.2.

<sup>201</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 1.3.

<sup>202</sup> Siehe zu dem Begriff *qīdra/ḥīdka* im Index der kulinarischen Begriffe, unter 10.11.

6.2. *l-ṣāṣīda*

A: Und *ṣāṣīda*, Wie machten sie *ṣāṣīda*?

B: *ṣāṣīda*, hier bringen sie wiederum Grieß und kochen ihn. So wie du *ḥrīra* kochst. Jener Grieß, du kommst und lässt ihn hart werden und man lässt ihn stehen und lässt ihn ein wenig hart werden. Manche geben *smən ḥārr*<sup>203</sup> dazu und manche haben *ṣāmīθ*, so wie ich selbst heute Morgen das gefrühstück habe. Zum Morgengrauen brachte sie mir eine Schüssel, darin war ein wenig *smən* – und Gott möge es segnen<sup>204</sup> – ich habe es getrunken. Manche Leute geben [also] *ṣāmīθ* dazu. *ṣāmīθ*, man mischt ihn darunter und...

A: ...und man isst es, aber nur ein wenig *sāmīṯ*, nicht viel, nur ein bisschen.

B: Nein, je nachdem. Je nachdem, was du verträgst<sup>205</sup>.

7. *l-ḥūθ u l-qāddīd*

A: *āzi, nānqūl lək, u l-ḥūṯ, ma kānu ši lāyṣrīwāh u yxāllīwāh māθālān yyiḥbsūh, wālla ši ḥāza. ma kāyən ši ši ḥāza ḥāydāya? s-sārdīn wālla hā[da], ma kānu ši lāyyiḥbsūh, lā?? l-ḥūṯ ma ṣāmmru kāyən myəbbəs hnāya, lā??*

B: *la, kānu lāyzi d-əspānya. nsīṯ dīk əl-ṯəsm, lli kānu lāy..., kānu lāyziḥbu dīk əs-sārda, ka kūn*<sup>206</sup> *kbīra, s-sārda. s-sārda ka kūn kbīra, kāyāqəsmūha u lāyṣāmlu la mlāḥ u yyiḥbsūha, yyiḥbsūha, hādīṣ ḥīyya.*

A: *dāba, hnāya b-əl-ḥāqq, hnāya f-ha l-mīnṯāqa, zāṣma l-ḥūṯ ḥāyda, ulla l-lḥām l-qāddīd ṯābṣān, lli nṣārfu hnāya...*

B: *hādīk l-qāddīd hādīk, daba. l-qāddīd, kāyən kānu lli, lli hu*<sup>207</sup> *la bās ṣlīh, lāyāṣməl l-qāddīd d-əl-lḥām. lli hu dṣīṯ fḥāli ka lāyāṣməl l-qāddīd d-əl-kīrša. ḡa bāqi kīf, bāqi kīf nṯāmməṯ li. ṣrīθ wāḥ əs-sqāṯ mīn ṣānd, ṣānd wūld d-əl-ḥāzz Bahḡa. āywa, u qāddədna u yiḥbbəsna u zībna š-šḥām u ṯāyyəbna u z-zīθ, ṯāyyəbna u.*

A: *b-əz-zīθ bəldi dāṯāyybūh, lā??*

B: *ṣla qādd. ṣla s-ṣīṯāṣa*<sup>208</sup>, *s-ṣīṯāṣa, yīmkin lək dāqqīh b-əz-zīṯ bəldi, u yīmkin lək dāqqīh b-əz-zīθ hāda.*

<sup>203</sup> Moscoso, 2003, S. 248, übersetzt diesen Terminus als „mantequilla muy caliente“, was nicht mit der mir gegebenen Definition als „konservierte, sauer schmeckende Butter“ übereinstimmt.

<sup>204</sup> Der Mann sagt hier: *u lla yīzṣāl l-bārāka*. Vgl. Marçais, 1911, S. 250, zu dieser Redewendung in Tanger.

<sup>205</sup> Der Sprecher bezieht sich hier vermutlich auf den Alkoholgehalt von *ṣāmīθ*.

<sup>206</sup> < *kāθθ dkūn*.

<sup>207</sup> < *ḥūwwa*.

<sup>208</sup> < ka. *istiṯāṣa* „Können, Fähigkeit; Möglichkeit“, Wehr, s.r. √ṯwṣ.

A: *z-zīθ r-rūmi.*

B: *hūwwa dāba lli kāykūn fīha māzyān, hūwwa, hūyya š-šḥām, š-šḥām. u š-šḥām dāba ʔīda ḍkūn māθālān ṭrīyya lāyzi dīk əš-ši ḥlīlu, ma lāyzi ši ḥādāq, fhāmʔ? īda kānəθ š-šḥām ṭāyla, kāyzi fīh dīk n-nəsmā, dīk ṭ-ṭība d-əl-ḥrūra.*

## 7. Fisch und Fleischkonserven

A: Komm, ich sage dir, und den Fisch, den hatten sie nicht gekauft und z.B. trocknen lassen [zur Konservierung], oder so etwas. So etwas gab es nicht? Die Sardinen, oder das, trocknete man nicht, oder? Fisch gab es hier nie getrocknet, nicht?

B: Nein, er kam aus Spanien. Ich vergaß diesen Namen, den sie..., man brachte diese Stöcker, sie waren groß, Bastardmakrelen. Die Stöcker waren groß, sie zerteilen sie und geben Salz dazu und trocknen sie, das ist alles.

A: Nun, hier aber, hier in dieser Region, also dieser [Dörr]fisch, [diesen macht man nicht] nur die Fleischkonserven natürlich, die wir hier gut kennen...

B: Jene *qāddīd*, nun. Die *qāddīd*, es gibt, es gab jene, jene, welchen es gut ging, machten die *qāddīd* aus Fleisch. Andere, die arm waren, so wie ich, machten die *qāddīd* aus Kutteln. So wie ich, so wie ich meine [gerade erst] aufgebraucht habe, ich kaufte Innereien von, von dem Sohn des *ḥāzz*<sup>209</sup> *Bahḡa*. Und wir schnitten das Fleisch [für die Konservierung] in Streifen und trockneten [dieses Fleisch] und nahmen Schmalz und kochten [das] und Öl, wir kochten [das] und...

A: Mit regionalem Öl kocht ihr es, nicht?

B: Je nach Ermessen. Je nach Vermögen, nach Möglichkeit. Du kannst es mit regionalem Öl machen und du kannst es mit diesem Öl machen.

A: Dem importierten Öl.

B: Was nun gut darin ist, ist das tierische Fett, das Schmalz. Und das Fett, wenn es nun etwa frisch ist, dann wird jene Sache süßlich, es wird nicht sauer, verstehst du? Wenn das Fett älter ist, hat es jenen Geruch, jenen Geschmack von Säure.

## 8. *l-mākla*

A: *dāba, šḥāyly n-nās kānu lāy, kān ʔamrād, u kānu n-nās lāymūθu, dāba?*

B: *la, la, wālākīn kānu n-nās šḥīḥīn ʕālīna. liʔanna n-nās kānəθ müṭṭāʕāwna. ḥna l-yūma la, ḥna l-yūma ma kāyən ši, ḥna l-mākla hūyya rzāʕ, māθālān, u ḥāda ma kānu. kānu lāyāḥlu l-mākla d-əl-ʕām, fhāmʔ? lāyākūl l-bāyṣār d-əl-ʕām, u l-lbīyya d-əl-ʕām.*

<sup>209</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 13, Fn. 45 zu der femininen Form dieses Titels, *əl-ḥāḡḡa*.

8. *l-mākla*

A: Nun, früher waren die Leute, sie waren krank, sie starben [früher], nun?

B: Nein, nein, aber die Leute waren gesünder als wir. Denn die Leute halfen einander. Heute sind wir nicht so, heute gibt es das bei uns nicht, das Essen hier macht uns krank<sup>210</sup>, zum Beispiel, und das gab es [früher] nicht. Man aß das Essen nach Saison, verstehst du? Man aß die *bāyṣār* zur Saison und die Bohnen in der Saison.

9. *ṭ-ṭānġīyya*

B: *ṭ-ṭānġīyya kādžīb l-lḥām, qāṭṭṣa u dāṣmāl la f-əṭ-ṭānġīyya u kāḍa. kībb la māθālān z-zīθ, u dāṣmāl l-līqāma, lli kāyādəltqa – nānžību ṭ-ṭānġīyya, nṣāmlu fiha l-lḥām. kībb ṣlīha z-zīθ, lāyṣāmlu la l-yībzār, āw l-qīrfa, āw dīk l-ḥānūṭ də, lli kāyən. u ṛīḍa kānəθ ši, ši bəṣla məḥkūka. ġa l-ma dyāla, ma kāyən ši, māši dīk, dīk əṭ-ṭrūfa, āw kāda u hāda. āṣmāl l-līqāma, u ṣ-ṣla ṣa-n-nbi. u dāṣmāl la māθālān, ṛīḍa kān ṣāndək l-lāwz<sup>211</sup> māθālān, n-nwa, māš dāqqīh. yku<sup>212</sup> ṣāndək māṣqūl<sup>213</sup> u lādāqqīhla. lādṣāmmər ṣlīha b-əl-ma. māši ḥāṭṭa – ha māθālān ṣāmənna<sup>214</sup> žūž d-əl-kīṣān d-əz-zīθ, yṣāmlu tlāθa d-əl-kīṣān d-əl-mā – u lānġaṭṭīwha b-wāḥ l-kāġīṭ ḥāydāya u dāṭqāb la ši ṭqībāθ, ḥāyda, ṣla ūžāha<sup>215</sup>. ma bāqi ši dāyāṣrāf yṭāyyba l-yūma hnāya, ma kāyən ši.*

<sup>210</sup> Wörtlich: „es beraubt; setzt zu“, < ka. *razaḡa*, Wehr, s.r.  $\sqrt{rz}$ ?

<sup>211</sup> Im ChA werden die beiden Wörter *nwa* und *lāwz* „Mandeln“ (n. coll.) gleich verwendet. Zur Verbreitung des Gebrauchs dieser Wörter in den jüdischen und muslimischen Dialekten Marokkos siehe Heath, 2002, S. 97 und Karten 2-117 und 2-118, S. 525.

<sup>212</sup> < *ykūn*.

<sup>213</sup> Wörtlich: „geglättet“.

<sup>214</sup> *ṣmālna* > *ṣmənna*. Siehe Rahmouni, 2014, S. 87, Fn. 19: „*l* + (-*na* pronominal suffix 1st person plural) > *nna*. This is a very common assimilation of the preposition *l* followed by pronoun suffix 1st person plural.“ Zu dieser Assimilation generell siehe Marçais, 1977, S. 22, welcher die Liquide /n/ und /l/ als grundsätzlich zu Mutationen neigend beschreibt.

<sup>215</sup> Hier: „Oberfläche“. Zur Verbreitung dieses Begriffs in den nordmarokkanischen Dialekten siehe Behnstedt, 2007, Karte 60, S. 24 und Heath, 2002, S. 553 Karte 5-5. Vgl. auch Rahmouni, 2014, S. 124, Fn. 170: „*ṣla l-ūža ḍ-əl-bḥār* ‚over the surface oft he sea‘“.

A: *āna bāqa nānṭbəθ – wāllāhi lḷāh – kānu lāyṣāmlūha, melli künṭ āna ṣgīra, bāqa nānṭbəθ, yṣābbīwha*<sup>216</sup> *n-əl-fūrnācī, dāqūlu: „l-yūma māš nṣāmlu ṭ-ṭānḡīyya“.* *lāyṣāmlūha u yṣābbīwha u yxāllīwha līla kāmla, lā? f-əl-fūrnācī*<sup>217</sup>.

B: *īda ddāha, la, ḥṭṭa īda ddāha f-əṣ-ṣbāḥ, māḥālān ddāha f-əṭ-ṭmānya, f-əl-wāḥda yzi yṭḡādda bīh.*

A: *u l-māḡkūlāṭ*<sup>218</sup> *hāydāya, lli kānu d-šḡāyly u ma bqāw ṣi ṣāmlūha m-əl-yūma, dāba ṭ-ṭānḡīyya qlīl lli lāyṣāmla.*

B: *əh, hna ma bqa ḥādd yāqqīha.*

### 9. *ṭ-ṭānḡīyya*<sup>219</sup>

B: Für die *ṭānḡīyya* nimmst du Fleisch, du schneidest es und gibst es in die *ṭānḡīyya* und so. Du gibst darüber (zum Beispiel) Öl und gibst die Zutaten hinzu, welche du gerade findest. Ich nehme die *ṭānḡīyya*, gebe das Fleisch hinein. Man gießt darüber Öl [und] gibt dazu Pfeffer, Zimt oder jenes *ḥnūt*, was es (gerade) gibt. Und wenn es geriebene Zwiebeln gibt, [dann gib] nur das Wasser davon, nicht die Stückchen, oder das und jenes. Gib die Zutaten hinein, und fertig. Und gib zum Beispiel, wenn du etwa Mandeln hast, Mandeln, [dann] gibst du sie hinein. Wenn du geschälte [Mandeln] hast, [dann] gibst du sie hinein und du füllst sie [die *ṭānḡīyya*] mit Wasser auf. Nicht bis – hier, zum Beispiel, [wenn] wir zwei Gläser Öl nehmen, [dann] gibt man drei Gläser Wasser hinzu – und wir decken es so mit einem Papier zu und du machst kleine Löcher hinein, so, auf der Oberfläche. Heute weiß man hier nicht mehr, wie man sie [die *ṭānḡīyya*] kocht, es gibt sie nicht [mehr].

A: Ich erinnere mich noch – bei Gott – sie machten sie, als ich klein war, ich erinnere mich noch, sie trugen sie zum [öffentlichen] Ofen, sie sagten: „Heute machen wir *ṭānḡīyya*.“ Sie machten sie und brachten sie [zum Ofen] und ließen sie eine ganze Nacht, nicht? Im Ofen.

B: Wenn man sie brachte, nein, wenn man sie am Morgen brachte, man brachte sie etwa um Acht, so ist sie um Eins fertig [und] du isst sie zu Mittag.

A: Und die Speisen, die es früher gab und welche man heute nicht mehr macht. Nun, die *ṭānḡīyya*, es gibt nur wenige, die sie [noch] machen.

<sup>216</sup> Heath, 2002, S. 62, bezeichnet dieses Verb als typisch für Ġbāla- und jüdisch-ma. Dialekte (in anderen ma. Dialekten findet man stattdessen zumeist *dda*). Siehe Corriente, DAA, S. 342, zu diesem Verb im And.

<sup>217</sup> Zu dem Begriff im And. und seiner Herkunft aus dem lat. *fōrnāc[em]* vgl. Corriente, DAA, S. 397. Zu dem für Nordmarokko typischen Phonem /č/ siehe *supra*, Fn. 59.

<sup>218</sup> Meistens ohne Verschlusslaut /ʔ/: *mākūlāṭ*, DMA, S. 76.

<sup>219</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.8.

B: Ja, hier gibt es niemanden mehr, der sie noch macht.

10. *l-frāqīš*

A: *u kāyən ši ḥāža xra, lli kānu lāyṣāmlūha šḥāyly bəzzāf u dāba ma lāyṣāmlūha ši?*

B: *kānu lāyāqqīw l-frāqīš, ṣāw kānu lāyāqqīwhūm f-əl-qīdra, l-ḥūmmīs, u lāyṣāmlūh mṣāhəm šwīwəš d-əz-zrāḥ<sup>220</sup>, z-zrāṣ. āṣməl la l-līqāma dyāla u kāməl hāda u yiddīwha n-əl-fārrān<sup>221</sup>.*

A: *u l-līqāma dyāla, kīf n-nīyya<sup>222</sup>? d-əl-frāqīš?*

B: *hīyya l-fīlfil u l-kāymūn u ṭ-ṭāwm u l-qūšbār u kāda, u lāyšəbbu u ydāxxlu, yāṣṣīwha n-əl-fārrān. lādbāθ f-əl-fārrān. lādbāθ f-əl-fārrān, f-əš-šbāḥ lādəšbāḥ ṭāyyba.*

10. *l-frāqīš<sup>223</sup>*

A: Und gibt es noch etwas anderes, das man früher viel kochte und heute nicht mehr?

B: Man machte die *frāqīš*, man machte sie wiederum in der *qīdra*, [dazu] Kichererbsen, und man gab dazu etwas Getreide, gib ihre Zutaten hinzu und mache das fertig und bring sie zum Ofen.

A: Und ihre Zutaten, wie sind sie? Von den *frāqīš*?

B: Das sind Paprika und Kreuzkümmel und Knoblauch und Koriander und dies. Und man nimmt sie [die *frāqīš*] und gibt sie hinein, man gibt sie in den Ofen. Sie bleiben über Nacht im Ofen. Sie bleiben die Nacht im Ofen, am [nächsten] Morgen sind sie gekocht.

<sup>220</sup> Zu dieser Auslautverhärtung im ChA, siehe Kapitel 3.1.1. (Entsonorisierung). Vgl. *infra*, Fn. 353, zu der Anlautverhärtung *ṣāwwūz > ḥāwwūz*. Moscoso, 2003, S. 54, verzeichnet diesen Wandel nur in Umgebung von /ṣ/ (*ṣṣāwa > ḥṣāwa*).

<sup>221</sup> Siehe dazu Rahmouni, 2014, S. 74f., Kapitel 6: „The Public Oven“. Vgl. Hoenerbach und Kolenda, *ibid.*, S. 137, Fn. 70 zur Architektur des „Brotbackhauses“. Vgl. auch Rackow, 1958, S. 3, Fn. 1, zu den öffentlichen Backhäusern, *frārən*, Tetouans und *ibid.*, Tafel XLVIII, Abb. 3 und 4 zu den Backöfen der Bnī Sāṣīd (Bezirk Wād Lāw).

<sup>222</sup> *n + hīyya*. Siehe Rahmouni, 2014, S. 85, Fn. 3. zu *kīf n-hi*, welches ebenso eine verkürzte Form von *n + hīyya* darstellt. Vgl. *supra*, Fn. 180, für eine ähnliche Kontraktion.

<sup>223</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 4.2.

## 4.2. Aufnahme 2, Frauen

### 1. *šhāyly*

A: *qūl li, šhāyly mnāyn*<sup>224</sup> *kān ma kān ši tǎllāža*<sup>225</sup>, *šnu kūttu*<sup>226</sup> *dādšāmlu?*

B: *f-əl-šīd kūnna nānʔāllīw dīç əš-ši, nšāmlu dbīha, nāngūwwzu nhāκ d-əl-šīd. l-lāğādda nānʔāddədu l-ʔāddīdāθ, nānāʔʔīwhūm f-əl-ʔāyla. u l-kīfta nāntāhnūha u nʔūwwʔūha, nānšāmlu mənna məšwi. nhāκ l-lūwwli, wāxxa nānʔūwwʔūha u nxāllīwha. l-lhām šāw hāydāç n-nīθ*<sup>227</sup>. *kūnna nʔāllīwha u nxāllīwha, u ma ka yūwʔāç la hāfta ši hāža. ġa l-yūm, wāxxa t-tǎllāža, l-hāmm u s-swād.*

A: *u šhāl ka dādəbqa – l-šīd, šhāl ka dəbqa lkūm l-lhām hāydāya?*

C: *kān mnādəm lāyāçməl ʔāddīd xāyκ vābbi. l-lhām ma ka ši yāçməl bəzzāf šāwəd, āyyəh. u kānu əd-dyūκ də-šhāyly, ka šāndəm tǎhʔ s-svāyəκ bāκəd u t-tāκāmi*<sup>228</sup>. *s-svīκ, tǎhʔ əs-svīκ kān yçūn bāκəd.*

B: *bāκəd, u lla, ya bənʔi, īla kāθθ dəbʔa l-mākla ġzāla. l-yūm hāy*<sup>229</sup> *t-tǎllāža, u wālu.*

C: *la, l-māçla d-əl-yūma, švāft (ši) bāš-ənni wālu? kūll əš-ši b-əd-dwa. əl-ksība lādāçūl əl-šālf b-əd-dwa, vbiç b-əd-dwa, kūll əš-ši b-əd-dwa – çūf ġa t-tība d-əz-zəbda də-šhāyly msa d-əl-yūma!*

B: *šhāyly kūll ši kān tǎbīçi. z-zīθ də-ğbəl, ma ka ši z-zīθ hāda lūsyūκ*<sup>230</sup>. *u nānʔāllīw bīh əl-hūθ, nānʔāllīw bīh kūll əš-ši.*

### 1. Früher

A: Sag mir, früher, als es noch keinen Kühlschranks gab, was habt ihr damals gemacht?

B: Zum [Opfer]fest kochten wir jene Sache. Wir erbrachten ein Opfer und verbrachten den Tag des Festes. Am nächsten Tag bereiteten wir die Fleischkonserven<sup>231</sup> vor<sup>232</sup> [schnitten

<sup>224</sup> Hier: „wenn“. Zu diesem Temporaladverb vgl. Rahmouni, 2014, S. 277, Fn. 11 (*nāyən*).

<sup>225</sup> Zu der Verbreitung dieses Verbs siehe WAD II, S. 92f., Karte 205.

<sup>226</sup> *kūnʔu* > *kūttu*. Siehe zu dieser im ChA geläufigen Assimilation Rahmouni, 2014, S. 304, Fn. 123; und *supra*, Fn. 181.

<sup>227</sup> < br. *nnit* „gleich“, siehe Laoust, 1927, S. 198. Vgl. für denselben Gebrauch in Ouargha Lévi-Provençal, 1922, S. 263 (*nnī*); für Tanger siehe Marçais, 1911, S. 483f.

<sup>228</sup> Plural von *tāκma*, siehe DAF, VIII, S. 301. Vgl. Moscoso, 2003, S. 222, welcher das Wort in Text 20.14 als *tāğma* transkribiert.

<sup>229</sup> Kontrahierte Form von *ha* + *hīyya*, siehe Rahmouni, 2014, S. 300, Fn. 84. Vgl. *supra*, Fn. 183.

<sup>230</sup> Gemeint ist das in Marokko heutzutage viel benutzte Sonnenblumenöl der französischen Marke „Lesieur“, auch als *z-zīθ lə-byāç* bezeichnet.

sie in Streifen] und legten sie in die Sonne. Und [für] die Fleischbällchen<sup>233</sup> zerhackten wir [das Fleisch] und formten sie zu Kugeln, wir grillten sie. Am ersten Tag formten wir sie also zu Kugeln und ließen sie [so]. Und das Fleisch [wird] wiederum genauso [gemacht].

Wir kochten es<sup>234</sup> [kochten es] und ließen es [so] und es geschah<sup>235</sup> ihm nichts [es wurde nicht schlecht]. Heute gibt es zwar Kühlschränke, doch es ist nur Schlechtes.<sup>236</sup>

A: Und wie lange hielt – [zum] Opferfest, wie lange hielt euch das Fleisch auf diese Art?

C: Man machte [zum Opferfest] sehr viele<sup>237</sup> Fleischkonserven. Fleisch machte man [sonst] aber nicht so viel, ja. Und die Häuser von früher, unter ihren Betten<sup>238</sup> war es kalt und [in den] Dielen. Das Bett, unter dem Bett war es kalt.

B: Kalt [war es], bei Gott, mein Mädchen, so blieb das Essen gut. Heutzutage gibt es den Kühlschrank, und nichts [ist es].

<sup>231</sup> Zur Konservierung von Fleisch in Chefchaouen siehe im Index kulinarischer Begriffe, 5.1.

<sup>232</sup> Das hier verwendete Verb ist *ʔāddəḍ, yʔāddəḍ* „Fleisch in Streifen schneiden/zur Konservierung vorbereiten“, vgl. DAF, X, S. 251: „découper de la viande en lanières pour la faire sécher / pour en faire du confit - *hlīʕ* - préparer la viande de conserve - *qəddīd*“.

<sup>233</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, unter 4.4. (*kīʕa*).

<sup>234</sup> Das hier verwendete Verb ist *ʔālla, yʔālli*, siehe DAF, X, S. 418f.: „1. faire cuire / frire à l’huile et à la graisse de boeuf de la viande, dans un chaudron - *ʔənjēr* - pour en faire du confit - *hlīʕ* - *X qəlla lə-hlīʕ* préparer le confit de viande“.

<sup>235</sup> Die Sprecherin verwendet hier das Verb *ūqāʕ, yūqāʕ*, siehe DAF, XII, S. 247f.: „1. advenir, survenir, arriver (tout incident, généralement fâcheux) (...) *ši mā ūqāʕ* ce n’est rien [litt. il n’est rien arrivé de fâcheux]“.

<sup>236</sup> Wörtlich: „(nur) Schlechtes und Schwarzes“. Zur Definition des Terminus *hāmm* siehe DAF, XII, S. 84f.: „*həmm* 1. souci, ennui, chagrin, peine (morale), affliction (...) 3. toute chose déplaisante qui cause du souci, de l’ennui“. Zu diesem Begriff und seinem Gebrauch in diversen Redewendungen im ChA siehe Rahmouni, 2014, S. 338, Abs. 8, Fn. 56: „*dīʕ l-hāmm* [hier übersetzt als „that wretched stuff“]. This expression often occurs in the form *hād l-hāmm* (...) and can refer to both humans and objects. This expression is used so much more frequently in women’s speech that it can be considered a women’s expression.“ und *ibid.*, S. 189, Fn. 106 wo „*ʕhīh u l-hāmm u hāda*“ als „is strong and is unfortunate – and so forth“ übersetzt wird; für weitere Beispiele siehe *ibid.*, S. 284/S. 341, Fn. 70 : „*kīf l-hāmm* ‚miserable‘“; *ibid.*, S. 283/S. 339, Fn. 60.

<sup>237</sup> *ʕāyʕ ʕābbi*: „viel (von); (für eine) lange Zeit“, siehe DAF, IV, S. 188. Siehe Rahmouni, 2014, S. 343, Fn. 75, welche auch die beiden Bedeutungen des Begriffs behandelt.

<sup>238</sup> Zum Bett in nordmarokkanischen Häusern siehe die detaillierten Beschreibungen und Zeichnungen bei Rackow, 1958, S. 28 und Tafel XXXIV.

C: Nein, weißt du, warum das Essen von heute nichts ist? Alles ist mit Medikamenten. Das Vieh frisst das Futter [die Gerste] mit Medikamenten, der Salat ist voll mit Medikamenten, alles ist mit Medikamenten – vergleiche doch nur den Geschmack der Butter von früher mit jenem von heute.

B: Früher war alles natürlich. Das Öl [kam] vom Berg<sup>239</sup>, dieses Öl [der Marke] Lesieur gab es nicht. Und darin brieten wir Fisch, darin brieten wir alles.

## 2. *l-ħūθ*

A: *āw l-ħūθ? kān l-ħūθ lāyžību u šāfi, mən əl-bħār, la? ma kāyən ši lāyyəbbsūh āw lāyšāmlu lu, lā?? l-ħūθ la, dāʔiman ʔri?*

C: *ʔki, ʔki. la, ʔla škāw kān – u ʔāləθ l-šāwwūz<sup>240</sup> ši māʔka ši mka kānəθ mʔīʔa, kāyʔūlu la ši šābd ʔ-bħīma, ʔāl lək, kān šānda būbšīʔa u š-kān šānda, f-bəʔna. ʔāl ləç, škāw l-ħūθ xāyʔ ʔābbi, ka<sup>241</sup> yži ɡa d-wād lāw, u ʔlāθūm u šāmmʔəʔ ši māxfīyya u klāθha u hādi. ddābzəθ mša ʔāzla, ʔāl ləç, ma dəbʔa dāçūl wālu u hīyya məddābza, ʔāl ləç, lādəmši dāçūl ɡa dīk əl-ħūθ u dəmši f-ħāla, dāçūl ɡa dīç əl-ħūθ u dəmši f-ħāla. ʔāl ləç, wāh əl-wāxʔ, hābʔəθ la š-škāwa dyālu külla, ʔāləθ hāydāya, b-əʔ-ʔāwla dgi!*

B: *šənnīyya<sup>242</sup>?*

C: *ši mka kāθθ mʔīʔa būbšīʔa, də-šhāyly dāba – u z-zīθ kān, u dīç əl-ħūθ mǎʔli ɡa b-əz-zīθ d-əz-zāyʔūn, šhāyly kān küll əš-ši, āna mʔūwwza u nānʔālīw ɡa b-əz-zīθ d-əz-zāyʔūn, l-šāwwūz dyāli ma kāš ši<sup>243</sup> dhībb z-zīθ lə-byāʔ – hīyya bʔāθ lādāçūl dīç əl-ħūθ, bla xūbz u*

<sup>239</sup> Sie meint vermutlich aus der Ġbāla-Region, vgl. *baldi* „biologisch; regional“.

<sup>240</sup> „Schwiegermutter; alte Frau“, < ka. √šǧz, die in den meisten Dialekten als √šgz (bei den Zšīr als √šdz) auftritt, vgl. Heath, 2002, S. 137, der jedoch nicht die hier vorliegende Form *šāwwūz* erwähnt. Behnstedt & Woidich, WAD I, S. 32, erklären diesen Wandel als durch br. Substrat entstandene Labialisierung von /g/. Siehe auch Cantineau, 1960, S. 57-62, welcher die vielen Veränderungen des Phonems /ǧ/ im Umfeld von Frikativen oder Zischlauten darlegt, jedoch nicht den hier vorliegenden Wandel /ǧ/ > /ww/ thematisiert. Moscoso, 2003, S. 44 und S. 365 erwähnt zu diesem Wort nur die Form *šgūza*, welche im vorliegenden Korpus nicht auftritt. Siehe zu dem Begriff *l-šāwwūz* in der marokkanischen Gesellschaft und den damit verbundenen negativen Assoziationen Rahmouni, 2014, S. 379, Fn. 207: „It has strong negative implications because in Moroccan society old women as mother-in-laws are seen as authoritarian and tyrannical.“

<sup>241</sup> < *kān*.

<sup>242</sup> *šən* + *hīyya*, vgl. *supra*, Fn. 180 und Fn. 222.

<sup>243</sup> *kāθθ ši* > *kāš ši*.

*bla wālu. ġa melli lādħādi<sup>244</sup> lādəmši dādāčūl dīk əl-ħūθ u dəsəb əb ʕlīh əl-ma, ʔāl ləç, u melli hādi, kāθθ mēīta būbšī, ʔāl ləç, f-ṭāħəθla š-škāka hāyda. kāθθ dʔūl, s-sāwḍīn fiha d-dwa. la, ʔāl lək,*

*s-sāwḍīn l-yūma, l-ʔāṭībba lāyʔūlu ləç lli...lāyʔūlu: ,kīfāš nṭūma, s-sāwḍīn ʕāndçūm bəzzāf f-əl-blād dyālkūm u nṭūm lādmūçtu māçṭ əl-ʔālb ‘? s-sāwḍīn məzyān bəzzāf, wālākīn, ʔāl ləç, lāxāšçək ma dəʔlīh ši, l-ʔāġlābīyya lāxāšçək ġa dṭāyybūh āw dəsəwīh. dāʔi bīh əṭ-ṭāgka āw dəsəwīh. hūwwa kāyən ḥəṭṭa hādīya, lli ma yʕāzbu ši mādi<sup>245</sup>, wāxxa ybāxxāvu, ʕāzbu mbāxxāv, ʕāwəḍ lāyzi ġzāl.*

## 2. Fisch

A: Und den Fisch? Den Fisch holten sie einfach vom Meer, nicht? Man trocknete ihn nicht, und bearbeitete ihn nicht, oder? Den Fisch nicht, oder? [Den gab es] immer frisch?

C: [Nur] frisch, wenn sie ihn kauften – meine Schwiegermutter sagte, einmal war eine Frau krank, man nannte sie ʕAbd κ-κḥīma, oder so, ich sage dir<sup>246</sup>, sie hatte *būbšīta*<sup>247</sup> und was sie noch hatte, in ihrem Magen. Sie kauften also viel<sup>248</sup> Fisch, der kam nur von Wad Law und sie briet sie und füllte eine *māxfīyya*<sup>249</sup> und aß sie, und so. Sie stritt sich mit ihrem Mann und aß nichts mehr und sie lag im Streit, ich sage dir, sie aß nur jenen Fisch und

<sup>244</sup> Die Sprecherin verwendet hier ein Demonstrativpronomen als Verb, siehe Rahmouni, 2014, S. 258, Fn. 329: „*dəṭḥāḍīç mʕāha*. The narrator thus turns a demonstrative pronoun into a verb, the meaning of which is derived solely from the context.“; und *ibid.*, S. 229, Fn. 253: „The term *lādħāḍīç* has no precise semantic value, but takes its meaning from the immediate context (...)“.

<sup>245</sup> < *mhādi*, siehe Rahmouni, S. 267, Fn. 357, welche den ähnlichen Begriff *mhāḍça* hier als „in such a way“ übersetzt hat sowie ihre Anmerkung in *ibid.*, S. 374, Fn. 183: „The term *mhādkka* gives the translator a free parameter“. Vgl. Moscoso, 2003, S. 257/S. 260: „*māhādkka* ‚de esta forma‘ “. In dem vorliegenden Kontext handelt es sich um einen Verweis auf die zuvor erklärte Zubereitungsart der Sardinen.

<sup>246</sup> In dieser Erzählung verwendet die Sprecherin sehr häufig die Redewendung *ʔāl ləç*, wörtlich: „er sagte dir“, was meist frei als „nun; also“, in der 1. P. als „ich sage dir“ oder gar nicht übersetzt wurde.

<sup>247</sup> Eine Krankheit, bei der sich wohl kleine „Päckchen“ oder Knoten im Magen bilden. Nicht verzeichnet in DAF.

<sup>248</sup> Die Sprecherin verwendet hier die Redewendung *xāyκ vābbi*, vgl. *supra*, Fn. 237.

<sup>249</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.2. und Abb. 3.

ging weg, sie aß nur jenen Fisch und ging weg. Nun, und eines Tages, fiel ihr dieses ganze Päckchen hinunter [im Magen], sie sagte so groß fiel es [ihr] herunter<sup>250</sup>.

B: Was [sagtest du]?

C: Eine Frau erkrankte an *būbšīṭa*, lang ist das schon her – und das Öl war, und jener Fisch wurde nur in Olivenöl gebraten. Früher war alles, ich bin verheiratet und wir braten nur mit Olivenöl, meine Schwiegermutter mochte das weiße Öl<sup>251</sup> nicht gerne – sie aß [also] jenen Fisch weiter, ohne Brot, und ohne irgendwas. Nur wenn sie hungrig wurde<sup>252</sup>, aß sie jenen Fisch und trank Wasser nach, ich sage dir, und als das [war], erkrankte sie an *būbšīṭa*, und es fiel ihr dieses Päckchen so herunter. Sie sagte, in den Sardinien sind Medikamente. Nein, also die Sardinien heutzutage, die Ärzte sagen dir, wer... sie sagen: ‚Wie [kann das sein], dass es bei euch, in eurem Lande so viele Sardinien gibt und ihr sterbt an Herzerkrankungen?‘

Sardinien sind sehr gesund, aber, ich sage dir, du darfst sie nicht braten, zumeist sollst du sie nur kochen oder grillen. Mach sie in der *ṭāgka* oder grille sie. Das gibt es auch, [und] wer sie so zubereitet<sup>253</sup> nicht mag, der soll sie eben dämpfen. Mag man sie [lieber] gedämpft, so werden sie auch sehr gut.

### 3. *ṭ-ṭāngīyya*

A: *čūf nsāqsīkūm ʕla... l-mākla šḥāyly, lli dāba ma dātqa ši, ṭ-ṭāngīyya bāqi lāyāqqīwha n-nās wālla la? ṭ-ṭāngīyya.*

C: *la, ma nāncūfa ši nāngūz əḥda l-fāwāwīn, wāḥda dīk əš-ši wālu.*

B: *ṭ-ṭāngīyya kūnna nżību l-lḥām. u nānšəlləlūha, nxəllīwha dəṭṭāw. īwa, nšāmlūha f-əl-ṭāšša nšāmlu la l-līṭāma, l-līṭāma nānāṭṭīwha b-wāḥda. f-wāḥ əl-ṭāšša nānāṭṭəl əl-yībzāw u...*

C: *l-līṭāyima b-zūž bīhīm.*

B: *...āyyəḥ, u l-mīlāḥ u īwa u xəlləṭ dīç əš-šī. u māšdnūs – ṭāšbūw ma ka<sup>254</sup> ši yšāmlūh šḥāyly, l-yūm lāyšāmlu l-ṭāšbūw, n-əl-lḥām d-əṭ-ṭāngīyya, lā?? u māšdnūs u wūḡḡəd dīk əl-lḥām,*

<sup>250</sup> Der genaue Wortlaut der Frau hier ist: *b-əṭ-ṭāwla dḡi*. Zum Terminus *ṭāwla* ‚Länge‘ siehe DAF, VIII, S. 378f., s.v. *ṭōl/ṭāul*.

<sup>251</sup> Siehe *supra*, Fn. 230.

<sup>252</sup> Die Sprecherin sagt hier *lādhādi*. Zu den relativ freien Übersetzungsmöglichkeiten dieses in ein Verb verwandelten Demonstrativpronomens siehe *supra*, Fn. 244.

<sup>253</sup> Der verwendete Begriff hier ist *mhāḏi*, siehe *supra*, Fn. 245.

<sup>254</sup> < *kānu*.

*dāǧāmməḏa*<sup>255</sup> *f-dīç l-līḗāma, dšāmla f-əṭ-ṭāngīyya. dāǧāmməḏa f-dīç əl-līḗāma, dšāmla f-əṭ-ṭāngīyya. dəšlā? ən-nwa, dāšməl əl-lāwz, u z-zbīb, z-zbīb əl-lāḥmāḵ, dīk əs-sīṭu. īwa, nḗul ləç, u dāšməl la z-zīḗ, əl-ḗīyyās dyāla – šḥāylu kānu yšāmlu s-smən, l-yūm ma bḗa yāçlu ḥādd s-smən.*

C: *u ha s-smən d-əl-yūma, ḗlāš ma lāyāklūḥ šī?*

B: *hāw*<sup>256</sup> *ḗāndi bəldi āna, u lḗāḥ īla, hāw ḗāndi f-əl-ḗāšša bəldi, kūṭṭ šbīṭ əz-zəbda mīn bāb əs-sūq*<sup>257</sup>. *u ḗməlṭa zāšma, d-əs-smən ḡzāl. ḗāndi f-əṭ-ṭəllāža bāš ma yəḥdā? šī.*

C: *la, la, ka ḗḗṭu a xālṭi də..., yəḥdā? lək āḥsən, əṭ-ṭība d-əs-smən ḥādā? f-əl-mākla ḡzāla. l-yūma lāyšbīṭw dīç, hāydāya – fḥāl də-knūr*<sup>258</sup> *– hādīç əz-zəbda fāsda çūf ḡa məlli dhūlla! ḥīyya, ḡa məlli dhūlla, lādšība dkūn māšḡūna b-əl-xāḅḗum.*

B: *b-əs-smən ḥūḅḅ māši dāba b-əl-būmīyya wālla šī.*

C: *īwāyə, b-əs-smən ḥūḅḅ.*

B: *īwa, u nḡīb l-kāḡīṭ...d-əs-sūkkāḅ.*

C: *l-kāḡīṭ, kān lli lāyīnbāš wāḥəd kāḡīṭa, fḥāl əḅmādi.*

B: *səfḥa d-əl-kāḡīṭa kbīka.*

C: *səfḥa d-əl-kāḡīṭ, fḥāl dīç əl-kāḡīṭ d-əz-zəbda, u ḥūwwa çān, kānu n-nūwwəl – īyyəḥ u lāyšāmlūḥ la lādāšməl la l-ma bāšḡa bāš, bāš yīḗb. u lādāšməl la dīç əl-kāḡīṭ u lādḥūwwi ḗlīḥa l-xāyṭ, u dkəḅṭu, u ṭəḗba, īwa dəṭḗḅ dīç əl-kāḡīṭ.*

B: *u šāyḗṭa n-əl-fūḅnāçī, ma kāḗḗ ḡḡi ṭāngīyya ḡzāla, āna hāy bāḗa li ṭ-ṭāngīyya.*

C: *hāwm bāḗi lli lāyšāmlūḥa f-māḅḅākīš, ḥīyya, hnāya kānu n-nās lāyšāmlu l-bənān, u kāšāwīš*<sup>259</sup>, *kānu yīḗḗḥūm*<sup>260</sup> *f-əṭ-ṭāngīyya, u yḗṭw ḡəzlān, ḥsən ma dəḅḗa... dāšṭāyḥīm l-ḗāfyā, ma kānu šī ṭnāžāḅ.*

B: *l-fūḅnāçī, ma bḗāw šī dāyḗāḅfu yṭāyybu dīk əš-šī.*

### 3. ṭ-ṭāngīyya

A: Sieh, ich frage euch...das Essen von früher, das es heute nicht mehr gibt...*ṭāngīyya*, machen das die Leute noch, oder nicht? *ṭāngīyya*.

C: Nein, ich sehe sie nicht mehr, wenn ich bei den Öfen vorbeikomme, nicht eine.

<sup>255</sup> Im MA ist „Fleisch“ *lḥām* oft feminin, siehe Abu-Shams, 2002, S. 296.

<sup>256</sup> *ha* + *ḥūwwa*, vgl. *supra*, Fn. 183 und Fn. 229.

<sup>257</sup> Das ist der einzige Fall, in dem die Frau /q/ und nicht /ʔ/ artikuliert.

<sup>258</sup> Gemeint sind hier Suppenwürfel der Marke Knorr. Die Sprecherin artikuliert nur an dieser Stelle /r/ statt /ʁ/.

<sup>259</sup> Der Begriff ist Synonym zu *fḅāqīš*, siehe 4.2. (Rezept 4) und im Index kulinarischer Begriffe, 4.2.

<sup>260</sup> Zu erwarten wäre *yīḗḗḥūm*.

B: [Für] die *ṭānǧīyya* brachten wir Fleisch. Und wir wuschen es ab [und] ließen es abtropfen. Dann gaben wir es in einen Behälter<sup>261</sup> und gaben die Zutaten dazu, die Zutaten gaben wir [alle] zugleich hinzu. In ein [dasselbe] Gefäß gaben wir Pfeffer und...

C: Die beiden Zutaten [kommen in dieses Gefäß].

B: Ja, und Salz und dann vermischt du das. Und Petersilie – Koriander nahmen sie früher nicht, heute geben sie Koriander [zum] Fleisch der *ṭānǧīyya*, oder? – und Petersilie und du bereitest dieses Fleisch zu, du panierst es in den Zutaten. Du gibst es [das Fleisch] in die *ṭānǧīyya* und panierst es in diesen Zutaten [und] gibst es in die *ṭānǧīyya*. Du überkochst die Mandeln, gibst die Mandeln [dazu], und Rosinen, rote Rosinen, jene kleinen. Ja, ich sage dir, und du gibst Öl dazu, das benötigte Maß – früher gaben sie *smən* dazu, heutzutage isst niemand mehr *smən*.

C: Und diese *smən* heute<sup>262</sup>, warum isst man sie nicht?

B: Hier habe ich regionale [Butter], bei Gott, hier habe ich in dem Gefäß regionale [Butter], ich habe die Butter<sup>263</sup> bei Bāb s-Sūq gekauft. Und ich nahm sie also - [das Essen] ist gut mit *smən*. Ich bewahre sie im Kühlschrank auf, damit sie nicht sauer wird.

C: Nein, nein, Tante, wenn sie sauer wird, ist es [sogar] besser. Der Geschmack von saurer *smən* ist gut im Essen. Heute kaufen sie jenes – wie dieses Knorr – diese Butter ist verdorben, schau nur wenn du sie aufmachst! Wenn du sie nur aufmachst, findest du sie vermischt mit Kurkuma.

B: Mit echter *smən*, nicht mit importierter oder [so] etwas.

C: Richtig, mit echter *smən*.

B: Also und dann bringe ich das Papier, aus Zucker.

C: Das Papier, man verkaufte so ein Papier, das war so grau.

B: Ein großes Blatt Papier.

C: Ein Blatt Papier, wie dieses Blatt Butter, und das war, das war zuerst – ja, und dann gibt man, du leerst Wasser darüber damit, damit es kocht. Und du gibst jenes Blatt darauf und

<sup>261</sup> Siehe zu dem Begriff *ṭāšṣa* im Index kulinarischer Begriffe, unter 10.10.

<sup>262</sup> Also das Gegenteil zu jenem *smen* (*bāldi*), auf welchen sich die andere Frau zuvor und auch im darauffolgenden Kommentar bezieht.

<sup>263</sup> In diesem Fall entspricht *zabda* dem Begriff *smən*. Normalerweise bezeichnet ersteres „frische Butter“, vgl. Natividad und Rahmouni, 1996, S. 155. In DMA, S. 225, wird der Begriff als „sweet butter“ übersetzt. Vicente, 2000, S. 263, übersetzt ihn als „gekaufte Butter“ im Vergleich zur zu Hause hergestellten, gesalzene Butter, *smən*, siehe *ibid.*, S. 251.

wickelst rundherum den Faden und bindest es fest, und durchlöcherst es, ja, du durchlöcherst jenes Papier.

B: ...und schickst es in den Ofen, so wurde die *ṭāngǧīyya* gut, ich habe hier noch eine *ṭāngǧīyya*.

C: Es gibt dort in Marrakesch welche, die sie noch zubereiten. Hier machten die Leute [sie] mit Bananen und Kuhhufen, sie gaben sie in die *ṭāngǧīyya* und das wurde sehr schmackhaft, besseres gibt es nicht. Man gab sie ins Feuer, es gab keine *ṭnāžǧ*<sup>264</sup>.

4. *l-fḫāḏīš*

A: *u l-frāqīš kifāš lāyṣāddlūhūm? ṣāwəḏ fḫāl hāydāk, kif lāyṣāddlu ṭ-ṭāngǧīyya, wālla...?*

C: *la, ṭ-ṭāngǧīyya ṣāw lāyī?ḏu ləm l-līḏāma dyālūm d-əl-ḏāšbūḫ u ṭ-ṭāwm u hāda.*

B: *u l-fīlḫīl.*

C: *u l-fīlḫīl b-əl-ḡābḫa u l-kāymūn. u ṣāwəḏ yī?ḏūhūm ṣāwəḏ f-əṭ-ṭāngǧīyya u dāṣməl mṣāhəm l-hūmmīs, u l-ma. u lāyṣāwəḏ dāṣməl ləm hāydāya kīmma<sup>265</sup> ḏḏīḏ n-hāḏī. ḏīyyās dyāləm d-əl-ma u dāḏṣāwəḏ dḡāṭṭīhəm b-əl-kāḡīṭ u dḫābṭu b-əl-xāyṭ u dṭāḏbu b-əs-səffūd, ṣāwəḏ yīmšīw. āna l-yūma nānṭāyyīb dāba l-bnān nānā?ḏi ləm ḡa ... nānṭāyyībəm ḡa f-hāḏīya ... ḡa f-əṭ-ṭāngǧīyya sāṣa.*

4. *l-fḫāḏīš*

A: Und die *frāqīš*, wie macht ihr sie? Wiederum so, wie ihr die *ṭāngǧīyya* zubereitet, oder ...?

C: Nein, nein, [nicht] die *ṭāngǧīyya*, wiederum gibt man ihre Zutaten [der *frāqīš*] hinzu ... Koriander und Knoblauch und das.

B: Und Paprika.

C: Und Paprikagewürz und Kreuzkümmel. Und dann gibst man sie in die *ṭāngǧīyya* und du gibst Kichererbsen dazu, und Wasser. Und dann machst du sie so, wie du es bei dieser [*ṭāngǧīyya*] gemacht hast. [Du gibst] ihre benötigte Menge Wasser [dazu] und deckst sie wiederum mit dem Papier ab und bindest es mit diesem Faden fest und durchlöcherst es mit einer großen Nadel und schon ist es fertig [zum Kochen]. Ich koche heutzutage, wenn ich Bananen koche, dann mache ich sie nur, ich koche sie nur in diesem...nur in dem Topf eine Stunde lang.

<sup>264</sup> *ṭnāžǧ* ist der Pl. von *ṭānžḫa* oder *ṭāngǧīḫ*; siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.6. und 10.7.

<sup>265</sup> < *kīf ma*. Siehe Vicente, 2000, S. 151, Kap. 18.3.1 und S. 238, für einen sehr ähnlichen Gebrauch dieses Adverbs in Anjra.

5. *l-lħām b-əḅ-ḅāwz*

A: *āžīw u šənnu ši mākla xra lli kūṭṭu dādšāmlūha hāyda mīn...də-šhāyly lli, lli ṭbəddləθ dāba?*

C: *əywa, ṭbəddəl bəzzāf d-əl-ħāzāθ. šhāyly ma kānu ši n-nās lāyšāmlu hād s-swābāš fħa d-əl-yūma šāwəđ. šhāyly, ṛāl ləç, dāba šāy lādšāwəd l-šāwwūz. kānu lāyšāmlu s-sābāš u yīṛṛīw l-ħāmmām əl-lāğādda. kānu yzi ydəbħu dbīħa, u lāyšāmlu s-sābāš l-yūma b-əl-ħāḍka u ši –b-əl-ħāṛṛ l-lħām b-əḅ-ḅāwz ma ši žāw<sup>266</sup> š-škālāθ āw ši. l-lħām b-əḅ-ḅāwz, kāθθ dṛūl*

*l-šāwwūz, yāç? əywa zāšma hāydāç<sup>267</sup> kāθθ dṛūl lālla. l-lħām b-əḅ-ḅāwz hu wāħ n-nāwš, āyyəh.*

B: *šhāyly ma kānu lāyšāmlu wālla ħālwa wālla ši.*

C: *wālla ši, nhāḅ s-sābāš ma kānu yīṛṛīw wālu, kāθθ dṛūl lālla.*

B: *u çān yçūn l-xāyḅāθ bəzzāf u...*

C: *...l-xāyḅ d-ḅāsu.*

B: *māši fħāl l-yūm l-ğəla u...*

## 5. Fleisch mit Reis

A: Kommt [sagt mir], welches andere Essen [gibt es], dass ihr früher zubereitet habt und heute anders ist?

C: Oh ja, es haben sich viele Sachen verändert. Früher haben die Leute nicht solche *swābāš<sup>268</sup>* gemacht, wie sie heute [gefeiert werden]. Früher, ich sage dir, nun etwas, dass meine Schwiegermutter erzählt hat. Sie feierten das *sābāš* und gingen am nächsten Tag in das Hammam. Sie kamen und erbrachten ein Opfer und heute machen sie das *sābāš* mit spiritueller Musik<sup>269</sup> und so – aber von dem Reisfleisch gibt es nicht zweierlei Arten oder

<sup>266</sup> Die Verwendung von *žāw/ğāw* statt *žūž/zūž* für die Zahl „zwei“ ist laut meines Informanten ein typisches Merkmal des Dialekts von Chefchaouen. Es handelt sich also um einen Wandel von  $\sqrt{zw\check{g}} > \sqrt{zww}$ , vgl. *supra*, 3.1.1., Reflexe von /ğ/.

<sup>267</sup> Zur Anfügung von -ç an Adverben siehe Kapitel 3.3.

<sup>268</sup> Plural von *sābāš*, Fest zur Namensgebung eines Neugeborenen, am siebten Tag nach seiner Geburt, DAF, VI, S. 21, unter Bedeutung 3 (jedoch ist keine Pluralform verzeichnet).

<sup>269</sup> Der verwendete Begriff hier lautet *ħāḍka*, siehe Rahmouni, 2014, S. 347f., Fn. 87: „In this context *ħāḍka* refers to the music played by women musicians, while women attending the wedding ceremony dance and enjoy the festivities. Chefchaouen has a long and rich tradition of women’s musicians’ groups, called *ħāḍḍāḅīn*, who perform a broad range of religious and non-religious songs (...)“ und *ibid.*, S. 245, Fn. 294, zu dem sinnverwandten Begriff *ħāl*: „The city of Chefchaouen is known for its

etwas. Fleisch mit Reis, [das] sagte die Schwiegermutter, nicht? Ja, also das sagte Lālla<sup>270</sup>.

Fleisch mit Reis, hat nur eine Zubereitungsart, genau.

B: Früher machten sie weder Süßigkeiten, noch sonst etwas.

C: Noch sonst etwas, an den Tagen des *sābāʿ* machten sie nichts, sagte Lālla.

B: Und es gab viele Waren.

C: Viele<sup>271</sup> Waren.

B: Nicht wie heute, [wo es alles] teurer [gibt].

## 6. *l-fʔāʔiʃ*

C: *fʔāʔiʃ ka<sup>272</sup> yʃāznūhəm b-yiddəm.*

B: *fʔāʔiʃ kānu yʃāznūhəm b-yiddəm, f-əd-dāw. f-əl-ʕīd āna kūθθ<sup>273</sup> nāʔʔihəm f-əd-dāw.*

C: *wā-āna, wā-āna ʕimmwi ma ʔʔiθəm f-əl-fāwān, nānāʔʔihəm ga f-əd-dāw. əl-fʔāʔiʃ nān...lādə...āna nānāʕməl, f-ǧīw u žāç<sup>274</sup>, xāmsa l-kīlu ʔ-ʔhīn, kīlu u wāw d-əs-sūkkāw, u nānāʕməl nəʃʃ lītku ma bāyn əz-zəbda u s-smən hāw, nəʃʃ lītku zāyəd ši hāza. īwa u fʔiʔwa d-əl-mīska.*

B: *kānəθ n-nəsmā dyāləm lād...*

C: *...lāddūwwāx, əh – u fʔiʔwa d-əl-mīska, u zənglān dhāmməsu, ʕād<sup>275</sup> dāʔʔih f-ʔālbəm – ʕāwāʔi ši, bāš īla ʔālu, āw ši hāza, īla kān z-zəngl[ān], lādǧi ʔ-tāyba dyālūm bāʕda mazyāna, b-əz-zənglān mhāmməʃ. u īla ʔāl[əθ], īla bʔāw mnəzzlīn, ʔāləθ lək ši fāʔʔiʃa āw ši*

history of mysticism practised by men and women, poor and rich, noble and common, official and unofficial.“.

<sup>270</sup> Zur Bedeutung dieses Begriffes im ChA siehe Rahmouni, 2014, S. 13, Fn. 44: „This term means ‚my lady / mistress,‘ and in ChA ‚grandmother‘ as well.“. Siehe auch Moscoso, 2003, S. 322, Fn. 1076 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>271</sup> „Viel“ wird hier durch die Redewendung *d-wās* + Pronominalsuffix ausgedrückt. Siehe Rahmouni, 2014, S. 367, Fn. 148, zu dieser Redewendung im ChA: „The expression *d-rās* + (pronominal suffix) means ‚many, much, numerous, a large number‘.“. Dieser Ausdruck ist nicht verzeichnet in DAF.

<sup>272</sup> < *kānu*.

<sup>273</sup> *kūnt* > *kūθθ*.

<sup>274</sup> Diese Redewendung ist nicht verzeichnet in DAF. Laut Angaben von Dr. Aicha Rahmouni ist dies eine für Frauen typische Redewendung und eine Art Entschuldigung für das im Folgenden Gesagte (wie in diesem Fall, dass man sehr viele Zutaten verwendet) und wird als Abwehr gegen den „Bösen Blick“ gesprochen.

<sup>275</sup> Zur Partikel *ʕād* im MA siehe Rahmouni, 2014, S. 277, Fn. 10.

*hādi, mnāyn yǝṭṭilʔa lādšība məzyān. u ɪla kān z-zənglān māši mħāmmāx u ʔʔiθu f-ši həlwa lādāšməl ʕānāʔīd, āyyəh.*

C: – *u ma zhāx.*

B: *āyyəh, u ma zhāx u fṭiwtə d-əl-ʔiʕfa u n-nāfāʕ u hābb<sup>276</sup> əl-ħlāwa, wā-ʔamma mǎḥūnīn, wā-ʔamma lādǧǎllīhəm məzyān u dšǎffīhīm u dǎʔʔi ǧa l-ma dyāləm, bāš lādǧi ǧa ʔ-ṭāyba, māši ši dīk əz-zəbʕīʕa. šħa<sup>277</sup> mənənəm ma dādʕəzba ši dīk əz-zəbʕəʕ ʕālīha. nǎxǎllṭūm f-əd-dāx, xǎllṭūm u xǎllīhəm ʔāshīn bāʔīn b-əl-plāpəl<sup>278</sup>. nānlūwwīhəm u nǎʔʔīhəm f-əš-škāwa, nʕābbīhəm n-əl-fāxwān, ydūwwəwīm li. nǧībəm n-əd-dāx. u nǧībəm n-əd-dāx, dīç əl-wǎxʔ nkūwwāx l-xbīzāθ. īda küṭṭ māš dǎʔʔi l-fǎʔʔūša, lādāšməl dīç əl-xūbza hāydāya u dʔǎṭṭǎʕa u dʔāxwəšəm. kānu ʕāndək l-ʔǎfǎʕəl, lādʔāxwəša hīyya fḥāl xūbza u dʔǎṭṭǎʕa b-lə-mšāwṭāx<sup>279</sup>.*

A: *u kānu lāyʕāmlu hādīk ər-rāšma<sup>280</sup>, kānu lāyʕāmlūha n-əl-xūbz, la?*

C: *hādīyāç lādāšməl la hādi. la, l-līlīm<sup>281</sup> mǎlli lādṭāwla hāydāya, u dǎʔʔi la hāydāya.*

A: *āh, n-əl-qrāšəl?*

C: *āyyəh, dǎšməl əṭ-ṭǎxʕ ʕāl āxūx, lādāšməl lu žūž də dīç əl-mḃīšəm s-sṭīṭu, wāḥda ha fāy<sup>282</sup> wāḥda ha fāy, əywa. u l-fǎʔʔūša lādāšməl la l-mǎxšəm f-əl-wūšǎṭ, wāḥda, āyyəh. əl-xūbz kūnna nānǎʔʔīw la ṭāxwāza əl-kəbīwa d-əl-mǎxšəm, nānǎʔʔīw əl-kbīwa f-əl-wūšǎṭ u s-sṭīṭu nānǎʔʔīwāh f-əl-ḥāwa bāš dādku l-xūbza hādīyāç, hāy mǎxšūma d-bənīyya<sup>283</sup>.*

<sup>276</sup> Zu erwarten wäre *hābbəθ əl-ħlāwa*.

<sup>277</sup> < *šħāl* „wie viel(e)“.

<sup>278</sup> Vgl. DAF, I, S. 292: „*bəlbūl*, Pl. *blābəl* mets fait d’orge grossièrement moulue et cuite à la vapeur; couscous de semoule d’orge“.

<sup>279</sup> Dieser Begriff bezeichnet ein Küchenmesser und ist in dieser Form nicht verzeichnet in DAF, DCADM und DMA. Vgl. jedoch DAF, VI, S. 93 und VII, S. 100: „*sāṭūr* couperet de boucher (de fabrication locale, tout en fer et d’une seule pièce); coutelas de cuisine, tranchoir“.

<sup>280</sup> Die Rede ist hier von Brotstempel, siehe dazu Rackow, 1958, Seite 10 und Tafel IX:

طابع ذ الخبز, *ṭābāʕ d-əl-ħūbz*: Der Stempel dient zum Kenntlichmachen des Brotteiges, den private Haushaltungen zu den öffentlichen Backöfen, فران *fʕrārān*, sing. *fərrān*, schicken. Die Stempel, طابع *ṭwābāʕ* werden vom Drechsler aus dem Holz des Buchsbaums, بقس *bāqs* (vom griechischen ἡ πύξος) in oft künstlerischen Ornamenten hergestellt.“. Siehe Abb. 2.

<sup>281</sup> *n-līlīm* > *l-līlīm*. Siehe Kapitel 3.3.

<sup>282</sup> < *ha fāyn*, vgl. dazu die Wendung *n-ra fāyn* „da, dort“ bei Rahmouni, 2014, S. 261, Fn. 337 und *ibid.*, S. 299, Fn. 74 (*ḃāfāyn* „dort-, dahin“). Siehe dazu DAF, V, S. 4, unter Bedeutung 6.

<sup>283</sup> *bən* + *hīyya*. Zu dem Wandel *mən* > *bən* siehe 3.1.1.

6. *l-fʔāʔiʃ*<sup>284</sup>

C: *fʔāʔiʃ* kneteten sie mit der Hand.

B: *fʔāʔiʃ* kneteten sie mit der Hand, zu Hause. Zum Opferfest buk ich sie zu Hause.

C: Und [auch] ich, niemals habe ich sie im [öffentlichen] Ofen gebacken, nur zu Hause backe ich sie. Die *fʔāʔiʃ*, ich nehme dazu, und ich will nicht übertreiben, fünf Kilo Mehl, eineinviertel Kilo Zucker und ich nehme einen halben Liter frische Butter und *smən həʃk* [gemischt], einen halben Liter und gib noch etwas hinzu. Nun denn und ein wenig Moschus.

B: Ihr Geruch, der...

C: ...ja ja, der lässt einen schwindlig werden. Und ein kleines bisschen Moschus und du röstest Sesam, [diesen] gibst du dann in ihr Inneres [der *fʔāʔiʃ*] hinein – weißt du, denn wenn man sie länger aufbewahrt, oder etwas und wenn der Sesam...ihr Geschmack wird danach köstlich sein mit dem gerösteten Sesam. Und wenn sie länger, wenn sie länger aufgehoben wurden, wenn du eine *fāʔʔūʃa* oder so [schon] länger aufbewahrt hast, wenn man sie aufschneidet, sieht man, dass sie [noch] gut sind. [Doch] wenn der Sesam nicht geröstet wurde und man ihn in eine Süßspeise gegeben hat, keimt er, ja.

C: Und Orangenblütenwasser.

B: Genau, und Orangenblütenwasser und ein wenig Zimt und Fenchel und Anis, entweder gemahlen oder du kochst sie gut und seihst sie ab und nimmst nur ihr Wasser [in dem sie kochten], damit man nur den Geschmack [davon] hat, nicht jene Samen. Wie viele [Leute] mögen diese Samen nicht darauf. Ich mische sie zu Hause. Mische sie und lasse sie hart, grobkörnig. Ich packe sie ein und gebe sie in die Tasche, trage sie zum Ofen und sie backen<sup>285</sup> sie für mich. Ich bringe sie nach Hause. Und wenn ich sie nach Hause gebracht habe, dann forme ich die kleinen Brötchen zu Kugeln. Wenn du eine *fāʔʔūʃa* machen willst, dann machst du jenes Brot so [bevor es in den Ofen kommt] und schneidest es und drückst den Teig flach [wie zu einem runden Teller]<sup>286</sup>. Wenn du *ʔfāʔal* machst, formst du [den Teig] wie für ein Brot, und schneide es mit dem Messer.

A: Und sie drückten diesen Stempel, den drückten sie auf das Brot, nicht?

<sup>284</sup> Siehe zu dieser Süßspeise im Index kulinarischer Begriffe, unter 7.4.

<sup>285</sup> Wörtlich: „drehen“.

<sup>286</sup> Vgl. *ʔūʃa* „small loaf of bread“, Rahmouni, 2014, S. 74.

C: Diesen drückst du so auf [das Brot]. Nein, auf sie<sup>287</sup> [drückst du den Stempel], wenn du sie so langziehst und du gibst ihn [den Stempel] so [darauf].

A: Ah, auf die *qrāšəl*?

C: Genau, du gibst eins über das andere und drückst zwei jener kleinen Stempel darauf, einen hier, einen da, genau. Und der *fāʔʔūša* drückt man einen Stempel in der Mitte auf, [nur] einen, ja. Dem Brot drückten wir einen großen Stempel auf, wir gaben den großen in die Mitte und den kleinen am Rand, damit das Brot so sei, so ist es gekennzeichnet, von wem es ist.

### 7. *l-kfāb*

B: *bāʔi b-ḳāʔ*<sup>288</sup> *ʕāyni āna dīç əl-kfāb də ʔʔθ li f-əl-ʕūks d-ʕābd l-ḥāʔʔ. kūnna ʔʔnāhəm n-əl-līla. kūθθ ʔʔθ ləm əs-smən u dīç ši...kāθθ fīhəm ši tība, ma nʔūl ləç [ši].*

C: *l-kfāb melli lād lādəšlāʔ l-lāwz, u dxällīh yəgla ši šwīwəš āw dmīshu u īla ma kān l-wāxʔ məzḳūb, lādmīshu, u dīhnu. lādkiyyəlu b-ət-tāsa, šḥāl ma kānu d-əz-zlāyəf d-əl-lāwz, lādāsməl lu nūšš fīhəm də d-əs-sūkkāḅ. dādāsməl gāw āḅḅa, lādāsməl zūž, māši māšūmmḅīn d-əs-sūkkāḅ. lādāʔʔi ləm u dīhna l-lūwwlīyya f-dīhna t-tānya ʕād lādkiyyəlu. melli lādīhna t-tānya, lādkiyyu u dxälləʔ fīh s-sūkkāḅ u fīwḥa d-əl-ʔīḅfa u dxälltu hāyda f-dīç əs-sūkkāḅ. ʕād dʕāwdu b-ət-tīn. dīk əl-wāzān lādāʔʔi šwīwəš d-əs-smən ḥāḅḅ, u z-zəbda, u dʕāgən əl-ḥšu – ma dāʔʔi lu ši ma zhāḅ, bāš ma lāyyəbbsu ši. lāyəbḥāw fīyyīn hāwm tīm u kān – u dʕāž u dʕāgən dīk əl-ḥšu u nəzzlu. wā-l-ḡīlda dyālu lādāʔʔi šwīwəš d-əs-sūkkāḅ. īla kānəʔ ʕāndəç əl-mīska – ši kāyən lli lāyʔūl lādyəbbəs – lādāʔʔi šwīwəš d-əs-sūkkāḅ f-dīk əl-ʕāzīn u dʕāwəd dāsməl la z-zəbda, dʕāgən bīha. dīç əl-wāxʔ lādāsməl la ma zhāḅ u ʔāmma sāxxnu, īla kūtḥ māš dāʔʔi ma zhāḅ bəzzāf bāš yzīw ləç b-ət-tība, u ʔāmma ddəffīh u ʔāmma dāʔʔi šwīwəš d-əl-ma sxūnīn u tākəbəḅəm mən dīk ma zhāḅ. dʕāgīn l-ʕāzīn, fḥāl d-əl-xūbz, hūwwa ʔšīšəḥ ʕālīh šwīwəš. u dəbḥa dəfḅəç fīh u dhādi. dīç əl-wāxʔ dādkiwwḅu u nəzzlu. lādḥāḅblu u dādʔāʔḥāš šwīwəš u tālḥu b-əl-māʔlāʔ. īla kānəθ ʕāndəç l-mākīna, lādʕāwəd dəḥšīh f-ʔālb l-mākīna u dūwwḅu u dāgləs dāʔʔi l-kfāb. u īla ma kāš ši<sup>289</sup> ʕāndəç l-mākīna lādəbḥa tālḥu b-əl-māʔlāʔ īla ḥāʔḥa dəḅḥāf. dīç əl-wāxʔ, āʔāʔḥāš l-kfāb u...*

<sup>287</sup> Sie bezieht sich hier sehr wahrscheinlich auf die *ʔfāʔəl/ʔḅāšəl*, was die darauffolgende Frage bestätigt, siehe dazu im Index kulinarischer Speisen, 7.5 und 7.6.

<sup>288</sup> < *b-ḡāḅḥ*, siehe zu dieser Präposition *infra*, Fn. 301.

<sup>289</sup> < *kāθθ ši*.

A: *u lāyfənnədūhəm? kāyən lli lāyfənnədūhəm?*

C: *hādāmāç...īla kānu mfənnədīn, ma dāsməl ləm ši əv-ḅšām. məlli yžīw yīmšīw n-əl-fāḅḅān lādṭāḅəm b-əs-səffūda, bāš ma yṭāḅṭāḅu ši. u məlli lāyžīw n-əl-fāḅḅān lād...lāyīsūhūm, yāç, f-ma wāḅd u yğāmmədūhəm f-əs-sūkkāḅ glacé, āyyəh. kāyən lli lāyçāmlu f-dīç əl-mīkāθ, lli sṭīḥwīn u dšūdda flīha, kāyən lli lāyxāllīha bla mīka.*

7. *l-kḥāb*<sup>290</sup>

B: Ich erinnere mich noch<sup>291</sup> an jene *kḥāb*, die du mir<sup>292</sup> zur Hochzeit von ḥAbd l-Hā?? gemacht hast. Wir haben sie in der Nacht gemacht. Ich habe sie mit *smən* gemacht und jenem...sie hatten solch einen guten Geschmack, ich sage dir.

C: Die *kḥāb*, wenn du die Mandeln überkocht hast, etwas kochen lassen hast – oder du trocknest sie ab, wenn die Zeit knapp ist, trocknest du sie ab und zermahlst sie. Du wiegst sie mit einer Tasse, so viele Schüsseln Mandeln es [eben] waren, [und] du nimmst die Hälfte Zucker. Nimmst du zwei, vier [voll Mandeln], [dann] gibst du zwei nicht ganz angefüllte [Schüsseln] mit Zucker. Du gibst sie dazu und mahlst die erste [Schüssel voll Mandeln] und mahlst die zweite, und wiegst es wieder. Wenn du die zweite gemahlen hast, wiegst du es und mischst darunter den Zucker und etwas Zimt und mischst das so unter jenen Zucker. Das wiederholst du mit dem Mehl. Diese Menge, dem gibt man etwas *smən ḥāḅḅ* hinzu, und frische Butter, und man knetet die Füllung – gib kein Orangenblütenwasser hinzu, damit es nicht austrocknet. [So] bleiben sie weich, für lange Zeit<sup>293</sup> – und du knetest jene Füllung und legst sie hin. Und außen gibst du etwas Zucker hin. Wenn du Moschus hast – es gibt manche, die sagen, dass es [vom Moschus] austrocknet. – Du gibst etwas Zucker in jene Masse und gibst erneut Butter hinzu und knetest sie. Dann gibst du Orangenblütenwasser hinzu und entweder erhitzt du es, wenn du viel Orangenblütenwasser hinzugibst, damit es dir gut gelingt [„mit Geschmack“], oder du wärmst es [nur leicht] auf, oder aber du gibst etwas heißes Wasser dazu und mischst es mit jenem Orangenblütenwasser. Du knetest die Masse, wie Brotteig, sie ist [jedoch] etwas fester [als Brotteig]. Und du bearbeitest ihn [knetest ihn stark] weiterhin und machst so. Dann formst du Kügelchen und legst ihn [den Teig] hin. Du rollst ihn aus [in Form von Würstchen], schneidest [kleine Stücke ab] und rollst ihn mit dem Nudelholz aus. Wenn du eine Maschine hast, gibst du ihn noch

<sup>290</sup> Siehe zu dieser Süßspeise im Index kulinarischer Begriffe, unter 7.7.

<sup>291</sup> Wörtlich: „Ich habe noch vor meinen Augen“.

<sup>292</sup> Die Hochzeit war jene ihres Sohnes, ḥAbd l-Hā??.

<sup>293</sup> Die Redewendung hier lautet: *hāwm ṭimm u kān*.

einmal in die Maschine und lässt ihn kneten und du setzt dich hin und machst die *kḥāb*.  
Und wenn du keine Maschine hast, rollst du ihn mit dem Nudelholz aus, bis er dünn geworden ist. Dann schneide die *kḥāb* und...

A: Und bestreut man sie mit Zucker? Gibt es welche, die sie mit Zucker bestreuen?

C: Diese...wenn sie mit Zucker bestreut sind, drückst du ihnen keinen Stempel auf. Wenn sie zum Ofen kommen, löcherst du sie mit der Nadel, damit sie nicht aufbrechen. Und wenn sie in den Ofen kommen, dann tränken sie sie – nicht wahr? – in Rosenwasser und wälzen sie in Staubzucker, ja. Manche geben sie in diese kleinen Säckchen und machen sie zu, manche lassen sie ohne Säckchen.

#### 8. *bīškāṭu d-əl-mḥāya*

A: *u āna nānṭbāθ ʕla l-bīškāṭu d-əl-mḥāya. hādāk dāba ma bqāw ši yʕāmlūh mārra, la? kif n-nūwwa?*

C: *dāba ʕāwəd dābda yīḥya, ʕāwəd dābda yīḥya, wālākīn hāydāyāç l-yūma, bda yīḥya, lāyī??īwāh n-nəsa u lāybīʕūh, ʔāglābīyya.*

A: *u kifāš kūṭtu dādāʕməl l-bīškāṭu d-əl-mḥāya?*

C: *hādāyāç l-bīškāṭu d-əl-mḥāya nānʕāmlu kīlu d-əs-sūkkāw, u s-səṭṭāš d-əl-bəyṭāθ.*

B: *šḥāl bəyṭāθ?*

C: *s-səṭṭāš, āyyəh. īwa lādā??īhəm f-əš-šāʕl – kānu ʕ-šṭūla d-əz-zīnk, u ǵa b-əl-xābbāṭ dā d-hādāya u ʕšāšād<sup>294</sup> u ka<sup>295</sup> lāyīṭlāʕ, wāḥ əl-ʔūdka, b-əl-ḥā?? kānu l-bəyṭāθ bəldīyyīn ʕāwəd.*

B: *šḥāyly kānu, kūθθ nəʔ??īh f-əš-šāḥfa u nhādūkūh ǵa b-yīddna.*

C: *ǵa b-əl-yīdd, āyyəh. u b f-əl-ʕūks də-ʕāmməç Mūḥāmmād ??īnāh. d-əs-sī<sup>296</sup> Mūḥāmmād bāḥmūni ʕāmənnāh f-əl-ʕūks dyālu, kānu ʕ-šṭūla, kūll əš-ši bāṭ bāṭ bāṭ bāṭ bāṭ...əywa mnāyn hādi, ǵābūna, kānəθ Fāṭma d-əd-dāw ʕAllāl u kān hādi, kānu ʕšāšād u kānu dīç əl-xābbāṭ dā...d-əl-ḥdīd. əywa ānāya, ǵākbəl t-tḥīn, dǵīb hādīya, hādi, nǵīb hādi, lāyṭūlu*

<sup>294</sup> „Holzstiele“, Pl. von *ʕšāšād*, siehe Moscoso, 2003, S. 222, der das Wort als *ʔššād* transkribiert.

<sup>295</sup> < *kān*.

<sup>296</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 177, Fn. 56: „[ad. *Sī*] This is a shortened form of *sīdi*, which itself is a shortened form of *sīyyəd*, and thus another variation of the most typical of Moroccan honorific titles. It is used as an epithet for the Prophet Mūḥāmmād and for saints, and is applied to *Šūrfā* or old men in general. Both *sīdi* and *sī* mean ‚Sir, Lord etc.‘. Ungeklärt bleibt jedoch, wie es zu der Endung *-i* kommt, wenn *sīdi* nur eine Abkürzung von *sīyyəd* darstellt.

*līma māḥkūka u hādi yzīb hādi, yzīb hādi, u zāḥma, wāḥda mšāθ ga dādṭmallāg mhāy*<sup>297</sup>.  
*ḡāθ hiyya, ṗāθθ*<sup>298</sup> *li: ,wā-nṗīna*<sup>299</sup> *wāš ḥsāb[əç] u māš dəbʔa ga dəmši u dḡi*<sup>300</sup> *b-ḡāṭna*<sup>301</sup>  
*lādāʔʔi nəssək*<sup>302</sup> *lādsāxxāḅ, āzi āxdəm l-ṗūbbə dyāləç!* *ḡīθ āna ṗūṭṭ*<sup>303</sup> *la: ,wāš yāḥsābəç*  
*āna bla yiddīn?* *āna – u sūbhān lḡāh – ṗūṭṭ la: ,yāḥsābəç āna bla yiddīn?* *ṗūṭṭ la, wā-*  
*wūllāh, wāḥda mīn dīç, dīk əḡ-ḡmāḥa. əywa, hāydāya məlli hādi, ṗūṭṭ ləm: ,āḅāw li*<sup>304</sup> *ç-*  
*ṣṭāl dyāli āna!* *əywa, žāw hūma, ṗālu li wā-dāba, ṗūṭṭ ləm wā-llāh, āna kūṭṭ ga nxābbtu*  
*āna sāllīθ m-əl-mši u l-mzi u gləṣṭ, xāṣṣəç gləṣṭ īwa īwa īwa īwa īwa...hāyda u ç-ṣṭāl*  
*fāṭ*<sup>305</sup>. *ṗūṭṭ ləm: ,ha hūwwa dyāli ha , dyāli dyāli kān fāṭ f-dīç əl-wāxṭ dəḡya.*

B: *kāyən lli lāyīṭlāḥ lu dəḡya u kāyən lli ma lāyīṭlāḥ lu ši.*

C: *u lḡāh īlāh u lḡāh. ṗūṭṭ ləm: ,ha hu dāba, ha hūwwa dyāli. ḥsābkūm āna bla yiddīn?*

A: *u dādṣāmlu hāyda ṣāfi? ga hāyda u?*

<sup>297</sup> < *mḥāya* „mit mir“. Die Frau verspricht sich hier wahrscheinlich, da diese Form kein weiteres Mal auftritt.

<sup>298</sup> *ṗāləθ > ṗāθθ*, vgl. Moscoso, 2003, S. 55, zur Assimilation /l/ + /t/ > /θθ/.

<sup>299</sup> Zu dem typisch nordmarokkanischen Personalpronomen *nṗīn(a)* siehe Moscoso, 2003, S. 160, Fn. 456 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>300</sup> *dḡi > ḡḡi*, vgl. Rahmouni, S. 86, Fn. 11: „*dḡība > ḡḡība*“ und Moscoso, 2003, S. 54, Fn. 121: „/t/ + /ḡ/ > [dḡ] : *tḡi* [dḡi]“. Zu dieser Assimilation in ar. Dialekten generell siehe Cantineau, 1960, S. 36.: „-d ḡ- > ḡḡ *iḥmad ḡābira*“ > *iḥmaḡḡābira*“. Zu der affrizierten Aussprache von ka. *ḡīm* im MA siehe Heath, 2002, S. 136-138 (v.a. S. 136).

<sup>301</sup> < *b-ḡāṭna* „vor; gegenüber“, DAF, IX, S. 360. < ka. *bi ḡarad* „mit dem Ziel“ (√ḡrd), siehe Heath, 2002, S. 228f. und S. 548, Karte 4-24, welche zeigt, dass der Begriff unter den muslimisch-ma. Dialekten vor allem im Norden (neben Chefchaouen auch in Tanger und Tetouan) gebräuchlich ist. Marçais, 1911, S. 403, schreibt: „c’est بغرض où *d* final est toujours prononcé *t* sourd“ und bezeichnet den Begriff als Entlehnung aus dem And., wofür seine geographische Verteilung spricht. Die Worttrennung sowie der Lautwandel kommen jedoch aus dem MA, siehe Heath, 2002, S. 229.

<sup>302</sup> < *nəḥsək*, vgl. Rahmouni, 2014, S. 276, Fn. 3; und *infra*, Fn. 313. Zu derselben Redewendung in Tanger siehe Marçais, 1911, S. 476, wo er die Verbindung der Verben *qqa* und *ḥmel* mit *nəss* + Pronominalsuffix auch als „il a fait semblant“ übersetzt. Zu dieser Assimilation generell siehe Heath, 2002, S. 177.

<sup>303</sup> *qūṭṭ > qūṭṭ*. Zu dieser Assimilation siehe Moscoso, 2003, S. 55, Fn. 142. Vgl. *supra*, Fn. 175.

<sup>304</sup> Siehe zur Verwendung der Partikel *āba*, Pl. *āḅāw*, gefolgt von der Präposition *li* „gib mir, zeig mir“ Rahmouni, 2014, S. 115, Fn. 125: „This particle is very common in ChA in both singular (...) and in the plural *ārāw!* + preposition *l* (+ pronominal possessive suffixes).“.

<sup>305</sup> < ka. *fāḍ*, zum Wandel /d/ > /t/ siehe Kapitel 3.1.1. (Entsonorisierung).

C: *la, də...də-šhāyly hāydāya kūnna nāʔʔwāh, l-yūma ʕāwəd n-nīθ, dīç əl-ʔīyyās hūwwa hādāç, də-šhāyly.*

B: *dāba, l-yūm lāyxədmu b-əl-mākīna d-əd-ḏāw, ʕāndi āna l-mākīna.*

C: *əh, l-xābbāt d-əd-ḏāw, əh – lādāsməl əs-səttās d-əl-bəytāθ, u dhābbīθ dāsməl ɡa nūšç fīhəm, āna b-əl-wīzbāθ nānʕāməl ɡa ɡa ākbʕa d-əl-bəytāθ, kbāç kīlu d-əs-sūkkāw, mīn ʔībāl yāš mšīθ nʔāyysu f-ə ... f-əl-fāwān, d-əd-dāw, u ʕāməlʔu hāydāya. lādāsməl dīk əl-wāx dāba ʔūl nʔi māš dāsməl f-hādīya, nʔūma dāba ʕāndkūm ɡzāl hnāya, f-əl-fāwān hāda ɡzāl – lādāsməl nūšç kīlu d-əs-sūkkāw u ʔmānya d-əl-bəytāθ, u lādāʔbāʔ<sup>306</sup> u dəbʔa dāxbāt fīhəm ḥāʔta lāyīzçu fḥāl kbīma ʔāshīn, ɡa l-kbīma šāfi. dīç əl-wāxʔ lādāʔʔi lu fīwʔa də...d-əl-lāymūn māhkūka, u dāsməl ət-ḥīn u nʔi lādḥāwāç bāš ma yḥāwəb lək ši, lādəʔbāʔ u lādāsməl šwīwəš f-wāḥ əz-zlīyya, ma hu ʔāšāḥ ma hu xʔf. ʔamma z-zl[āfa] fḥāl lādāsməl lu šwīwəš*

*d-ət-ḥīn bāš lāyhādi, də-hādi lāykūn bāʔi xʔf lli ykūn ʕāndəç f-əl-ʔāšā kbīka. lādāsməl šwīwəš f-wāḥ əz-zlāfa u zīdu šwīwəš d-ət-ḥīn, u dūwəd wāḥda, dādḡāwəb t-ḥīn f-əs-sīnīyya u dāsməl wāḥda, u dʕāwəd dzīdu šwīwəš d-ət-ḥīn hādāk šāy bāʔi, u dʕāwəd zīdu<sup>307</sup> fīwʔa*

*d-ət-ḥīn, u dʕāwəd ḥāwku māzyān, dʕāwəd dāsməl wāḥda f-əḡ-ḡnīyyəb hādāya, u lādəmši n-əl-fāwān u məlli lādḡi lāççūf škūn ɡāθ māzyāna, wāš lli ʔāšīḥa wālla lli xʔīyya. īla žāθ lli xʔīfa lādḡāllīh hāydāya u lādəmši fīḥa, u īla žāθ lli ʔāšḥa lādʕāwəd zīdu šwīwəš d-ət-ḥīn, məlli lāyhəd əš-šwīwəš m-əs-sīnīyya lādḡəbdu m-əs-sīn[īyya]. u dāsməl lu šwīwəš d-əs-sūkkāw glacé īla kān ɡa ʔmānya d-əl-bəytāθ lādāsməl ləm l-lāmpa d-əs-sūkkāw glacé, l-lāmpa d-əç-çūklāta. lāzīda ləm hādīyāç zāyda mʕa t-ḥīn məlli ykūn māš dāʔʔi lu t-ḥīn lādāʔʔi lu dīk əl-lāmpa.*

#### 8. *l-bīškāʔu d-əl-mrāya*<sup>308</sup>

A: Ich erinnere mich noch an die *bīškāʔu d-əl-mrāya*. Diese werden heute nicht mehr gemacht, nicht? Wie sind sie?

C: Jetzt kommen sie wieder, es kommt wieder, aber heute, es kommt so wieder, die Frauen machen und verkaufen es, zum Großteil.

A: Und wie habt ihr die *bīškāʔu d-əl-mrāya* gemacht?

<sup>306</sup> < ka. *qabaða* „nehmen; fassen; halten“, Wehr, s.r. √qbd. Siehe Heath, 2002, S. 160f. zu der Aussprache dieses Verbs in verschiedenen marokkanischen Regionen und Gesellschaften und Heath, 2002, S. 50 zur Verbreitung dieses Verbs neben anderen Wörtern für „halten“ in Marokko generell.

<sup>307</sup> < *dzīdu*.

<sup>308</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, unter 7.1.

C: [Für] diese *bīškāṭu d-əl-mkāya* nehmen wir ein Kilo Zucker und sechzehn Eier.

B: Wie viele Eier?

C: Sechzehn, ja. Nun ja, du gibst sie in den Kübel – die Kübel waren aus Zink, und nur mit dem Schneebeesen [rührten wir den Teig] so und dem Holzstiel und dennoch kam [der Teig] hoch, mit der Macht Gottes<sup>309</sup>, aber es waren auch Eier vom Land.

B: Früher machte ich sie in der *šāḥfa*<sup>310</sup> und rührte ihn<sup>311</sup> nur mit den Händen.

C: Ja ja, nur mit den Händen. Und zur Hochzeit deines Onkels Muḥammad machten wir sie. Von Herrn Muḥammad Raḥmouni machten wir sie, zu seiner Hochzeit. Es gab Kübel und alle rührten und rührten<sup>312</sup>, nun ja und als das fertig war, brachten sie uns – es war Fatima vom Hause ʿAllal und es war das, es gab Holzstiele und jene Schneebeesen aus Eisen. Nun und ich, siebe das Mehl, bring das und das, ich bringe das, sie sagen eine geriebene Limette, und das, man bringt das und nun ja, eine ging und sie scherzte nur mit mir. Sie kam und sagte zu mir: ‚Und du, glaubst du, du wirst da nur vor uns hin- und hergehen und so tun als ob<sup>313</sup> du Aufträge erteilst, komm und bearbeite deinen Kübel!‘ Ich kam und sagte zu ihr: ‚Glaubst du, dass ich keine Hände habe?‘ Ich – Lob sei Gott<sup>314</sup> – ich sagte zu ihr: ‚Denkst du, ich habe keine Hände?‘, [so] sagte ich zu ihr, bei Gott, [zu] einer von diesen Leuten [welche die Süßspeisen für die Hochzeit zubereiteten]. Nun ja, so und als das so war sagte ich zu ihnen: ‚Gebt mir meinen Kübel!‘ Ja und sie kamen und sagten mir dann... Ich sagte ihnen: ‚Bei Gott, ich rührte und rührte und wurde fertig vom Hin- und Her, und ich saß [lange dabei], ich sage dir<sup>315</sup>, ich saß und saß. So, und der Kübel ging über. Ich sagte zu ihnen: ‚Da ist meiner, da [seht]!‘ Meiner, meiner ging zu jener Zeit schnell über.

B: Manchen kommt [die Masse] schnell hoch und anderen kommt sie [überhaupt] nicht hoch.

---

<sup>309</sup> Wörtlich: ‚Eine Kraft‘.

<sup>310</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.3.

<sup>311</sup> Die Sprecherin verwendet hier die Wendung *nhāḍkūh*, verwandelt also ein Demonstrativpronomen in ein Verb, dessen Bedeutung rein aus dem Kontext zu erschließen ist, siehe *supra*, Fn. 244. In diesem Fall ist es gleichzusetzen mit dem vorangegangenen Verb *nxābbūh*.

<sup>312</sup> Die Frau sagt hier kein Verb für das Rühren des Teigs, sondern ahmt lautmalerisch das Geräusch des Rührens nach: *kūll əš-ši bāt bāt bāt bāt bāt bāt*.

<sup>313</sup> Die hier verwendete Redewendung ist *lāḍāʔi nāssək*, siehe dazu die Anmerkungen *supra*, Fn. 302.

<sup>314</sup> Siehe DAF, VI, S. 17: ‚exclam. 1. gloire à Dieu [eulogie que l’on exprime par simple signe de piété chaque fois que l’on prononce, ou entend prononcer, le nom de Dieu]‘.

<sup>315</sup> Die Sprecherin verwendet hier die Redewendung *xāššəç*, welcher in der Bedeutung ‚ich sage dir‘ nicht in DAF verzeichnet ist.

C: Bei Gott. Ich sagte ihnen: ‚Da ist er nun, da ist meiner, denkt ihr [denn], ich habe keine Hände?‘

A: Und ihr habt nur das gemacht? Nur das und aus?

C: Nein...früher machten wir sie so. Heute wiederum genauso, jenes Maß, das ist so [wie] von früher.

B: Heutzutage arbeiten sie mit den elektrischen Maschinen, ich habe hier [auch] eine Maschine.

C: Ja, der elektrische Schneebeesen, genau – man nimmt 16 Eier und wenn du magst, nimmst du nur die Hälfte, ich nehme, je nach Gegebenheit<sup>316</sup>, nur, nur vier Eier, ein viertel Kilo Zucker, so<sup>317</sup> ging ich, es zu messen, zum Ofen, dem zu Hause, und ich machte es so. Du gibst dann, sagen wir, du machst sie in dem...eure gelingen sehr gut hier, in diesem Ofen werden sie gut. Du nimmst ein halbes Kilo Zucker und acht Eier, und du nimmst das und beginnst es zu rühren, bis es wie eine Creme ist, fest, nur die Creme und das war es. Dann gibst du etwas geriebene Zitronen hinzu und du gibst das Mehl hinzu und rührst um, damit er [der Teig] glatt wird, du nimmst ihn und gibst ein wenig in eine kleine Schüssel, er soll nicht fest noch sehr weich sein, da in die Schüssel, genauso gibst du etwas Mehl hinzu, damit es so [weich] wird, von dem [Teig], der noch weich ist, den du in dem großen Gefäß hast. Gib etwas in eine Schüssel und gib noch etwas Mehl dazu und nimm eine [Biskotte], siebe das Mehl auf das Tablett und mach eine und gib wieder etwas Mehl hinzu, so zu dem [Teig], der noch übrig ist und gib noch einmal ein kleines bisschen Mehl hinzu und verrühre es nocheinmal gut und lege noch eine [Biskotte] an der Rand, so und [dann] gehst du zum Ofen und wenn es fertig ist, siehst du, welche besser geworden ist. Jene, [deren Teig] fest ist, oder die [mit dem] weiche[n Teig]. Wenn die [mit dem] weiche[n Teig] besser geworden ist, lasse sie so, und mache die restlichen. Und wenn es die [von dem] harten [Teig] waren, gib noch etwas Mehl dazu [zu dem restlichen Teig]. Wenn sie etwas ausgekühlt sind am Tablett, nimmst du sie vom Tabl[ett], und gib etwas Staubzucker darüber. Wenn es nur acht Eier waren, dann gib ein Glas<sup>318</sup> voll Staubzucker darüber, ein Nutellaglas. Du fügst darin das hinzu, nimmst noch mehr Mehl. Wenn du das Mehl dazugeben willst, dann nimmst du [dafür] jenes Glas.

<sup>316</sup> Die hier verwendete Redewendung lautet *b-əl-wižbāθ*, siehe DAF, XII, S. 142.

<sup>317</sup> Die Frau verwendet hier die Redewendung *mīn ʔibāl yāš* ‚deswegen, deshalb; so‘, DAF, XII, S. 297: ‚*ʕla qībāl yāš parce que quoi?*‘.

<sup>318</sup> Die Sprecherin meint hier ein leeres Nutellaglas, das zum Abmessen von Zutaten verwendet wird, wie sie auch daraufhin erklärt: *l-lāmpa d-əč-čūklāṭa*.

9. *bū-ḡūdān*

A: *āzīw u smāḡtu būdūn, wālla lā?? būdūn?*

C: *būḡūdān kānu lāyḡāznu l-ḡāzīn fḡāl dā...fḡāl d-hādi.*

D: *fḡāl d-əš-šāḡḡīya yūmkīn?*

C: *āyyəh, āyyəh, lādḡāznu bə...bə-šwīwəš dā, bə, lādḡāḡīn l-ḡāzīn, u ḡxāllīh, ma hu fḡa d-əš-šāḡḡ[īya] – u dāba š-šāḡḡīya hūma ma yāḡḡfūha ši – dāḡḡḡīh ma hu ḡḡīḡāh ma hūwwa xḡīyyəf. u u lādəbda ḡḡābbāḡ ḡ-ḡḡ[īn] – lādḡūwwāḡ, u nəzzəl ḡūddāməḡ u lādəbda dāḡməl la ḡla l-māyda, lādḡūšša ḡlīha ḡ-ḡḡīn u dəḡlāḡ, u dəḡlāḡ. u dḡāwəd dāḡləb u dḡāwəd dhādi ḡla ḡḡḡa lāyḡḡāḡ ma hūwwa ḡlīḡ ma hūwwa əḡḡīyyəf. u nḡi lādḡūšš lu ḡ-ḡḡīn, u nḡīna lādāḡməl la hāydāya, hāyda.*

A: *dāḡwīha.*

C: *əywa, ḡwa, mən dīḡ, dīḡ əl-wāxḡ, məlli lādāḡməl lu hāydāya, dāba hāydāya, u dḡāwəd ḡūšš əḡ-ḡḡīn u nḡīna lādḡābbzu hāyda u dḡāwəd dāḡməl hāyda lādə...hāyda. dīḡ əl-wāxḡ ḡḡīb š-šəḡka māḡya u d-hādīya u dādḡāḡḡa hāydāya, nḡi māšša.*

A: *ḡḡīyyfāḡ.*

C: *āyyəh, nḡi māšša, ḡḡḡa ḡkəmmḡu, dāḡkəmməl dīḡ əl-wūḡḡa hādīḡ ḡāwəd dāḡḡi āḡka, dīḡ ši ḡla ḡsāb əš-ši lli ḡāndəḡ, l-ḡāzm<sup>319</sup> d-ən-nās. u nḡi māšša, u nḡi māšša, ḡḡḡa lāḡḡāmmīh u dā – u dāḡməl lu hāyda bāš ma ydāḡḡa ši ḡla bāḡḡīḡu. mən ḡəmma n-nīhīn, u lāyḡu ḡāndək əl-ma ḡāybīn, āw əl-ḡlīb, l-ḡāḡlābīya lāḡāšḡək ykūn, ḡla kānu l-ma yḡu ḡa šwīwəš, dāḡḡi lu ḡāḡlābīya l-ḡlīb, u ḡlāḡ lu yḡīb, yəḡli u yḡāwəd u yḡādi u ḡāfi.*

A: *dāba ḡḡḡa wāḡəd ma ḡāddəl, ma lāyḡāddlu f-əd-dār, wālu.*

C: *dāba, škūn māš yḡāddəl? dāba l-yūma xxa<sup>320</sup> dḡāddlu, mḡa bən<sup>321</sup> māš dāḡḡūh?*

9. *bū-ḡūdān*<sup>322</sup>

A: Und kennt ihr *būdūn*, oder nicht? *būdūn*?

C: [Für] *būḡūdān* machten sie einen Teig wie für...wie für dieses.

D: Wie für *šāḡḡīya*, ist das möglich?

C: Ja, genau, du knetest ihn mit...mit etwas, mit, du knetest den Teig und lässt ihn – er ist nicht wie [der] von den *šāḡḡīya*, heute aber wissen sie nicht mehr, wie man die *šāḡḡīya* macht – du machst ihn nicht fest noch sehr weich. Und du beginnst Mehl darüber zu streu-

<sup>319</sup> < ḡāzm. Vgl. den Wandel /z/ > /z/ in den jüdisch-marokkanischen Dialekten, Heath, 2002, S. 132f.

<sup>320</sup> < wāxxa.

<sup>321</sup> *mən* > *bən*, siehe 3.1.1.

<sup>322</sup> Siehe zu dieser Speise im Index kulinarischer Begriffe, unter 2.1.

en [nein zuerst] formst du Kügelchen, du legst ihn [den Teig] vor dich hin und beginnst, ihn auf dem Tisch auszubreiten, streust darüber das Mehl und ziehst ihn aus, du ziehst ihn aus. Und dann wendest du ihn und erneut streust du Mehl darüber, bis er weder [zu] fest, noch [zu] weich ist. Und du streust darüber das Mehl und du machst das so.

A: Du ziehst ihn aus.

C: Genau, nun, dann, wenn du ihn so bearbeitet hast, [er] nun so [ist], streust du noch einmal Mehl darüber und knetest ihn stark, so und du machst noch einmal so und du...so. Dann holst du ein scharfes Messer und...das ...und du schneidest [ihn] so und du machst weiter.

A: [In] kleine Stücke.

C: Richtig, du machst das [so], bis du ihn [den Teig] fertig hast. Wenn du dieses Blatt fertig gemacht hast, dann machst du noch eines, das hängt davon ab, wie viele [Leute] du [zu Besuch] hast, [von] der Anzahl der Leute. Und du machst weiter und weiter bis du damit fertig bist und machst so damit sie [die Nudeln] nicht zusammenkleben<sup>323</sup>. Dann gehst du es an und du brauchst gekochtes Wasser oder Milch. Es muss der Großteil sein - wenn es nur wenig Wasser ist - nimmst du vor allem Milch, und lass es kochen, es kocht und noch einmal so und fertig.

A: Heute kocht das niemand mehr, man kocht das nicht mehr zu Hause.

C: Heute, wer soll das schon kochen? Heutzutage, auch wenn du es kochst, mit wem wirst du es [schon] essen?

10. *š-šāḥḥīyya*

A: *u š-šāḥḥīyya, kānu lāyḥāddlūha wālla lā?? šḥāyly?*

C: *šḥāyly la, šḥāyly kānəθ ḡa š-šāḥḥīyya nānḥāmlūha u ṣāfi ma kāyna ši lādəmbāḥ, ma ḥāḥfnāha ši kāθθ lādəmbāḥ kānəθ.*

B: *kānu lāyḥāmlu ṭ-ṭwāwūz d-əš-šāḥḥīyya f-əḥ-ḥūmḍān.*

A: *kīfāš, b-əṭ-ṭḥīn?*

C: *š-šāḥḥīyya lāyḥāžnu.*

B: *lāyḥāmlūha māši ḡāsāḥ bəzzāf.*

C: *māši ḡāsāḥ bəzzāf, āyyəh.*

B: *b-əl-ḥā?? ṭkūn māḥḡūn bəzzāf, īwa u bdāw, u s-smən, kānu b-əs-smən ḥāwəḍ.*

C: *lādāḥməl la, lādāḥməl la fhāl xṭāḥ m-əl-kəwīḥa də-ftāyāḥ, lādnəzzla, ḡūddāməḥ. u mīn ṭamma n-nīhīn, āš lādāḥməl la? lādəbda sūll mənna hāydāya šwīwəš, u ḥīyya hāy lād...u dīḥ əl-kūḥa lādəbḡa hāyda, u nḥīna lāddhān yīddəḥ b-əs-smən u dəbda dāḥməl la hāyda u*

<sup>323</sup> Wörtlich: „klopfen“.

*dʃalli yiddəç fhāl lādğəbda, u nʃi lādğəbbəð. məlli lādāsməl əl-bwīwəl əwʔīwə? wə-ʔwīwəl, lādʔəʔtāʃu u nəzzlu hāydāya ʃla šiffa bāš ma yləʃʔu ši bāʃtīm. u dʃāwəd dāsməl āxūw hāʔta dʔəmmi hādīç. kāyən, b-əl-wūzbāθ, ʔla kānu n-nās bəzzāf, nʃi yāllāh dəbʔa ɡa dādšəğgāb ləm, əl-bwāwəl kānu lāyʔūlu ləm. wə-dīç əl-wəxʔ dādəgləs hādāya, lāyhādi u hāda lāyifʔəl, bāš dəwʔāʔ u yʔəʔtāʃ. u l-ɡawābel, l-ɡawābel ʔādd-ma ma ʔlīn<sup>324</sup> də-šhāyly.*

B: *wūmdān kān ygūz ɡa b-əʔ-ʔwāwūz d-əš-šəʃwīyya.*

10. *š-šəʃwīyya*<sup>325</sup>

A: Und *šəʃwīyya*, machte man sie, oder nicht? Früher?

C: Früher, früher machten wir *šəʃwīyya* nur [selber] und aus, es gab keine gekauften [Nudeln].

B: Sie machten eine gute Menge an *šəʃwīyya* während [des Fastenmonats] Ramadan<sup>326</sup>.

A: [Und] wie, mit Mehl?

C: Für die *šəʃwīyya* knetet man [den Teig].

B: Man macht ihn nicht sehr fest.

C: Nicht sehr fest, genau.

B: Nein, er muss gut geknetet sein, nun ja und beginne...und smən, sie wurden wiederum mit smən gemacht.

C: Du machst sie, du machst sie dicker als die Kügelchen der *fʔāyāw*<sup>327</sup> [und] legst sie vor dich hin und dann gehst du es an, was machst du nun? Du beginnst, [sie] so ein wenig auszuziehen und sie...und jene Kugel bleibt so. Und du fettest deine Hände mit smən ein und beginnst, sie so auszuziehen und hebe deine Hände, du nimmst sie, und du ziehst sie aus.

<sup>324</sup> „Große, riesige“. Die Pluralendung *-īn* bezieht sich auf die Pluralform *l-ğāwābəl*. Siehe DAF, X, S. 248, Bedeutung 4: „expr. *qədd-ma ʔlo* d'une taille énorme, de très grandes dimensions (masc.) (...) *qədd-ma ʔlo* combien il est grand! [langage des femmes]“. Für ein weiteres Beispiel dieser Wendung im ChA siehe Rahmouni, 2014, S. 281, Fn. 23: „*əžʃu ʃāyna ʔādd-ma ʔlīn ɡīzlān* ‚Her eyes became very big and beautiful‘“. Vgl. auch Rahmouni *ibid.*, S. 343, Fn. 76, wo sie die Redewendung *l-bʔān ʔūddāma ʔādd ma-ʔla* ins En. als „a big belly in front of her/carrying a huge belly“ übersetzt. Zu dieser Wendung in Tanger siehe Marçais, 1911, S. 422: „*qódd<sup>e</sup>-mā-mēil* avec les affixes: *qódd<sup>e</sup>-mā-mēilə* ‚Combien il est grand!‘. Marçais merkt *ibid.* an, dass die Herkunft dieser Redewendung ungewiss sei.

<sup>325</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, unter 2.2.

<sup>326</sup> Da diese feinen Nudeln wichtiger Bestandteil der *hkwā* sind, jener Suppe, welche man während der Fastenzeit täglich zum Fastenbrechen bekommt, siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 1.2.

<sup>327</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 6.5.

Wenn du die [Teig]würstchen<sup>328</sup> dünn und lang gemacht hast, schneidest du sie in kleine Stücke und legst sie so hin, am Rand<sup>329</sup>, damit sie nicht zusammenkleben. Und du machst noch einen [weiteren Teig], bis du damit fertig bist. Je nach Anlass, wenn viele Leute sind, [dann] machst du weiter, welche zuzubereiten, *bḅāwəl* nannten sie sie. Und dann sitzt du so und man macht so und rollt sie [zu Würstchen], damit sie dünn werden und schneidet sie. Und die Siebe, die Siebe [waren] so groß früher.

B: Ramadan verbrachte man nur mit einer guten Menge an *šāḅīyya*.

---

<sup>328</sup> Diminutiv von *bḅwəl* „kleine, flusenartige Knäuel/Würstchen“, vgl. Dozy, 1927, S. 80, s.v. *bar-wāl*: „Quand ils réunissent ces laines en suint, les marchands les battent pour en faire tomber le fumier qui emporte alors des morceaux cotonneux; on lave ces morceaux et l’on en retire la laine brisée dit *beroual*“.

<sup>329</sup> Wörtlich: „Lippe“.

### 4.3. Aufnahme 3, Frau

#### 1. *l-mǎḡbūt*<sup>330</sup>

*l-mǎḡbūt kūnna nǎḡḡḡwāh šhāyly, kūnna nǎḡḡḡwāh b-əs-smīda, d-əz-zbǎš, kūnna nṯāḡhnu z-zbǎš, yāç? u ngǎḡblūh u dīç s-smīda dyālu, kūnna nānǎḡḡḡw bīha l-mǎḡbūt. nānǎḡḡḡw bīha l-mǎḡbūt, nānḡāmlu, šənnīyya, īla kān kīlu d-əs-smīda u nānḡāmlu ṯāša d-əl-īdām, dxāllṯa b-əz-zəbda u z-zīθ, u smən ḡāḡḡ. u nānḡāmlu šwīwəš d-əz-zənglān u šwīwəš d-ən-nāḡḡ, u nḡāžnūh. u ma zhǎḡ, u l-kās d-əl-xāll u nḡāžnūh, nḡāžnūh zāyn u mlīḡ. dǎḡāžnu fhāl dǎḡḡən fṯāyǎḡ, kṯǎḡ m-lə-fṯāyǎḡ. u nṯi āḡḡən, āḡḡən, āḡḡən, āḡḡən, āḡḡən, āḡḡən, āḡḡən. u nṯina dḡḡḡən u nṯi dǎḡḡi ḡāšša, nṯi dḡḡḡən u nṯi dǎḡḡi ḡāšša, ṯa<sup>331</sup> yīḡḡǎš xṯīf. mnīn dǎḡḡīḡ, āḡḡīḡ f-əš-šāḡḡa u xāllīḡ. mnīn yǎḡṯmǎḡ, āḡḡṯṯǎḡ. dǎḡḡi lu hāydāya ḡla l-māyda ha, ḡḡḡḡḡ, ḡḡḡḡḡ hāydāya. hāyda u āḡḡḡ lu ha. ḡḡḡḡḡ u dāḡḡṯṯṯu b-əš-šəḡḡa hāyda. āḡṯṯṯ b-əš-šəḡḡa u zūwwǎ? ha ha. āḡṯṯṯu hāyda, āḡṯṯṯḡ, āḡṯṯṯḡ, āḡṯṯṯḡ u āḡḡīḡ f-əš-sīnīyya yǎḡṯmǎḡ. mīn<sup>332</sup> yǎḡṯmǎḡ, āḡḡīḡ fə-ḡāšša u āḡḡi lu z-zīθ, z-zīθ bəzzāf, bāš lāyḡḡla məzyān u nǎḡḡ lu, bāš ma lāyzi šī məlḡḡ, bāš lāyṯḡ ḡla ḡḡḡlu. mnāyn dəḡḡīḡ, māy ykūn ma<sup>333</sup> dəḡḡīḡ, dāḡḡḡḡbu, b-əš-səffūḡ, hāyda u hāyda. āḡḡḡ hāyda u āḡḡḡ hāyda. u āḡḡīḡ yḡḡla u ḡḡḡḡ ḡl-būḡa, xāllīḡ, bāš lāy...la, bāš ma lāyzi šī məlḡḡ, bāš ma lāyzi šī ḡḡḡḡ b-əl-ḡāžīn. u mnīn dūḡḡədu mən mǎḡḡla, āḡḡīḡ f-əl-ḡāḡḡ. āḡḡīḡ f-əl-ḡāḡḡ u xāllīḡ xǎyḡ ḡḡḡḡ f-əl-ḡāḡḡ, bāš l-ḡāḡḡ lādxūl fīḡ. u dīk əs-sāḡa, dūḡḡədu u nəzzlu f-əl-kīškās, yǎḡḡḡ. bḡḡ, īla šbǎḡ b-əl-ḡāḡḡ, ḡḡḡḡ hāḡḡḡ. ma šbǎḡ šī, āḡḡḡḡ, b-əl-ḡāḡḡ. māš dḡḡḡḡ, ḡāw lāyḡḡḡḡ məzyān. u l-ḡāḡḡ kīf ma bḡḡ, ḡḡḡḡ, īla kāḡ ḡāḡḡḡ ḡḡḡḡ, ḡḡḡḡ ḡḡḡḡ, īla kāḡḡ d-əš-sūkkāḡ...*

A: *u l-ḡāḡḡ d-əš-sūkkār, kīfāš lāyḡḡḡḡḡ?*

*l-ḡāḡḡ d-əš-sūkkāḡ, ḡāwəḡḡ dāyḡḡḡḡ l-ma u āḡḡīḡa ṯṯīḡ, l-ma u l-lāymūn u fīṯa d-əš-šībb u āḡḡīḡa ṯṯīḡ<sup>334</sup>. ha lāṯṯīḡ, mnāyn dǎḡḡa ṯṯīḡ u bda dəlṯṯḡḡ ləç hāydāya, ḡāḡḡa ṯāyba.*

#### 1. *l-mǎḡbūt*

Die *mǎḡbūt* machten wir früher, wir machten sie mit Weizengrieß. Wir mahlten das Weizenkorn, nicht? Und wir siebten es und jener Grieß (davon), damit machten wir die *mǎḡbūt*. Wir machten damit die *mǎḡbūt* und wir gaben dazu, was war das, wenn es das gab, [nahmen wir] ein Kilo Grieß und wir gaben eine Tasse Fett dazu, du vermengst [frische] Butter und Öl und

<sup>330</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 7.9.

<sup>331</sup> < ḡḡḡḡ.

<sup>332</sup> < mnāyn.

<sup>333</sup> Verkürzte Form der Zukunftspartikel *māš*, vgl. Rahmouni, 2014, S. 144, Fn. 240.

<sup>334</sup> *dṯ > ṯṯ*, siehe zu dieser Assimilation *supra*, Fn. 162.

*smən hāḅḅ*. Und wir geben etwas Sesam und etwas Fenchel dazu und kneten ihn [den Teig]. Und Orangenblütenwasser und ein Glas Essig, und wir kneten ihn und kneten ihn gut<sup>335</sup>. Du knetest ihn, so wie du *fīāyāḅ* knetest, mehr noch als die *fīāyāḅ*. Und du knetest und knetest. Du knetest und bespritzt ihn [mit Wasser], du knetest und bespritzt ihn. Bis es eine weiche Masse<sup>336</sup> wird. Wenn du ihn fertig gemacht hast, gib ihn in die *ṣāḥfa*<sup>337</sup> und lasse ihn. Wenn er gegoren ist, schneide ihn. Lege ihn so auf den Tisch [und] rolle ihn aus, rolle ihn so aus. So und mach so<sup>338</sup>. Forme ihn zu kleinen runden Teilen und schneide ihn mit dem Messer so. Schneide ihn mit dem Messer und verziere ihn<sup>339</sup>. Schneide ihn so, schneide, schneide, schneide und gib ihn auf ein Tablett, damit er gärt. Wenn er gegoren ist, gib ihn in den Topf und gib dazu das Öl, viel Öl, damit es gut brät und drehe [das Feuer] zurück, damit es, nein, damit es nicht zu schnell gebraten<sup>340</sup> wird, damit es gut<sup>341</sup> wird. Wenn du sie [die *māʔḅūf*] brätst, wenn du sie braten willst, löcherst du sie mit der Nadel, so und so. Löchere sie so und löchere sie so. Und lass sie braten sie und reduziere das Feuer<sup>342</sup>, lass sie, damit sie [langsam] braten. Damit sie nicht zu schnell gebraten werden, damit sie nicht im Inneren noch teigig sind. Und wenn du sie aus der Pfanne nimmst, gib sie in Honig und lasse sie lange im Honig, damit der Honig ins Innere kommt. Dann nimm sie raus und lass sie in der *kīskās*<sup>343</sup> abtropfen. Nun, wenn sie von Honig [durchtränkt] sind, dann sind sie fertig. Sind sie nicht [von Honig durchtränkt], wiederhole es, mit dem Honig. Du wiederholst es und man knetet es noch einmal gut durch. Den Honig, wie du [ihn] möchtest, wenn du natürlichen hast, ist dieser besser, wenn es [nur] den aus Zucker gibt...

A: Und den Honig aus Zucker, wie macht man den?

<sup>335</sup> Die hier gebrauchte Redewendung lautet *zāyn u mlīḥ*, vgl. Rahmouni, 2014, S. 116/212, wo *fḥāl l-mlīḥ* als „of a very good quality“ übersetzt wird.

<sup>336</sup> Wörtlich: „bis er leicht wird“.

<sup>337</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 10.3.

<sup>338</sup> Die Frau zeigt hier wahrscheinlich die Bewegung des Ausrollens (*āṣmāl lu ha*).

<sup>339</sup> Wiederum begleitet sie ihre Ausführungen und Gesten lautlich (*ha ha*).

<sup>340</sup> Wörtlich: „gierig“.

<sup>341</sup> Die hier verwendete Redewendung *ḥla ḥāʔlu*, wörtlich: „nach seinem Verstand“ ist bei DAF und DMA nicht verzeichnet.

<sup>342</sup> Wörtlich: *l-būṭa* „das Gas“.

<sup>343</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 10.15.

Den Honig aus Zucker, [dafür] nimmst du wiederum Wasser und lässt es kochen, das Wasser und Zitronen und etwas Alaun<sup>344</sup>, lasse es kochen Da kochst du es, wenn du es kochst und es beginnt, klebrig zu werden, weißt du, das es fertig ist.

## 2. *s-sfəŋǧ*

*s-sfəŋǧ künna nānʕāznūh, künna nānǎʔʔw, šənniyya, l-ma u l-xmīka. ma künna nǎʔʔw lu la zīθ wāla ḥāṭṭa hāza – šḥāyly kāθθ xmīka bəldīyya, künna nǎʔʔw xmīka bəldīyya – u bʔa dʕāǧəŋ fīh, ḥāṭṭa yṭāḥu kṭāfəç u nṭi dǎʕǧəŋ u dǎʕǧəŋ u dǎʕməl hāydāya ha ha ha ha, nxābṭu hāyda, əh, bāš nʕāzən məzyān. u nṭi āʕǧəŋ, āʕǧəŋ, āʕǧəŋ, āʕǧəŋ, wǎ-ʔʔh fə...wǎ-ḏhān ʕ-ʕṭāl – künna nǎʔʔw ʕ-ʕṭāl d-əl-ʔǎzdīk, kāθθ yīmma<sup>345</sup> – ʔa ywǎḥma – u dəhnu b-əz-zīθ u dūkfəd dīç əl-ʕāzīn u dǎʔʔh n-dīç əʕ-ʕṭāl. mnāyn yǎxṭmǎk u yǎṭlǎʕ hāyda f-əs-sma, dəmši dǎʔʔh. dǎʕməl la, ʔla kān, šənni – šḥāyly ma kāθθ būṭa, kānu yīšʕālu n-nās l-kānūn, yīʔʔw əl-ʕwād, künna nǎʔʔw əl-ʕwād u nšǎʕlu...kāθθ yīmma – ʔa ywǎḥma – kāθθ dǎṭlǎʕ n-əs-ʕṭāḥ u kāθθ ǧǧīb<sup>346</sup> l-ʕwād. kāyṭīb n-nāk wāḥ ǧ-ǧāk mʕāna, kāyīmši mīskīn yəxdəm u kāyṭīb, küll n-nhāk yṭīb z-zdīdəm<sup>347</sup> d-əl-ʕwād ʕla ṭāḥku<sup>348</sup>, bāš nǎʔʔw s-sfəŋǧ n-əl-ḥǎwwūz – ṭūʕu n-əs-ʕṭāḥ u dǎʔʔi yīmma l-kānūn u dǎʔʔi l-mǎʔla u dǎʕǧmmə b-əz-zīθ u dādəzḃəd dīç əl-ʕāzīn u dǎʕməl hāydāya u dəfṭāḥ əl-ʕāzīn hāyda u dǎʔʔi f-əl-mǎʔla. fḥāl fṭāyǎk, kif nǎʔʔw fṭāyǎk. hāydāç u dǎʕməl lu hāydāya u dǎʔʔh f-əl-mǎʔla. künna nānǎʔʔw lu šwīwəš d-ən-nāfǎʕ bāš lāyzi mʕa tyāb, məzyān. ʔwa – ṭbākǎk ʔlāḥ – künna nʕāmlu, šənniyya, g-gəʕa<sup>349</sup> d-əs-sfəŋǧ u nəbʔāw*

<sup>344</sup> En. *alum*. Zu der symbolhaften Bedeutung und seiner Verwendung dieses Minerals in verschiedenen marokkanischen Bräuchen zur Abwehr des bösen Blicks und zu Anlässen wie z.B. Neujahr (*ḥāgūza*, ChA *ḥǎwwūz*, vgl. *infra*, Fn. 353) vgl. Westermarck 1968a, S. 115f., S. 127, S. 248, S. 308, S. 325 und S. 429-432 (Fn. 3 für bibliographische Referenzen) und Westermarck 1968b, S. 182, S. 218, S. 381-383, S. 399, S. 419, S. 421 und S. 428.

<sup>345</sup> Zur Verbreitung dieses Lexems innerhalb der muslimisch-ar. Dialekte Marokkos siehe Heath, 2002, S. 576, Karte 6-28.

<sup>346</sup> *dǧīb* > *ǧǧīb*, vgl. *supra*, Fn. 300.

<sup>347</sup> Siehe für ein weiteres Beispiel der Verwendung dieses Wortes im ChA Rahmouni, 2014, S. 275, Absatz 3. Naheliegender scheint eine Verbindung zu dem br. Verb *zdəm* „Feuerholz sammeln“, siehe Laoust, 1927, S. 204. Vgl. Moscoso, 2003, S. 361, Fn. 1355, der jedoch nicht die Pluralform *zdīdəm*, sondern *zīdmān*, *zdūma* (Sg. *zdəm*) anführt.

<sup>348</sup> < ka. *ḏahr* „Rücken“. Zu der Entsonorisierung von /ḏ/ > /ṭ/ siehe *supra*, 3.1.1. und Rahmouni, 2014, S. 91, Fn. 34 für bibliographische Referenzen.

<sup>349</sup> Siehe zu diesem Gefäß im Index kulinarischer Begriffe, unter 10.13.

*nāklū t̄amn̄ īyyām u ʕāšba, wā-ḥna nānsāxxnu u nāklū. lāyzi ġzāl, nsāxxnu. u d-əz-zbāʕ, nāʔʔīw z-zbāʕ u t-ṭḥīn u lāyzi s-sfənġ hāyda, hāyda. dʕāšʔəç, ġa dāklū.*

## 2. s-sfənġ<sup>350</sup>

Die *sfənġ* kneten wir, wir nahmen, was war das, Wasser und Backmittel. Wir nahmen dazu kein Öl und nichts – früher war das Backmittel aus der Region, wir nahmen regionales Backmittel – und du knetest, bis deine Schultern abfallen und du knetest und knetest und machst so<sup>351</sup>, du rührst den Teig so, genau, damit ich ihn gut [durch]knete. Und du knetest und knetest und gibst ihn in... und du fettetest den Kübel ein – wir nahmen den Blechkübel, [unsere] Mutter – Gott segne sie – [sie] fettete ihn mit Öl ein und nahm jenen Teig und gab ihn in jenen Kübel. Wenn er gegoren und in die Höhe gegangen ist, [dann] frittierte sie ihn. Sie nahm dazu, wenn es [das] gab, was war das – früher gab es keine Gaskocher, die Leute heizten den Ofen [aus Ton] an, sie nahmen Feuerholz, wir brachten Feuerholz und heizten ein. Mutter – Gott segne sie - ging hinauf auf die Dachterrasse<sup>352</sup> und brachte Feuerholz. Es brachte das Feuer[holz] einer unserer Nachbarn, der arme ging arbeiten und brachte, alle Tage brachte er Feuerholz auf seinem Rücken, damit wir die *sfənġ* zum Neujahrsfest<sup>353</sup> machten. Sie gingen auf die Dachterrasse und die Mutter heizte den Ofen ein – sie nahm die Pfanne und füllte sie mit Öl und sie nahm jene Teigmasse und machte so und öffnete den Teig so und gab ihn in die Pfanne. Wie *ftāyāb*, so wie wir *ftāyāb* machen. So, und sie machte so und gab sie in

<sup>350</sup> Siehe zu dieser Speise im Index kulinarischer Begriffe, unter 7.3.

<sup>351</sup> Die Frau sagt an dieser Stelle: *dāʕmāl hāydāya ha ha ha ha* und verdeutlicht so lautlich ihre gestische Darstellung, wie man den Teig knete.

<sup>352</sup> Vgl. Rahmouni, 2014, S. 350, Fn. 91: „*s/šāḥ* is a flat house roof forming a terrace on which the open air can be enjoyed (...) This space shows the restrictions upon women’s mobility: women tend to be closely confined to the home, where this area open to the sky, but not to the city around, it is the only place where a woman can enjoy some freedom.“

<sup>353</sup> *ḥāwwūz < ḥāgūza* „Neujahrsfest (Fest am Vorabend des neuen Jahres); Neujahrsabend als auch der folgende Tag“, vgl. Westermarck, 1968 II, S. 79, S. 161 und S. 168 zur Bedeutung dieses Festes in Marokko und damit verbundenen Zeremonien. Siehe *ibid.*, S. 161: „*Hagūza* is represented as a female spirit of an old and hideous appearance, and her name is no doubt derived from the word *ʕāgūza*, which means an old woman“. Vgl. auch Westermarck, 1968 II, S. 165f.: „The Jbāla of Andjra, on New Year’s eve, eat sponge fritters called *sfēn<sup>d</sup>j* (...)“. Siehe zu dem Begriff *ḥāgūz* „Neujahrsfest“ in Ouargha Lévy-Provençal, 1922, S. 199; für Taza siehe Colin, 1921, S. 46 (*lhāgūz*) und den Text *ḥāgūza* in Colin, 1953, S. 26f.

die Pfanne. Wir gaben etwas Fenchel dazu, damit sie einen guten Geschmack<sup>354</sup> hatten. Nun ja – möge es Gott wahren<sup>355</sup> – wir machten, was war das, die Schale [voll] mit *sfənǧ* und aßen [davon] acht Tage lang oder zehn, wir wärmten sie auf und aßen sie. Sie schmecken gut, wenn wir sie aufwärmen. Aus Weizen, Weizen und Mehl und die *sfənǧ* werden so, so. Wenn du sie gerne magst, isst du sie einfach.

### 3. *lə-ftāyǎk* u *ʔ-ʔbīd*

A: *əl-ftāyǎk, āʕāwəd āʕāznəm kīf nəʕāʕnu ʕāwəd əs-sfənǧ. āʕǧən ftāyǎk dādʕǧən u nʔi dādʕǧən. u šhāyly künnā nəʔʔw ġa ʔ-ʔhīn, l-yūm nəʔʔw əʔ-ʔhīn u l-bāyʔāθ u l-xmīka d-əl-ħālwa, u šennīyya, u šwīwəš d-əz-zīθ u z-zəbda. āʔʔhəm fīh u āʕǧən, bāš lāyʔīw hāyda, mhādka, šennīyya, bāš lāyʔīw xʕīfīn u lāyʔīw mzīwnīn.*

*əywa, u ʕāwəd ʔ-ʔbīd hāydāç. ʔ-ʔbīd ʕāwəd dʕāwəd āʔālʔu fīh u dāʔʔi hāyda ʕla l-māʔla d-əl-ħād.*

B: *nānʕāmlu ʕla l-kīškāš.*

A: *kīškās məʔʔūb, kīškās d-ən-nhās, ʕānna<sup>356</sup> f-əl-bāʔbīna<sup>357</sup>.*

B: *šhāyly kānu yʕāmlu l-kīškās ʕla l-mīzmār<sup>358</sup>, yʔūlqu u yʕāmlu ʔ-ʔrīd sʔītu.*

A: *künnā nəʔʔwāh sʔītu, nʔūlʔūh ʕla l-māyda, nʔūlʔu u nʕāllīw yiddna hāyda u nmūddūhūm.*

B: *sʔīʔwīn hāydāya, ʕla ʕ-ʕāhfa kāyʔūlqūhəm – u bāqa nānʔbəθ āna u lālla kāθθ dāhūzz dīk l-ʕǧīna hāyda, b-hāda ma dyāla u dādʕāmləm ʕla hādīç u dādāʕməl l-lūwlīyya u ʔ-ʔānya u ʔ-ʔālʔa u hīyya lādāqləb u yālla ʔāyyəb. māši küll wāhda b-wāhda. kāyʕāmlu l-qāʔta hāyda.*

A: *ʔāʔta ʕla l-kīškās u nʔūlbūha, ʕāw nnəzzlu...*

B: *ʕāwəd ma yəʕmār, ʕāw yʕāmlu āxūr. lāyʕəʔətu hāydāya u ykūbbu ǧ-ǧdād<sup>359</sup>.*

<sup>354</sup> *ʔyāb* ist eigentlich das Verbalnomen zu *ʔāyyeb/ʔāb*, siehe DMA, S. 197, ist in diesem Kontext aber als „(guter) Geschmack“ zu übersetzen.

<sup>355</sup> Siehe DMA, S. 163, unter Bedeutung 3: „kind of expletive with some meaning of ‚May God preserve...‘ (i.e., a kind of protection from the ‚evil eye‘)“.

<sup>356</sup> < *ʕāndna*.

<sup>357</sup> Nicht verzeichnet in DAF, DCADM oder DMA. Wohl < sp. *vitrina*. Moscoso, 2003, S. 49, erwähnt die mögliche Entwicklung von ChA /b/ < sp. /v/ nicht. Auch Heath, 1989, S. 92, beschreibt nur den umgekehrten Wandel von sp. /b/ > ma. /v/, z.B.: *kunṭravan* < sp. *contrabando* „Schmuggel“. Vgl. jedoch das Auftreten derselben Form beispielsweise in Saudi-Arabien/Ḥiǧāz, WAD II, S. 104 und S. 106, Karte 209 (*batrīna* „Geschirrschrank/Vitrine“).

<sup>358</sup> Diese, vermutlich jüngere, Sprecherin artikuliert stets /t/ als stimmhaften, alveolaren Vibranten.

<sup>359</sup> Siehe zur „Reduktion“ *dǧāǧ* > *ǧāz/ǧāǧ* und zur Metathese *ǧdād* (< *džāz*) Marçais, 1911, S. 248, welcher diese Aussprache auf eine Epoche, in welcher im Dialekt Tangers /ǧ/ noch affriziert artikuliert

A: *nānʔūlu šannīyya l-fḥīsa, fhāl fḥīsa fəttəʔ t-tḥīd hāyda u kəbb əḡ-ḡdād.*

B: *əywa, u bāba mīskīn – llāh yrāḥmu – ka yāklū hāyda, nānqāttʔu u nsīsu u nāklū - bāba lāʔ. ka yqūl hūwwa xāšsu mfəttəʔ, kūnna nfəttəʔu lu hāyda u nāqqīw lu t-tāxf d-əl-lāhma fūq mənnu u lāyāklū b-əl-fūršīta<sup>360</sup> ...*

A: *...lāyāklū hāydāya.*

### 3. *lə-ftāyāʔ u t-tḥīd*<sup>361</sup>

A: Die *ftāyāʔ*, mache den Teig wie wir ihn für die *sfənḡ* machen. Du bereitest die *ftāyāʔ* und du machst [dafür] den Teig, und knetest. Früher machten wir sie nur mit Mehl und heute nehmen wir Mehl und Eier und Backmittel für Süßspeisen und was noch, und etwas Öl und frische Butter. Gib das [alles] in den Teig und knete, damit sie so werden, wie sagt man, damit sie fein und gut werden.

Nun denn und die *tḥīd* wiederum so. Für die *tḥīd* ziehst du wiederum den Teig aus und gibst ihn so in die Eisenpfanne.

B: Wir geben es in einen Kuskustopf.

A: Einen durchlöcherten Kuskustopf, ein *kīskās* aus Kupfer, wir haben [so] einen in der Vitrine.

B: Und wir gaben den Kuskustopf auf den [tragbaren] Ofen, sie zogen die *tḥīd* aus und machten sie ganz klein.

A: Wir machten sie klein. Wir zogen sie auf dem Tisch aus, wir zogen sie aus, hoben unsere Hand so und zogen sie aus.

B: So klein, wir legten sie auf den Teller übereinander – und ich erinnere mich noch, Großmutter nahm den Teig so, damit und sie gab es dahin und machte das erste und das zweite und das dritte und sie wendete sie und kochte sie schnell. Nicht eines nach dem anderen, sie machten viele, so.

A: [Ich mache] einen Haufen auf dem Kuskustopf und wende sie und lege sie hin [zu den anderen].

---

wurde, zurückführt. Zur Verbreitung dieses Wortes in Nordostmarokko siehe Behnstedt, 2005, S. 35. Zur Variante *dḡāz* in Ouargha siehe Lévi-Provençal, 1922, S. 189f. Zu *zāz* in Djidjelli siehe Marçais, 1956, S. 11, Fn. 1.

<sup>360</sup> < fr. *fourchette*, siehe Heath, 1989, S. 274, C-243. Siehe Behnstedt und Woidich, WAD II, S. 136f., Karte 215 zur Verbreitung dieses Wortes. Vgl. Heath, 2002, S. 109: „*fīrušīʔ* was recorded once in Ch [Chaouen]“.

<sup>361</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 6.2.

B: Wenn es wieder voll ist, macht man wieder einen. Man zerreißt es so und gibt das Hühnerfleisch dazu.

A: Wir nennen das, wie noch, *fḅīsa*<sup>362</sup>, wie *fḅīsa*, man zerreißt die *ṭḅīd* so und gibt das Hhchen darüber.

B: Genau und Vater – Gott möge ihn segnen – a so, wir schnitten, übergossen es [mit Milch?] und aßen – Vater nicht. Er sagte, seines müsse zerrissen sein, wir zerrissen es ihm so und gaben ihm ein Fleischstück darüber und er a mit der Gabel, bei Gott...

A: ...so a er.

#### 4. *sykk*

*yīmma kāθθ dfəṭlu. kāθθ dāṣməl, šənnīyya, kān ṭ-ṭḅīn u dəmṣi n-hādīk, n-əḅ-ḅḅa*<sup>363</sup>. *dṣābb z-zḅāṣ u ṭṭāḅnu hāydāya, b-dīk əḅ-ḅḅa d-əl-yīdd, āyyəḅ. māy ṭṭāḅnu, ḡḡi dgāḅḅəl dīç əṭ-ṭḅīn, yāç? dīç əṭ-ṭḅīn kāθθ dgāḅḅlu u dəṣṭəl ṣlīh. u hādāç, dīç əz-zḅāṣ, knna mbāxxḅu hāydāç, mbāxxḅu u nṣāmlu lu lbən u knna l-fl, nāṗṗīw ləm wāḅṭ*<sup>364</sup> *əl-fl. nāṗṗīw lu dīç əl-fl sṭīṭwīn āw kbīḅīn. dbāxxər yīmma u dkībbəm fə-hādīç, f-əl-gəṣṣa kbīḅa, u dkəbb ṣlīḅīm l-lbən, u dkībb dīç əl-lbən, u nāçlūh, hāydāç. u dīç əz-zḅāṣ, dīç əz-zḅāṣ kāθθ dfəṭlu yīmma, kāθθ dəṣṭəl ṣlīh, kəksu. dəṣṭəl dīk kəksu, yīmma dādāṗṗīh, yīmma kāθθ ṭālṣu n-əs-stāḅ u dādāṗṗi sābāna u ṭəḅḅu*<sup>365</sup>. *māyn nānākn xāṣṣna kəksu, nānḡəḅdu, nṣāzzgu*<sup>366</sup>, *ṣāw mbāxxḅu nāṗṗīwāḅ n-əl-ḅada āw n-əl-ṣāṣa.*

<sup>362</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 6.4.

<sup>363</sup> Hier: „ffentliche Mühle“, bedeutet auch „Mühlstein, Handmühle“, DAF, V, S. 78f. Rahmouni, 2014, S. 400, Fn. 282, bezeichnet den Mühlstein als ein ehemals typisches Kchenutensil Chefchaouens und merkt an, dass der Überfluss an fließenden Gewässern einst das Bauen öffentlicher Mühlen in Chefchaouen vorangetrieben habe. Siehe *ibid.* für einen Kommentar zur Auflistung öffentlicher, heutzutage stillgelegter Mühlen von Hoenerbach und Kolenda, 1975, S. 108, Fn. 3. Siehe auch Rahmouni, 2014, S. 399, Fn. 280: „In past decades almost every neighborhood in Chefchaouen had its own public mill, though one would also find a millstone in every house.“. Eine detaillierte Beschreibung seiner Bestandteile und Funktionsweise, sowie eine Skizze einer Handmühle siehe bei Rackow, 1958, S. 43 und Tafel LI: „Handmühle = *ər-rḅā* الرḅا: Bei den Bəni Sāʿīd [Bezirk Wad Law] ruhen die Mahlsteine stets auf einem festen Gestell“.

<sup>364</sup> < *wāḅad*.

<sup>365</sup> Normalerweise ist das Präfix des Imperfekts, 3. Person feminin *d-*, zu erwarten wäre also *dəḅḅu*.

<sup>366</sup> Siehe zu diesem Verb Marçais, 1911, S. 413, welcher schreibt, dass sein Ursprung in dem br. Wort *əbzəg* „feucht sein“ liege. Abu-Shams, 2002, S. 243, schreibt, dass der Begriff (neben Rabat) auch in Tanger und Fes bekannt sei. Moscoso, 2003, S. 45, Fn. 94, beschreibt das Phonem /g/ in diesem Fall

4. *säykūk*<sup>367</sup>

Die Mutter rollte ihn [den Kuskus]. Sie nahm, was war das, Mehl und sie ging zu jener, zur Mühle, nahm den Weizen man mahlte ihn so, mit jener Handmühle, ja. Wenn sie ihn gemahlen hatte, siebte sie jenes Mehl, nicht? Jenes Mehl mahlte sie und rollte es [zu kleinen Kügelchen, zwischen ihren Fingern]. Und das, jenen Weizen dämpften wir so, wir dämpften ihn und gaben *lbən*<sup>368</sup> dazu und wir gaben Bohnen dazu. Wir gaben jene kleinen Bohnen dazu oder große. Mutter dämpfte [sie] und gab sie in jene, in die große Schale und goss *lbən* darüber, sie goss jenen *lbən* darüber und wir aßen es, so. Und jene Weizenkörner, jenen Weizen rollte die Mutter, sie rollte ihn. Sie rollte jenen Kuskus, die Mutter machte ihn, Mutter ging hoch auf die Dachterrasse und nahm ein Leintuch und mahlte ihn. Wenn wir Kuskus brauchten, nahmen wir ihn, befeuchteten ihn, dämpften ihn wiederum [und] servierten ihn zum Mittag- oder Abendessen.

5. *š-šāḥvīyya u būmdān*

*š-šāḥvīyya fāw hāydāç. š-šāḥvīyya, kūnna nā??īwha, b-šənnīyya? b-əz-zwāḥ, ngāwbəlu z-zwāḥ b-əš-šāḥvīyya d-əl-ḥvīb, u dāḥgən dīç əš-šāḥvīyya u gğīb əs-smən u dəbda dāḥḥgən dīç əl-ḥāgīn, āḥgən, āḥgən, āḥgən, āḥgən, ḥāḥḥa dəvūdu fhāl, fhāl ḥəlwa. u dāḥḥāḥvīyya ḥvīfāθ u dāḥməl dīç əl hādīç, hāydāç, fhāl bḥīwlāθ u dnəzzləm, u ā??i yīddəç f-əs-smən, yīddəç f-əs-smən u nḥi hāydāya, yīddəç f-əs-smən. u [dī]k s-sāḥa ābda dāḥməl hāydāya ha, š-šāḥvīyya – šḥāl kūnna nā??īw d-əš-šāḥvīyya, ka yī??īw š-škāka d-əš-šāḥvīyya. u f-būmdān, kānu dāba ḡ-ḡīkān, ḥna kānu māḥna ḡīkān, māḥdānīyya u l-ḡmāvīyya u ḍākb bən-ḥməd, ç-çāfyā, u lla<sup>369</sup> ḥāvāfa u lla ḥāyša. wā-kān dāba s-sūnni d-əḥ-ḥīn dyāləç, u s-sūnni d-hāḍi, s-sūnni d-hāḍi u s-sūnni d-hāḍi. dāba kūll kūnna nāsḥḥku, bāš nā??īw s-sūnni dyāləç, yāç? l-lāḡādda māš nā??īw s-sūnni dyāli. l-lābāḥdumāš nā??īw s-sūnni ḍ-hāḍi. l-lāddīlu māš nā??īw s-sūnni ḍ-hāḍi. l-lābāḥdu māš nā??īw s-sūnni ḍ-hāḍi, ḥāḥḥa nā??īw s-sūnni d-kūll wāḥəd. fāw nəbdāw nḥāwdu. fāw māš nā??īw s-sūnni fāw dyāləç, ḡādda māš nḥāwdu dyāli. d-hāḍi, d-hāḍi, d-hāḍi, d-hāḍi. dāba, būmdān, mnāyn kānu ysḥḥku, ka yī??īw hād əš-šāḥvīyya, mnāyn yḥbāḥ əç-ḥbāḥ u dā??i hāyda, ḥəsḥūd āw l-ḥāḥka mā<sup>370</sup> dḥīm dā??i šḡləç, dā??i l-ḥvīka u dāḥgən u ḥāḥḥāb u dāxsəl*

---

als: ‚/ḡ/ ‚fricativa pospalatal sonora‘ ‘, stützt seine These der Frikativierung dieses Phonems jedoch nur auf dieses eine Verb.

<sup>367</sup> Siehe zu dieser Speise im Index kulinarischer Begriffe, unter 2.4.

<sup>368</sup> Siehe zu dieser Speise im Index kulinarischer Begriffe, unter 8.1.

<sup>369</sup> Abgekürzte Form des Titels *lālla*, vgl. Rahmouni 2014, S. 14, Fn. 46; und *supra*, Fn. 270.

<sup>370</sup> < māš.

ʔšāfi u ɪla ka ʕāndək ʔ-ʔāšbīn, dʕābbən<sup>371</sup>. u ha š-ši kāyīʔʔīw n-nās šhāyly, māši fhāl l-yūm. u nʔi gālsa, u hādi māš ǧǧīb l-xūbz u z-zāyʔūn, hādi māš ǧǧīb l-kās u d-əs-sūkkāw u āθāy. hādi māš dādʔūm dāʕmāl āṭāy u dādīʔʔām u nəzzəl u ǧǧīb l-kīsān n-wūʕt əd-dwīka. u d-ʕāndu ši lāyχāwzu. ma ʕāndək ši, māš yīʔʔīw šwīwəš d-əʔ-ʔhīn wāhəd u ʔūm yʕāznu fʔāyāw, bāš yšāwbu āθāy f-əl-ʕāšīyya.

##### 5. šāʕīyya und Ramadan

Die šāʕīyya [macht man] wiederum so. [Für] šāʕīyya, dazu nahmen wir, was war das? Weizen, wir siebten den Weizen, mit dem Sieb aus Seide und du machst [den Teig] jener šāʕīyya, und du nimmst smən und beginnst, jenen Teig zu kneten, knete, knete, knete, knete, bis er wie [der Teig von] Süßigkeiten wird. Und du schneidest [ihn in] kleine Stückchen und machst jene, diese, wie kleine Würstchen und lege sie hin, und mach deine Hände [voll mit] Butter, deine Hände mit Butter und du [machst] so, deine Hände mit Butter und dann beginnst du, sie so zu rollen<sup>372</sup>. šāʕīyya – früher machten wir šāʕīyya, sie machten die Tasche [voll mit] šāʕīyya. Und zu Ramadan, waren Nachbarn [von uns], wir hatten [diese] Nachbarn, die Māʕdānīyya und die Ġmāʕīyya und ʔāw bən-ħməd, Šāfyā, und Lālla ʕĀwāfa und Lālla ʕAyša. Und nun gab es etwa deinen Kübel<sup>373</sup> [voll Mehl] und den Kübel von diesem, den Kübel von diesem und den Kübel von diesem. Wir alle [blieben auf bis zum] letzten Essen vor dem Morgengrauen, um deinen Kübel [voll] zu machen, nicht? Am nächsten Tag machten wir dann meinen Kübel. Am Folgetag machten wir den Kübel von diesem. Am übernächsten Tag machten wir den Kübel von diesem. Am Folgetag machten wir den Kübel von diesem, bis wir einen Kübel für alle [voll]gemacht hatten. Und dann begannen wir wieder von vorne. Wiederrum machten wir deinen Kübel, am nächsten Tag machten wir wiederum meinen. Von diesem und jenem und diesem und jenem. Im Ramadan, wenn sie bis zum Nachtmahl aufblieben, machten sie diese šāʕīyya. Wenn der Morgen graute, und du so um neun oder zehn aufstehst, machst du deine Arbeit. Du machst die hūwā und knetest [den Teig] und kehrst und wäschst das Geschirr ab. Und wenn du Wäsche hattest, dann wäschst du [sie]. Das machten die Leute früher, [es war] nicht so wie heute. Und du sitzt, und diesem bringst du Brot und Oliven, die-

<sup>371</sup> dʕ > dʕ, siehe zu dieser Emphase von /d/ Moscoso, 2003, S. 55.

<sup>372</sup> Die Sprecherin sagt hier ābda dāʕmāl hāyḏāya ha, was den Rhythmus ihrer Handbewegung erkennen lässt.

<sup>373</sup> Die eigentliche Bedeutung des Wortes ist eine Maßeinheit, die auch der Prophet nahm um nach dem Fastenbrechen Almosen zu geben, vgl. ka. الصاع „ein Hohlmaß schwankender Größe“, Wehr, s.r. √šwʕ. Hier wird der Begriff als Kübel übersetzt, da in Chefchaouen zumeist ein Kübel zum Abmessen des Getreides verwendet wurde.

sem bringst du ein Glas mit Zucker und Tee<sup>374</sup>. Diesem machst du Tee, du bereitet Tee zu und stellst ihn ab und bringst die Gläser in den Innenhof<sup>375</sup>. Und wer Geld hat, geht aus. Wenn du keines hast, nimmst du etwas Mehl und knetest *fīṭyāḅ*, damit man am Nachmittag Tee trinkt [und sie dazu serviert].

#### 6. *bāḡḅīḅ*

B: *bāḡḅīḅ – lḷāhīla – šhāyly künṭ nāḡḡīh ḡa b-əṭ-ṭhīn u yzi ḡzāl. l-māḡla d-wūzda kūnna nāḡḡīwāh. nānḥāḅbəl ... dīk əṭ-ṭhīn kūṭṭ u – ma ḡanna ši kān ḥāṭṭa l-mākīna, kūnna nxāḅḅtu ḡa ḥāyda b-yīddna, ḡāf ḡāf ḡāf ḡāf ḡāf – āḡməl xmīka u l-ma u nṭi lādḥāḅbəl<sup>376</sup> u ḥāṭṭa lāyīḡḡāḡ fḥa šmāḡ ḥāyda. u āḡḡīh yāxṭmāḅ u bda dāḡli u nəzzəl. ṭ-ṭhīn u l-xmīka u l-ma sxūnīn.*

A: *u dāba āš lāyḡāmlu lu?*

C: *dāba lādḡāmlu b-əs-smīda<sup>377</sup>.*

B: *l-bāyṭāθ u l-xmīka.*

C: *u ḡməl lu l-xmīka xḅa u...*

B: *d-əl-xūbz.*

C: *...u xādmu f-mūlinəks u šāfi.*

#### 6. *bāḡḅīḅ<sup>378</sup>*

B: *bāḡḅīḅ – bei Gott – früher machte ich sie nur mit Mehl und sie wurden sehr gut. [In] der Pfanne aus Oujda<sup>379</sup> machten wir sie. Wir siebten jenes Mehl und – wir hatten nicht einmal*

<sup>374</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, unter 9.1.

<sup>375</sup> Der hier verwendete Begriff ist *wūṣṭ d-dwīka*. Rahmouni, 2014, S. 232, übersetzt den Begriff als „the house’s courtyard“. Rackow, 1958, S. 2-3, S. 8, Tafel IV und XLV, unterscheidet für die Region Nordwest-Marokkos zwischen *dwīra* „Küche“ und *wūṣṭ d-dār* „Patio, Innenhof“. Heath, 2002, S. 537, Karte 3-28: *ḡwir-a*, bezeichnet das Wort als Diminutivform von *dāḅ* „Haus“. Vgl. auch Hoenerbach und Kolenda, 1975, S. 132, Fn. 45: „In Marokko sind *dwīra* und *qaur* für Haushof (ländliche Architektur) in Gebrauch neben *wesṭ ed-dār*: Haushof (städtische Architektur).“.

<sup>376</sup> Die Frau verspricht sich hier vermutlich und artikuliert /h/ an Stelle von /x/. Sie meint wohl das Verb *xāḅḅəl* „mischen“, wie im Satz davor.

<sup>377</sup> Vgl. die Zubereitung in dem Rezept von Abu-Shams, 2002, S. 389, welche auch Eier beinhaltet.

<sup>378</sup> Siehe zu dieser Speise im Index kulinarischer Begriffe, unter 6.1.

<sup>379</sup> Eine in Oujda (Nordostmarokko) hergestellte, besonders schwere Pfanne, welche man normalerweise zur Herstellung von *ḥārša*, süßem Brot aus Grieß, verwendet.

eine Maschine, wir rührten<sup>380</sup> ihn [den Teig] nur so, mit unseren Händen<sup>381</sup> – gib Backmittel dazu und Wasser und du rührst [den Teig], bis er wie Wachs ist, so. Lass ihn gären und beginne sie zu braten und lass [sie]. [Nur] Mehl und Backmittel und warmes Wasser.

A: Und was nimmt man heutzutage?

C: Heute macht man sie mit Grieß.

B: Eier und Backmittel.

C: Man nimmt ein anderes Backmittel...

B: Das für Brot.

C: ...und man gibt ihn [den Teig] in die Küchenmaschine und fertig.

B: Heute machen sie es mit Grieß.

### 7. *kəksu b-əl-xūḏka*

B: *kəksu b-əl-xūḏka, kūnna nəʔʔw l-lḥām, yāç? kūnna nəʔʔw l-ʔāddīd, hāda kūnna – hādāk šḥāyly, l-yūma, šḥāyly kūnna nəʔʔw, šənnīyya, ʔāšbīd, ka yʔəbdu z-zbāf. dīç əz-zbāf ka yḡībūh, dīç ət-ḥīn ka yḥāyydūh u dīç əz-zbāf ka yfāzzgūh u yīʔʔwāh f-əl-kəskās, ybāxxu u yfāwdu, ybāxxu u yfāwdu u ybāxxu u yfāwdu. u l-gāmīla ka ykūn fīha l-ʔāddīd āw l-kbādəl, n-nās šḥāyly ka yīʔʔw kbādəl.*

A: *šnu l-fārq bāyn l-krādəl u l-qāddīd?*

C: *l-krādəl d-əl-kīšša...*

B: *...d-əl-kīšša u l-ʔāddīd d-əl-lḥām... – dāba māy ykūn ḡ-ḡīkān mfa bāfīθəm, l-yūma ḡādda māš nḥāmlu, šənnīyya, šāšbāna. dāykūn, zāfma, bīmḏān māš yʔākbāb. šnu māš nəʔʔw? ḡīb šī ḥāza d-əz-zbāf, ḡīb šī ḥāza d-əz-zbāf, ḡīb šī ḥāza d-əz-zbāf, u šənnīyya, š-škāba d-əz-zbāf. ʔābbīha, nānāʔʔwaha, ʔābbīha n-əb-bḥa, yḥānu, hāyda b-yiddəm, lāyšākbədūha. lāyḏw nəʔʔw dīk əz-zbāf u ybāxxu u dīç ət-ḥīn, āš māš yīʔʔw bīh? māš yīʔʔw bīh lə-ftāyāb, f-əl-ʔāšīyya māš yīʔʔw āḥāy bīh – u kəksu kūnna, šənnīyya, māš dāḥḥāybyūh. kəksu kūnna nḥāmlu, nəʔʔw l-lḥām, u šənnīyya, u māšdnūs u l-yībzāb u l-ʔīkfa, u ḡūwwzəθ ḥīb, nānāʔʔwaha, u šənn[īyya], u l-bəšla, əywa nəʔʔw dīç əl-lḥām dāḥḥālla. əywa, l-xūḏka kūnna, īla ka ʔāndəç l-kūmb, āw l-ləfḥ u l-fūl u l-ʔābāf u l-ḡāknīn u l-ʔānnākiyya u, šənnīyya u hādīç šī, u l-ʔābāf əl-lḥāmka u l-ʔābāf əl-xāḏka. əywa, dḥāsla, mnīn nānāʔʔəm b-ḡāf dīç əl-gāmīla, kībb fīha dīç əl-xūḏka. dīç əl-xūḏka, hāy lāḥīb u dīk kəksu ʔāw lāybāxxāb fə-dīç əl-*

<sup>380</sup> Wörtlich: „mischten“ < ka. *xarbaṭa* „etw. durcheinanderbringen“, Wehr, s.r. √xrbṭ, nicht verzeichnet in DMA, DAF oder DCADM.

<sup>381</sup> Die Sprecherin sagt hier *dāf dāf dāf dāf dāf*, was auf ihre die Erzählung begleitenden Handbewegungen schließen lässt.

*xūḏka. əywa lāyīḃ dīk kəksu, dīç əl-xūḏka ḏkūn ṭābəθ, dīk əl-lḥām ykūn ṭābəθ. əywa, lāyī??ṭw l-gəşfa u ysā??ṭw, ysā??ṭw. ā??i dīç əl-xūḏka f-əl-wūsūt, u dīç kəksu hāydāya, u gləs dāçül.*

## 7. Kuskus<sup>382</sup> mit Gemüse

B: [Zum] Kuskus mit Gemüse gaben wir Fleisch, richtig? Wir gaben *qāddīd* dazu, das machten wir – das [war] früher, heutzutage, früher nahmen wir, was war das, *ṭāšbīd*, sie nahmen Weizen. Jenen Weizen brachten sie, jenes Mehl, nahmen sie (weg) und jenen Weizen befeuchteten sie und gaben ihn in den Dämpfer, sie dämpften ihn und wiederholten das [Befeuchten], sie dämpften ihn und wiederholten das, sie dämpften ihn und wiederholten das. Und im Topf, darin waren die *qāddīd* oder die *kḃādəl*<sup>383</sup>, früher machten die Leute *kḃādəl*.

A: Was ist der Unterschied zwischen *krādəl* und *qāddīd*?

C: Die *krādəl* sind aus Pansen gemacht...

B: ...und die *qāddīd* aus Fleisch – nun wenn wir Nachbarinnen zusammen sind, heute machen wir, was, eine *šāfbāna*. Wenn Ramadan bevorsteht, was machen wir dann? Bring etwas Weizen, bring Weizen, bring Weizen und was, die Tasche [voll] mit Weizen. Bring sie, wir nahmen sie, brachten sie zur Mühle, damit sie ihn mahlten, so, mit ihren Händen, sie mahlten ihn mit der Handmühle. Sie kamen, wir mahlten jenen Weizen und sie dämpften ihn und jenes Mehl, was machst du damit? Du machst damit die *ḏāyāḃ*, am Abend servierst du sie zu Tee – und den Kuskus, was war das, den kochst du. Wir machten Kuskus, wir nahmen Fleisch und was noch, Petersilie, Pfeffer und Zimt, man ließ es kochen, wir nahmen dazu, was noch, Zwiebeln, ja und wir ließen jenes Fleisch braten. Ja, und das Gemüse, wir nahmen, wenn man Kraut hatte, und Rüben, Bohnen, Kürbis, Disteln und Artischocken und was noch, und jenes und Kürbis und Zucchini. Nun ja, wasche sie, wenn ich alles in jenen Topf gegeben habe, gib jenes Gemüse hinein. Jenes Gemüse kocht dann und jener Kuskus wird noch einmal in diesem Gemüse gedämpft. Nun ja, [wenn] jener Kuskus fertig ist, [dann] ist jenes Gemüse [auch] gekocht, [und auch] jenes Fleisch ist gekocht. Nun, dann richtet man die Schale [mit dem Kuskus und dem Gemüse] an und gießt die Soße darüber, tränkt [den Kuskus]. Gib jenes Gemüse in die Mitte und den Kuskus so und setze dich hin, um zu essen.

<sup>382</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, unter 2.3.

<sup>383</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, unter 4.3.

8. *kəksu b-əl-ħūmmīs u l-bšāl*

*wälla kəksu fāw b-əl-ħūmmīs u l-bšāl. yāʔāʔāʔāʔ fū bšāl u l-ħūmmīs, āʔʔih yfīb mʕa l-lħām u ši hāža d-əz-zbīb. fāwəd dīç əl-bšāl, āʔʔihəm b-wāhdəm yʔāyybu u z-zbīb mʕāhəm. u māy yfīb dīç əl-lħām u dīç əl-ħūmmīs, māš dsāʔʔi ʔ-ʔūbsīl u dīç əz-zbīb u dīç əl-bšāl māš dāʔʔi hāyda fīla dīç, fīla dīç əl-lħām. əywa u kūl. u hāda kəksu.*

## 8. Kuskus mit Kichererbsen und Zwiebeln

Oder Kuskus mit Kichererbsen und Zwiebeln. Man schneidet Zwiebeln und die Kichererbsen koche sie mit dem Fleisch und ein paar Rosinen. Die Zwiebeln wiederum koche alleine und mit ihnen die Rosinen. Und wenn jenes Fleisch und jene Kichererbsen gekocht sind, übergießt du den Teller [mit der Sauce] und jene Rosinen und jene Zwiebeln gibst du so, über jenes, über jenes Fleisch. Nun ja und iss. Das ist der Kuskus.

9. *ʔāgʕa d-əš-štūn u d-əš-šʕāl*

*ğğīb š-štūn u zūwwlu š-šūç u māš ddūʔʔ, šənnīyya, ʔ-ʔāwm u l-ʔāšbūç u l-fīlfla īla kāθθ hāʕʕa u ʔūmāʔīš, mʔāʔāʔ fū kūnna nʔāʔāʔ fū ga hāyda b-əʔ-ʔwīf. u l-bʔāʔa nʔāššʕūha, nānāʔʔw dīç əʔ-ʔāzīn d-əš-štūn, dīç əl-bʔāʔa hāyda fīla ūžāh. u īla kān l-fūl ʔāw, šənnīyya, ġūlbān, hāʔʔa ġūlbān kūnna nāʔʔwāh.*

*u š-šʕāl fāw hāydaç. fāw āʔʔih f-əl-fāʕʕān – ka<sup>384</sup> šʕāl stītu – dāʔʔih f-əl-fāʕʕān u dāʕməl lu, šənnīyya, fāwəd hāyda, l-līʔāma, l-ʔāšbūç u ʔ-ʔāwm u l-fīlflil u ʔūmāʔīš u šənnīyya, u l-bʔāʔa fīla ūžāh. wā-fābbīh n-əl-fāʕʕān, ʔāyybu u zību. lāyzi ġzāl, əywa.*

9. *ʔāgʕa*<sup>385</sup> mit Anchovis und Makrelen

Bring die Anchovis und entferne ihre Gräten und zerhacke, was, Knoblauch und Koriander und Paprika, wenn du scharfen hast, und Tomaten, geschnitten, wir schnitten sie nur so, in Stücke. Und die Erdäpfel, schälten wir, wir bereiteten jene *ʔāzīn*<sup>386</sup> mit Anchovis zu, jene Erdäpfel so, oben. Und wenn es Bohnen gab, oder was noch, Erbsen, auch Erbsen gaben wir hinein.

Und die Makrelen [macht man] auch so. Wieder gibst du sie in den Ofen – die Makrelen waren klein – gib sie in den Ofen und gib dazu, was war das, das wieder, die Zutaten, Koriander und Knoblauch und Paprika und Tomaten und was noch, und die Erdäpfel darüber. Und bring es zum Ofen, lass es kochen und hole es. Das ist sehr schmackhaft, ja.

<sup>384</sup> < *kān*.

<sup>385</sup> Siehe im Index kulinarischer Begriffe, 10.1.

<sup>386</sup> Die Sprecherin meint hier vermutlich *ʔāgʕa*.

10. *tāzīn šlāwi*<sup>387</sup> (*d-əl-lḥām*)

B: *ka ṣānna tāzīn lāyʔūlu lu ʔ-tāzīn ʃ-šlāwi, mzəlləʒ. kūnna nəʔʔīw l-lḥām yʔīb, hūwwa f-hādīç, nəʔʔīw lu ṣāw l-līʔāma, kīf nānāʔʔīw l-līʔāma n-hādīç. dīç l-lḥām nəʔʔīw la l-līʔāma, nəṣāddlu la l-yībzāw, nṣāddlu la l-māṣdnūs u bəʃla u ha ʃ-ši*<sup>388</sup>. *u nəʔʔīwāh yʔīb, ǧāʔīh u xāllīh yʔīb. mnāyn yʔīb āṣməl lu l-xūḍka. ṭla kān l-ləʔf, āw bṭāʔa, āw ǧ-ǧāṣda, āw l-ʔānnāwīyya, āw l-ǧūlbān, kān l-wāxʔ d-əl-xūḍka. əywa, lāyʔīb ʃla l-mīžmāw, kūnna nṭāyybu ǧa ʃla l-mīžmāw. yʔī bāba – lḥāh ywāḥmu – ddən l-lūwwli, yʔīb lə-ǧda mwūǧǧəd, ma kāθθ la sāṣa ʃla ʔ-tānǧka sāṣa wālla ši.*

A: *b-əl-hāqq kūnʔu dāqumu bəkri, la?*

B: *əywa, f-əʔ-ʔmənəy ka yʔūm bāba yīmši n-əš-šǧūl, yīmši n-əd-dwāz u yīmma məskīna – lḥāh ywāḥma – kāθθ dʔūm dāʔʔi lə-ǧda. u kāθθ dāʔʔīha ṣāwəd f-hādī, ṣāw f-əl-ʔīdka, ʔīdka u l-mīžmāw, mṣāmmāw b-əl-fḥām, f-wūʃʔ əd-dāw, u hīyya hādīç l-bāysāwa āʔʔīha f-əl-ʔīdka u zūwwəl la l-kāǧwa, dəbʔa hāydāç, u hīyya ǧāssa*<sup>389</sup> *ʔūddāma, zūwwəl, zūwwəl, zūwwəl, zūwwəl, ḥāʔʔa yzūwwəl dīç əl-kāǧwa. māy yzūl, dāʔʔi la z-zīθ u l-mlāḥ u xāllīha ʔīb u ʔīb, dāyīwǧāṣ fḥa šmāṣ mṭāyyba. u dāṣməl la, ṭla ka ma dāṣməl la l-kūmb, māš dāʔʔīh la. nānāṣṣḍu*<sup>390</sup> *hāyda, bə-ṣāṣād, u dhāwka b-əl-mūǧwūf. nānāʔʔīw la l-kūmb, əywa nānāʔʔīw la l-kūmb yʔīb. māy yʔīb, ʔ-tāzīn, šənnīyya, ʔūbsīl d-əl-fīlīl mxāllāṣ u ʔūbsīl d-əz-zāyūn, ṣāwəd mxāllāṣ. u z-zīθ bəldi u kībb u kūl. āʔāyyəl ʔšūwwāw, māši l-yūma, ṣāndəm ǧa ʔxāwbīʔ.*

10. *tāzīn šlāwi* (*d-əl-lḥām*)

Es gab etwas, das nannten sie *tāzīn šlāwi*, [sie war mit Mosaiktechnik] verziert. Wir brachten [darin] das Fleisch zum kochen, es [kochte] darin. Wir nahmen wiederum die Zutaten, die Zutaten wie wir sie dafür [eben] brauchten. Jenes Fleisch, wir nahmen die Zutaten, wir gaben Pfeffer hinzu, fügten Koriander und Zwiebeln und diese Sachen hinzu. Und wir ließen es kochen. Mach es zu und lass es kochen. Wenn es kocht, gib das Gemüse hinzu. Wenn es welche gibt, (dann nimm) Rüben, Erdäpfel, Karotten, Artischocken oder Erbsen, je nach

<sup>387</sup> Zu dem auch in Tetouan bekannten Begriff *tāzīn šlāwi* und der Herstellung dieser Tonpfannen in Rabats Schwesterstadt Salé (ma. *šla*) siehe Rackow, 1958, S. 9, Tafel VII und Tafel LIV; zu dem Begriff *tāzīn* generell siehe im Index kulinarischer Begriffe, 4.1. und Abb. 4.

<sup>388</sup> < *hād əš-ši*.

<sup>389</sup> *ǧālsa* > *ǧāssa*. Vgl. den ähnlichen Fall *ǧəlsu* > *ǧəssu* bei Rahmouni, 2014, S. 275, Fn. 2.

<sup>390</sup> Emphase von /d/ > /d̪/ auf Grund seiner konsonantischen Umgebung, /s/.



## 11. Gefülltes Hähnchen

Früher gab es diese importierten Hühner nicht, es gab nur biologisches Hühnerfleisch. Man füllte es, wir nahmen, man nahm Zwiebeln und Petersilie und Koriander und Knoblauch. Und du zerhackst das, nicht wahr? Und du gibst es in ein Teller. [Zu den Zutaten gehören noch] Pfeffer und Zimt und Nüsse und Ingwer, Nüsse und Safran und etwas *smən* und jene Zwiebel, du machst dich daran und schneidest sie klein<sup>396</sup>, so. So und du gibst es in die Wanne oder auf den Teller und mischst das [die Zutaten]. Du füllst ihr Inneres [der Hähnchen], von hier und hier und hier und hier fülle es. Nun denn und schließe ihre Beine und lasse sie kochen. Wenn sie gekocht sind, dann nimm sie weg und brate sie. Früher gab es keinen [öffentlichen] Backofen, man gab sie nur in ... in Öl, in Öl, man gab Öl dazu und *smən*.

12. *s-sfūf*

*s-sfūf hāda, řābb ř-řhīn n-əl-fāvān, d-əz-zvāř<sup>397</sup> – řhāyly ka yřřřwha z-zvāř – lāyřāmmřu, ř-əl-fāvān. řāmmřu u āřmāl, řānnīyya, z-zānglān u n-nāřāř, řābbəθ řlāwa u n-nwa u ř-smən u řānnīyya, u z-zīθ u xāllāř đīk əř-ři māzyān u řřb đīç, řānnīyya, u ř-sūkkāv u bda đhūkk hāydāya. đāddlək đīç, đīç əs-sfūf. řāřřa yřřřu hāyda u nři lāddlək. əywa, māy yřdlək, řāyydām. āřřřhəm ř-ři řřāl u xāllřhəm, řāyydām.*

12. *s-sfūf*<sup>398</sup>

[Für] *sfūf* bringst du das Mehl zum Ofen, aus Weizen - früher nahmen sie Weizen - man röstet es, im Ofen. Röste es und gib, was noch, Sesam und Fenchel, Anis und Mandeln und *smən* hinzu und was noch, Öl und vermische das gut und bringe jene Sache und Zucker und beginne es so zu bearbeiten. Du knetest jenen, jenen *sfūf*. Bis er so aussieht und du bearbeitest ihn gut, nun ja, wenn er gut durchgeknetet ist, nimm es weg und gib ihn in einen Kübel und lasse ihn, stell ihn weg.

<sup>396</sup> Die Sprecherin sagt hier *čāx čāx čāx čāx čāx čāx*, was wohl das in sehr kleine Stücke Schneiden der Zwiebel untermalen soll, vgl. das Verb *čāxčāxa* „klein schneiden“.

<sup>397</sup> Siehe zu dieser Auslautverhärtung *supra*, Kapitel 3.1.1. (Entsonorisierung).

<sup>398</sup> Siehe dazu im Index kulinarischer Begriffe, 7.2.

## 5. Index kulinarischer Begriffe: Speisen und Hausrat

### 1. Suppen und Breie

#### 1.1. *bāyṣāB(a)*

Speise aus getrockneten, geschälten und mit einem Holzstiel, *ḩāṣṣād*, zerdrückten Bohnen, welche mit Olivenöl angerichtet und mit Knoblauch, Pfeffer und Paprika gewürzt wird<sup>399</sup> und dem br. *tālaxša* entspricht<sup>400</sup>. Das Gericht kommt vermutlich aus Ägypten, vgl. koptisch *pise arō* „(das) Kochen von Bohnen“<sup>401</sup>.

#### 1.2. *ḩwība*

Typisch marokkanische Suppe mit Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Tomaten), Kichererbsen, feinen Nudeln, wenig Fleisch und Gewürzen, welche vor allem im Fastenmonat Ramadan zum täglichen Fastenbrechen gegessen wird.<sup>402</sup>

#### 1.3. *ḩṣīda*

Eine Art dicker Grießbrei mit geschmolzener Butter und Honig oder Öl. Der Brei wird auch oft angerichtet mit etwas *sāmīθ* (s.v.).<sup>403</sup> Behnstedt und Woidich beschreiben den Begriff *ḩṣīda* als „wohl die bekannteste arabische Bezeichnung für einen Brei“<sup>404</sup>.

<sup>399</sup> Rahmouni, 2014, S. 363f., Fn. 132 und DAF, I, S. 370. Siehe Abu-Shams, 2002, S. 339f., für ein Rezept aus Rabat: *l-bīṣāra* und Abu-Shams, 1997, S. 169, Text 13: *tālaxša* (= *l-bīṣāra*), für ein Rezept aus Tisərgāt, Südmarokko. Für zwei Rezepte aus Chefchaouen siehe Moscoso, 2003, S. 221f. und S. 241f. Für Rezepte aus Anjra vgl. Vicente, 2000, S. 167f., Text 18 und S. 219, Text 100.

<sup>400</sup> Abu-Shams, 2002, S. 70.

<sup>401</sup> *ibid.*, S. 69 und Corriente, DAA, S. 72

<sup>402</sup> Rahmouni, 2014, S. 374, Fn. 184 und DAF, III, S. 62. Siehe auch Abu-Shams, 2002, S. 88 und S. 447, Photo 1. Im And. *ḩarīrah* „Brühe“, DAA, S. 120. Vgl. Westermarck, 1968b, S. 95 über den Stellenwert dieser Suppe im Fastenmonat in Fes und Tanger. Für ein Rezept aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 337-339. Für ein Rezept aus Chefchaouen siehe Moscoso, 2003, S. 248. Für Anjra siehe Vicente, 2000, S. 169, Text 21 und S. 186, Text 51. In ersterem Rezept aus Anjra merkt die Sprecherin an, dass in der Ġbāla-Region die Bohnen mit einem Holzstiel zerdrückt, in den Städten hingegen mit Maschinen gemahlen werden.

<sup>403</sup> DAF, IX, S. 128 und Abu-Shams, 2002, S. 220. Zu dem Begriff im And. siehe DAA, S. 355.

<sup>404</sup> WAD II, S. 245f., Karte 242 „Brei“.

#### 1.4. *məngūb*

Speise aus getrockneten, ungeschälten Bohnen, welche in Wasser gekocht und dann mit Öl und Gewürzen angerichtet werden<sup>405</sup>. Der Sprecher nennt auch die Bohnen selbst, nicht nur das Gericht, *məngūb*.

## 2. Teigwarengerichte

#### 2.1. *bū-ḡūdān*

Eine Art hausgemachter Nudeln, ähnlich wie Makkaroni und ein für Chefchaouen sehr typisches Gericht.<sup>406</sup>

#### 2.2. *šāḡrīyya*

Feine, handgemachte Nudeln, die unter anderem in die *ḡīka* als Zutaten gegeben werden.<sup>407</sup>

#### 2.3. *kəksu/kəksu/ḡām*

Kuskus. Bezeichnet sowohl das Getreide (Weizengrieß), als auch die damit zubereitete Speise, welche für ganz Marokko und Nordafrika typisch ist.<sup>408</sup> In Chefchaouen gibt es zwei Arten

<sup>405</sup> Siehe DAF, XI, S. 468, s.r.  $\sqrt{\text{ngb}}$ .

<sup>406</sup> Rahmouni, 2014, S.368, Fn. 155. Vgl. Moscoso, 2003, S. 236 für ein weiteres Rezept aus Chefchaouen, welcher *bū-ḡūdān* transkribiert und einen Teil der Transkription nicht übersetzte.

<sup>407</sup> DAF, VII, S. 112 und Abu-Shams, 2002, S. 182. Für ein weiteres Rezept aus Chefchaouen siehe Moscoso, 2003, S. 243 und S. 279, welcher den Begriff als: „fideos de masa elevada“ übersetzt. Vicente, 2000, S. 254, Fn. 102 beschreibt *šāḡrīyya* als hausgemachte Nudeln, *fdāwəš* hingegen als gekaufte.

<sup>408</sup> Rahmouni, 2014, S.368, Fn. 152; DAF, X, S. 582 und Abu-Shams, 2002, S. 280-283 und *ibid.*, S. 450, Photo 5 und 6. Siehe Rackow, 1958, S. 42, Fn. 1, zur Zubereitung von Kuskus: „die von den Frauen mit den Fingerspitzen unter Zusatz von Wasserspritzern aus 2/3 Teilen Weizen- oder Gerstengrieß und 1/3 Teilen Mehl in großen Holzschüsseln gerollten Kügelchen werden mit Wasserdampf (...) gargedünstet. Da die Antike den Siebtopf nicht kennt, muß das Dämpfen eine berberische Erfindung sein“ und *ibid.* zu den verschiedenen Bezeichnungen von Kuskus je nach Region (*tāḡām*, *māḡāš*, verschiedene Formen für *kəksu*). Für Rezepte aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 347-352. Für zwei Texte aus Chefchaouen siehe Moscoso, 2003, S. 242f. und S. 253. Für Anjra siehe Vicente, 2000, S. 195, Text 1; S. 179, Text 24 (*səksu*); S. 206, Text 80 und S. 217f., Text 97.

der Zubereitung von Kuskus: Eine Zubereitungsart ist mit Gemüse (*kəksu b-əl-xūdka*)<sup>409</sup>, die andere mit Kichererbsen und Zwiebeln (*kəksu b-əl-ħūmmīš u l-bšāl*).

### 2.3.1. *ṭfām*

„Nahrung; Speise; Kuskus“.<sup>410</sup> Auch in Algerien besitzt dieses Wort im Allgemeinen die Bedeutung „Kuskus“.<sup>411</sup>

### 2.4. *sāykūk*

Kuskusgericht, bei dem *lbən* über grobkörnigen Kuskus gegossen wird.<sup>412</sup>

## 3. Salate

### 3.1. *zāʿlūk*

Vorspeise/ Salat mit Melanzani.<sup>413</sup>

## 4. Hauptspeisen: Schmorgerichte und Gebratenes

### 4.1. *ṭāžīn*, Pl. *ṭwāžən*

Bezeichnet sowohl einen runden, nicht sehr tiefen Topf oder Pfanne aus Ton mit rot-brauner Glasur, als auch die darin zubereitete, geschmorte Speise.<sup>414</sup> Siehe Abb. 4.

<sup>409</sup> Abu Shams, *ibid.* S.280-283 (*l-kəksu bə-sbəl ḥdāri*), bezeichnet diese als die bekannteste und vor allem im Winter konsumierte Zubereitungsart von Kuskus.

<sup>410</sup> DAF, VIII, S. 306. < ka. *ṭafām* „Essen; Speise“, siehe Abu-Shams, 2002, S. 206f. Im And. *ṭafām*, Pl. *aṭṭimāh* „Essen; Weizen“, DAA, S. 331.

<sup>411</sup> Vgl. WAD II, S. 247.

<sup>412</sup> DAF, VI, S. 266. Nach Abu-Shams, 2002, S. 281f., wird das Gericht auch mit Bohnen angerichtet und vor allem in ländlichen Gegenden, am häufigsten im Frühling und als Frühstück, konsumiert. Vgl. Abu-Shams, 2002, S. 352, für ein Rezept aus Rabat.

<sup>413</sup> DAF, V, S. 333.

<sup>414</sup> DAF, VIII, S. 362, s.r.  $\sqrt{\text{ṭwjn}}$  und Lévi-Provençal, 1922, S. 188, Abb. 25: „*ṭāžīna* ‚plat creux‘“. < gr. *téganon* / *tágenon* „Tiegel, Pfanne“, siehe Rahmouni, 2014, S. 166, Fn. 19 und Abu-Shams, 2002, S. 202. Beide schlagen eine Herleitung des Worts aus dem Gr. über das Aram. (syr. *ṭīg[ā]na* und rabb. *ṭiggāna*) vor. Ein solcher Lautwandel ist aber eher unwahrscheinlich und eine direkte Herleitung aus dem Gr. naheliegender.

#### 4.2. *fārqūš*, Pl. *frāqīš/fāḡūš*, Pl. *fḡāḡīš/kḡāwān*

Speise aus Tierbeinen/-hufen.<sup>415</sup> Dieses Gericht ist sehr typisch für die Küche Chefchaouens.<sup>416</sup> Die Bezeichnung *kḡāwān*, laut meinen Informanten ein Synonym zu *frāqīš*, ist nicht in DAF verzeichnet.

#### 4.3. *kəḡdāla*, Pl. *kḡāḡəl*

Eine Art Wurst aus zerhacktem Pansen.<sup>417</sup>

#### 4.4. *kīḡḡa*

Faschiertes; Fleischbällchen aus Faschiertem.<sup>418</sup>

### 5. Konserven

#### 5.1. *qāddīḡ/ḡāddīḡ/xlīḡ*

Fleischkonserve. In schmalen Streifen geschnittenes Fleisch, das zur Konservierung gesalzen, gewürzt und in der Sonne getrocknet wird, um es danach in Fett und Olivenöl zu kochen, so dass es ein oder zwei Jahre gelagert werden kann und zumeist im Winter konsumiert wird.<sup>419</sup>

### 6. Brot<sup>420</sup>

#### 6.1. *bāḡḡīḡ*

Eine Art Pfannkuchen/Crêpe aus Mehl und Backmittel mit kleinen Löchern, welche in der Pfanne nur auf einer Seite gebraten werden.<sup>421</sup>

<sup>415</sup> DAF, X, S. 85. Für ein Rezept aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 379-380 (*l-hərgma d-əl-bgəḡ*) und *ibid.*, Photo 13. Für Anjra siehe Vicente, 2000, S. 185-186, Text 50 (*frāqəš d-əl-bāqra*).

<sup>416</sup> Rahmouni, 2014, S. 249, Fn. 305.

<sup>417</sup> DAF, X, S. 546 und Abu-Shams, 2002, S. 277.

<sup>418</sup> DAF, X, S. 602. < turc *köfte* „Fleischlaibchen“ < pers: (part. pass von) *kuftan* „zerkleinern, zerstoßen“, siehe Prochazka, 2012, S. 217 und Abu-Shams, 2002, S. 285f. Für ein Rezept aus Chefchaouen siehe Moscoso, 2003, S. 243. Für zwei Rezepte aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 370f.

<sup>419</sup> Rahmouni, 2014, S.360, Fn. 124; DAF, X, S. 251, s.v. *qāddīḡ* und DAF, IV, S. 127, s.v. *xlīḡ*. Im And. *qadīḡ* „getrocknetes Fleisch“, DAA, S. 416. Für ein Rezept aus Rabat siehe Abu-Shams, *ibid.*, S. 384. Siehe auch die interessante Anmerkung bei Venzlaff, 1977, S. 36f., Fn. 14, zur Konservierung von Butter und Fleisch mit wildem Thymian *azūk nnī*, wonach man das gedörnte und in Öl gekochte Fleisch in Tongefäße füllt, diese Vorratskrüge mit Thymianzweigen bedeckt und ihre Öffnung anschließend mit Ton verschließt.

<sup>420</sup> Zur Bedeutung von Brot in der marokkanischen Gesellschaft siehe Rahmouni, 2014, S. 75.

6.2. *ṭrīd*

Speise aus feinen Crêpes aus Weizenmehl, Wasser, Öl, Salz und Butter, welche dann mit einer Sauce, Fleischstücken oder gezuckert gegessen werden.<sup>422</sup> Damit wird auch das typisch marokkanische Gericht *ḫfīsa* zubereitet (siehe Rezept 3.3). Vgl. *ḫāyər*, *rgāyaf*. sauce, sugar, and small pieces of meat are added

6.3. *ṭūrsa*

Ein Gericht, welches den Speisen *l-frīsa* (s.v.) und *ṭrīd* (s.v.) gleichzusetzen ist, *ṭrīd* werde jedoch nur mit Huhn gemacht, während man *ṭūrsa* und *l-frīsa* sowohl mit Huhn, als auch anderem Fleisch zubereitet.<sup>423</sup>

6.4. *ḫḫīsa*

Eine Speise (Brotsuppe) aus *ṭḫīd*-Stücken, welche mit Milch übergossen werden.<sup>424</sup>

6.5. *ḫḫīsa*, Pl. *ḫāyəḫ/rgīfa*, Pl. *rgāyaf*

Sehr feine Crêpes.<sup>425</sup> Der Begriff *ḫḫīsa* ist im ChA synonym zu dem ma. Begriff *rgīfa*<sup>426</sup>, *ḫḫīsa* ist im ChA jedoch gebräuchlicher *rgīfa*.<sup>427</sup>

<sup>421</sup> DMA, S. 7 und Abu-Shams, 2002, S. 65. Siehe *ibid.*, S. 389, für ein Rezept aus Rabat.

<sup>422</sup> Rahmouni, 2014, S.228, Fn. 247, und DAF, II, S. 42. < ka. *ṭarīd* „Speise aus eingetunktem Brot, Fleisch und Brühe; Brotsuppe“, siehe Wehr, s.r.  $\sqrt{\text{trd}}$ . Corriente, DAA, S. 83, und Abu-Shams, 2002, S. 74, schlagen eine Herleitung aus rabb. *ittirī(tā)* „Nudeln“ < lat. *adtrīta* / *attrīta* vor, was jedoch lautlich eine sehr unwahrscheinliche Entwicklung wäre, während seine Verwandtschaft mit dem genannten ka. Wort ganz offensichtlich ist. Vgl. Abu-Shams, 2002, S. 391f. für ein Rezept aus Rabat, in welchem die Sprecherin anmerkt, dass *ḫfīsa* mit Linsen, *ṭrīd*, jedoch nur mit Hühnchen, Zwiebeln und Gewürzen gemacht werde.

<sup>423</sup> Dieser Begriff ist nicht in DMA, DAF oder DCADM verzeichnet. Dr. Aicha Rahmouni gab mir in einem persönlichen Gespräch die hier angeführte Beschreibung dieser Speise.

<sup>424</sup> DAF, V, S. 164, s.v. *ḫfīsa* und Abu-Shams, S. 139. Im And. *ḫafīs*, Pl. *ḫafāyīs* „frittierter mit Butter gekneteter, gezuckerter Teig“, DAA, S. 213.

<sup>425</sup> DAF, X, S. 124 und DAF, V, S. 151f., unter Bedeutung 1 und Abu-Shams, 2002, S. 137f. Im And. *ḫafīr*, Pl. *ḫafāyir* „ungesäuertes Brot“, siehe DAA, S. 401.

<sup>426</sup> Siehe Rahmouni, 2014, S. 397, Fn. 274 und *ibid.*, S. 30, Fn. 89: „This noun [ḫḫīfa] is from ca رڭيف after the methatesis“. Im And. *ḫḫīfah*, Pl. *ḫḫāḫīf* „Laib“, DAA, S. 212. Für Rezepte aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 388. Für Anjra siehe Vicente, 2000, S. 167, Text 17 und S. 198, Text 67.

<sup>427</sup> Rahmouni *ibid.*, S. 213, Fn. 186.

## 7. Kuchen und Süßspeisen

### 7.1. *bīškāṭu d-əl-mḡāya*<sup>428</sup>

Biskuit.<sup>429</sup>

### 7.2. *sfūf*

Sehr nahrhafte pulverige Speise aus geröstetem Mehl, Sesam, Mandeln und Anis, welche mit Staubzucker und Butter oder Olivenöl durchknetet und zu bestimmten Anlässen, v.a. im Fastenmonat Ramadan, verzehrt wird.<sup>430</sup> In anderen Regionen Marokkos ist diese Speise als *səllu* bekannt.<sup>431</sup>

### 7.3. *sfənġ*

Frittierte Krapfen.<sup>432</sup>

### 7.4. *fāʔʔūša*, Pl. *fāʔʔiš*

Kleine, runde Kekse.<sup>433</sup> Vgl. *ʔfāfəl*.

### 7.5. *ʔāḡšūla*, Pl. *ʔāḡšəl/qrāšəl*

Süße Backware. Kleine, runde Kekse mit Anis, Sesam und Zucker.<sup>434</sup> Vgl. *ʔāffūla*.

<sup>428</sup> DAF, XI, S. 185, s.v. *mrāya*: „plat en terre cuite bombé pour faire les crêpes - *trīd* et *rgāif*“.

<sup>429</sup> DAF, I, S. 240. < sp. *bizcocho*, siehe Moscoso, 2003, S. 299, Fn. 913. Natividad und Rahmouni, 1996, S. 141, beschreiben in Text [3], ein sehr ähnliches Rezept, benennen es jedoch nicht als *bīškāṭu d-əl-mḡāya*.

<sup>430</sup> Rahmouni, 2014, S. 12, Fn. 42 und DAF, VI, S. 113f. < ka. *safūf* „medizinisches Pulver“, Wehr, s.r. √sff. Im And. *sfūf* „trockene Medizin“, DAA, S. 253. Für ein Rezept aus Rabat siehe Abu-Shams, 2002, S. 404f. und S. 459, Photo 25.

<sup>431</sup> DAF, VI, S. 171.

<sup>432</sup> DAF, VI, S. 116. < lat. *spongīa* < gr. *spóngos* „Schwamm“, DAA, S. 15, s.r. √ʔsfnj, und Abu-Shams, 2002, S. 167f. Siehe Westermarck, 1968 II, S. 165f. und S. 292 für marokkanische Traditionen und Bräuche im Zusammenhang mit *sfənġ*. Siehe Rahmouni, 2014, S. 181f., Fn. 72: „The profession of *sfənġi/šfənġi* was normally held by poor men.“ Für ein Rezept aus Anjra siehe Vicente, 2000, S. 189f.

<sup>433</sup> DAF, X, S. 135. Siehe Abu-Shams, 2002, S. 245 für etymologische Erklärungen: „prob. a través del br. (...) lat. *focacius*: pan cocido sobre el hogar ≠ *furnaceus*: pan cocido en el horno“ und *ibid.*, S. 405 für ein Rezept aus Rabat. Siehe Moscoso, 2003, S. 219/S. 241 für Rezepte aus Chefchaouen.

7.6. *ʔāffūla*, Pl. *ʔāfəl*

Süße Backware.<sup>435</sup> Vgl. *ʔāšūla*.

7.7. *kʕāb*

„Gazellenhörner“, Süßspeise in Form eines Halbmondes gefüllt mit Mandeln.<sup>436</sup>

7.8. *mašzūn*

Eine Art Paste aus Sesam, Ingwer, Zimt, Fenchel, Anissamen, Leinen, Kardamom, welche mit, aber auch ohne Haschisch zubereitet wird.<sup>437</sup>

7.9. *maʔkūʔ*

In Öl gebratene und Honig getränkte Süßspeise.<sup>438</sup>

## 8. Milchprodukte

8.1. *lbān*

Butter- oder Sauermilch, welche man in dem Gericht *sāykūk* über den Kuskus gießt (*supra*, 3.4).<sup>439</sup>

---

<sup>434</sup> Abu-Shams, 2002, S. 254f. und DAF, X, S. 284. Im And. *qarāšīl* „Kleie mit etwas Mehl“, DAA, S. 422. Corriente, *ibid.*, leitet das Wort aus dem lat. *corticellum* her. Für ein weiteres Rezept aus Chefchaouen vgl. Moscoso, 2003, S. 241.

<sup>435</sup> DAF, X, S. 387.

<sup>436</sup> DAF, X, S. 595 und Abu Shams, 2002, S. 285. Im And. *kaʕb algazāl* „eine Art Waffel“, DAA, S. 463. Für weitere Rezepte aus Chefchaouen siehe Natividad und Rahmouni, 1996, S. 140f; und Moscoso, 2003, S. 238: *l-kaʕba*, in dessen Rezept auch Honig über die *kʕāb* gegeben wird. Siehe Abu Shams, 2002, S. 399, für ein Rezept aus Rabat.

<sup>437</sup> DAF, IX, S. 36 und Rahmouni, 2014, S. 72: „which is not smoked like *hšš*, but eaten“. Im And. *mašzūn*, Pl. *mašzūn* „Paste, Latwerge“, DAA, S. 345.

<sup>438</sup> DCADM, VI, S. 1555 und Abu-Shams, 2002, S. 295. Für ein kürzeres, aber ähnliches Rezept (als das im vorliegenden Textkorpus unter 3.1) aus Chefchaouen siehe Natividad & Rahmouni, 1996, S. 140; und Moscoso, 2003, S. 240, welcher in seinem Rezept *smīda* als Mehl statt Grieß übersetzt.

<sup>439</sup> DAF, XI, S. 25. Siehe Rahmouni, 2014, S.331, Fn. 39, welche den Begriff als „whey“ („Molke“) übersetzt und dazu anmerkt: „the watery part of the milk that is separated from the coagulable part, or curd, especially in the process of making butter. This is a common drink in Chefchaouen, and even more in surrounding areas, where it is mixed with *kəsksu* in a dish called *sāykūk*“. Im And. *labān*, Pl. *albān/ labān ḥalīb* „Milch“, DAA, S. 476. Vgl. den Text aus Anjra bei Vicente, 2000, S. 170, Text 25: *s-smān u l-lbān*.

8.2. *smān*

Mit Salz konservierte, regionale Butter.<sup>440</sup>

**9. Getränke**9.1. *āṭāy/āṭāy*

In Marokko meist Grüntee mit frischer Krauseminze und Zucker.<sup>441</sup>

9.2. *ṣāmīṭ/ṣāmīṭ*

Zum Teil alkoholhaltiges Getränk aus Weintrauben, mit zähflüssiger Konsistenz.<sup>442</sup> Vermutlich ähnlich dem in Ägypten bereits im Mittelalter bekannten Begriff *dibs*<sup>443</sup>, ein Sirup aus eingekochten, oder auch nicht gekochten, Datteln, welcher dann auch zum Süßen verschiedener Speisen verwendet wurde (vgl. die Zugabe von *ṣāmīṭ* in *ḥṣīḍa*).<sup>444</sup>

**10. Behälter, Utensilien, Termini**10.1. *ṭāgḡa*

Braunes Geschirr aus Ton, in dem Gerichte zubereitet und serviert werden, welche auch den Namen *ṭāgḡa* tragen.<sup>445</sup>

10.2. *zlāfa l-māxfīyya*

*zlāfa*, Pl. *zlāyaf*: Schüssel aus Ton.<sup>446</sup>

<sup>440</sup> DAF, VI, S. 200. Rahmouni, 2014, S. 360, Fn. 125: „This is salted old butter found in every house in Chefchaouen and frequently used in cooking.“ Vgl. Vicente, 2000, S. 170f.

<sup>441</sup> Zur Zubereitung von Tee und dessen Bedeutung in der marokkanischen Gesellschaft siehe Rahmouni, 2014, S. 364, Fn. 133 und Abu-Shams, 2002, S. 409f. Zur Einführung von Grüntee im 18. Jh. durch „engelländische Krämer“, siehe Rackow, 1958, S. 10.

<sup>442</sup> DAF, VIII, S. 101. Vgl. den kurzen Text zu *ṣāmāṭ* in Chefchaouen bei Moscoso, 2003, S. 224, welcher „mosto“ übersetzt; und *ibid.*, Fn. 649, zu seiner Herstellung in der Ġbāla-Region.

<sup>443</sup> < ka. *dibs* „durch Kochen eingedickter honigartiger Saft, bes. von Trauben“, Wehr, s.r. √dbs.

<sup>444</sup> Lewicka, 2011, S. 307. Vgl. auch Procházka, 2002, S. 27 für den Begriff *dibs* „Traubensirup“ im arabischen Dialekt der Çukurova, Südtürkei.

<sup>445</sup> DAF, II, S. 16. Im And. *taqrah*, Pl. *tawāqir* „Gefäß“, DAA, S. 79. Siehe für ein Rezept aus Chefchaouen Moscoso, 2003, S. 244. Moscoso, *ibid.* S.350, Fn. 1276, merkt hierzu an: „en Ch. sinónimo de *ṭāzīm* cuando se refiere a la comida“. Nach meinen Informationen sind die Begriffe jedoch nicht synonym. Vgl. auch Lévi-Provençal, 1922, S. 187, Abb. 16 und 17: „*ṭāira* ou *ṭāgra* ‚plat décoré‘“.

Der Begriff (*zlāfa*) *l-māxfīyya* bezeichnet ein in Chefchaouen früher häufig verwendetes und heutzutage obsolet gewordenes Küchenutensil, eine Schale aus Ton, in der man Kuskus anrichtete.<sup>447</sup> Siehe Abb. 3.

### 10.3. *ṣāḥfa*

Großes, rundes und nicht sehr tiefes Teller aus Holz oder Terrakotta, in welchem man u.a. Brotteig knetet und Kuskus rollt.<sup>448</sup>

### 10.4. *ṣṭāl*, Pl. *ṣṭūla*

Metallischer Kübel.<sup>449</sup>

### 10.5. *ṭāzīm*, Pl. *ṭwāžan*

*Supra*, 5.1.

### 10.6. *ṭānǧka*, Pl. *ṭnāžǧk*

Topf aus Metall, kleiner als *ṭanǧīk* und mit zwei Henkeln.<sup>450</sup>

### 10.7. *ṭanǧīk*, Pl. *ṭnāžǧk*

Großer metallener Topf.<sup>451</sup>

---

<sup>446</sup> DAF, V, S. 364. Siehe auch Abu-Shams, 2002, S. 152: „žbāla: plato, escudilla en la que se pone el *bīṣāra* o aceite, para comer“ und S. 460, Photo7; und Lévi-Provençal, 1922, S. 188, Abb. 25.

<sup>447</sup> Rahmouni, 2014, S. 166f., Fn. 21. Siehe auch die Zeichnung und Beschreibung von Rackow, 1958, S. 9 und Tafel VII: „*mūḥfiya*, pl. *mḥāfi*: Speiseschüssel (mehrfarbig glasiert), besonders für *kāksu* (...); eigentliche Bedeutung nur ‚Becken‘“ und Lévi-Provençal, 1922, S. 187, Abb. 9.

<sup>448</sup> DAF, VIII, S. 34; und Lévi-Provençal, 1922, S. 187, Abb. 4. Siehe auch Rahmouni, 2014, S. 116/212 (übersetzt „a large clay plate“) und Moscoso, 2003, S. 348, welcher den Begriff als „especie de bandeja grande donde se lleva la masa del pan al horno“ übersetzt.

<sup>449</sup> DAF, VII, S. 95. < lat. *sītūla*, siehe Abu-Shams, 2002, S. 165, Fn. 110. Nach Moscoso, 2003, S. 271, sind diese Kübel aus Kupfer.

<sup>450</sup> DAF, VIII, S. 354. WAD II, S. 144, Karte 217.

<sup>451</sup> DAF, VIII, S. 354; und Abu-Shams, 2002, S. 208: „puede servir entre otras cosas para la preparación de mantequilla de conserva o manteca (*smən*)“. Im And. *ṭanjīr* „großer irdener oder metallischer Kessel“, DAA, S. 335. Siehe *ibid.*, zur Etymologie des Begriffes: „< F [Neupersisch] *tang/kire* which, however, does not have a P [Pahlavi] etymon nor a native look and might derive, through Ar [Aramäisch], from the same G [Griechisch] etymon as {tjn}“.

10.8. *ṭāṅṅīyya*

Bezeichnet sowohl den irdenen Topf mit meist zwei Henkeln, als auch die darin zubereiteten, d.h. geschmorten, Speisen.<sup>452</sup>

10.9. *ṭūbsīl*

Teller.<sup>453</sup>

10.10. *ḡāšṣa*, Pl. *ḡāšṣi*

Topf, Behälter in Form eines großen Tellers.<sup>454</sup>

10.11. *ḡidka*

Kochtopf aus Ton.<sup>455</sup>

10.12. *gāmīla*

Kleine Kasserolle.<sup>456</sup>

10.13. *gəšṣa*

Nicht sehr tiefe Schale, Becken, aus Holz oder Ton, in der oft Kuskus angerichtet wird.<sup>457</sup>

Vgl. *ṣāḥfa*.

10.14. *kānūn* Pl. *kwānən*


---

<sup>452</sup> DAF, VIII, S. 353.

<sup>453</sup> DAF, VIII, S. 252f. Zu zwei sehr unterschiedlichen etymologischen Erklärungsansätzen des Wortes (< türk. Wort *tepsi*, oder < aram. *tabšīlā*) siehe Rahmouni, 2014, S. 128, Fn. 188. Die Herleitung aus dem Türk. scheint naheliegender, da das aram. Wort und die damit verwandte semitische Wurzel eher ein Gericht als ein Teller bezeichnen, siehe Rahmouni, *ibid*.

<sup>454</sup> DAF, X, S. 331. Vgl. Rahmouni, 2014, S. 121/S. 217, welche *qāšṣa* als „kitchen ware“ übersetzt. Siehe zu dem Wort in Tanger Marçais, 1911, S. 428f.; für Tetuan siehe Singer, 1958a, S. 118; für Anjra siehe Vicente, 2000, S. 247 (*qšūš* ‚vajilla, cacharros‘).

<sup>455</sup> DAF, X, S. 257f. Siehe auch Abu-Shams, 2002, S. 253f. und *ibid.*, S. 461, Abb. 19 und 20. < ka. *qidr* ‚Topf, Krug‘. Vgl. Behnstedt und Woidich, 2012, Karte 217 ‚Kochtopf‘, S. 143-145: ‚Vielfach bezieht sich die Bezeichnung also auf einen irdenen Kochtopf, im Gegensatz zu dem aus Metall‘. Vgl. im And. *qadrah/qadar/qidr*, DAA, S. 417. Zu dem Begriff in Tanger und der Verwendung des Wortes im Irak siehe Marçais, 1911, S. 422f.

<sup>456</sup> DAF, X, S. 686. < fr. *gamelle*, siehe Heath, *Code-Switching*, Appendix C, n° C-256. Vicente, 2000, S. 232, wiederum schreibt: ‚*gāmīla*: ‚cacerola‘. Del bereber.‘.

<sup>457</sup> DAF, X, S. 350. Siehe Abu-Shams, 2002, S. 262f., zu diesem Begriff in Nordafrika.

Kohlenbecken; kleiner Ofen aus Ton mit drei Beinen.<sup>458</sup> Vgl. *mīžmāḳ*.

10.15. *kīškās*, Pl. *ksākās*

Durchlöcherter Topf zur Zubereitung von Kuskus, Dämpfer.<sup>459</sup>

10.16. *mīžmāḳ*

„Tragbarer Ofen aus Ton oder Metall; Kohlenbecken“.<sup>460</sup> Siehe Abb. 1.

---

<sup>458</sup> DAF, X, S. 666, s.r.  $\sqrt{kwnn}$ , unter Bedeutung 3. Siehe DAA, S. 470, zur Herleitung des auch im And. geläufigen Wortes aus dem Aram. (syr. *kānūnā* und rabb. *kānōnā*). Vicente, 2000, S. 237, s.v. *kānūn*, definiert diesen Begriff als „hogar, horno pequeño excavado en el suelo para encender un fuego“.

<sup>459</sup> DAF, X, S. 582; Abu-Shams, 2002, S. 283-284 und Rackow, 1958, S. 43; und die Abbildung bei Lévi-Provençal, 1922, S. 187, Abb. 10.

<sup>460</sup> DAF, II, S. 223f. und Abu-Shams, 2002, S. 82 und S. 460, Abbildung 4. Siehe auch Rackow, 1958, S. 4, Fn. 1 und Tafeln LIV und LVII; und Lévi-Provençal, 1922, S. 186f., Abb. 11.: *māžmār* „fourneau en cuivre à trépied dont on se sert spécialement pour faire bouillir l'eau destinée à l'infusion du thé; brasero de terre cuite“.

## 6. Conclusio

Die vorliegende Studie ist eine schriftliche Dokumentation eines Dialekts, der aufgrund der im Kapitel zum Dialekt Chefchaouens (2.1.) genannten sprachlichen Einflüsse aus dem Umland und der marokkanisch-arabischen Koiné einen raschen Wandel erfährt und so in Gefahr ist, in seiner hier festgehaltenen archaischen Form auszusterben. In der Zusammenarbeit bezüglich der Transkription mit Jalal Rahmouni war interessant zu sehen, dass er als Angehöriger der jüngeren Generation Chefchaouens manche der von den Frauen verwendeten Begriffe nicht kannte. Dadurch wird mehr als deutlich, dass mit den nächsten Generationen eine Vielzahl an Redewendungen und Wörtern verloren gehen, sowie auch phonetische Veränderungen, wie etwa der Rückgang des Gebrauchs von /ʁ/, erfolgen werden, so sie nicht schon erfolgt sind.

Es ist zu hoffen, dass noch weitere Aufnahmen zu interessanten Bereichen von Sprechern dieses Dialekts vor seinem Aussterben erfolgen werden. Das Thema landwirtschaftliche Arbeit beispielsweise könnte ergiebig sein, da das diesbezügliche Vokabular wohl einige obsolet gewordene Begriffe beinhaltet.

Die Einflüsse des Berberischen, Andalusisch-Arabischen, Lateinischen und Spanischen auf diesen Dialekt beziehungsweise diese Dialektregion wurden bereits zuvor dokumentiert und mit der vorliegenden Studie erneut bestätigt. Diese Spracheinflüsse sind wichtige Zeugnisse der Geschichte der Stadt Chefchaouen und ihrer umliegenden Region.

Auf grammatikalischer Ebene herausragend scheint die Häufigkeit von Verkürzungen sowohl von Verben als auch von Nomen, z.B.: *kā* < *kānu* (und anderen Formen des Verbs *kān*); *wāḥ* < *wāḥəd*; *ma* < *māš*; *si* < *sīdi*; *lla* < *lālla* oder *ṣāw* < *ṣāwəd*.

Ebenso auffällig ist die regelmäßige und vielseitige Verwendung von Verben, welche von dem Demonstrativpronomen *hādi/hāda* gebildet wurden (z.B.: *lāyhādi*) und je nach Kontext ganz unterschiedliche Bedeutungen haben können.

Auf konsonantischer Ebene sind einige Phänomene diesem Dialekt eigen und selten bis gar nicht in anderen Dialekten verzeichnet, so etwa der oben (in 3.1.1., unter Reflexe von /ǧ/) beschriebene Wandel in *ḥāwwūz* von ka. √ṣǧz.

Neben der Dokumentation dieser phonologisch und grammatikalisch typischen Merkmale des Dialekts von Chefchaouen, soll der Wert der Erzählungen dieser Personen an sich nicht unerwähnt bleiben. Ihr Wissen über heute nicht mehr bekannte kulturelle Handlungen und Bräuche (vgl. Brotstempel) schriftlich festzuhalten und es so davor zu bewahren, in Vergessenheit zu geraten, ist daher bereits ohne weitere dialektale Analysen wertvoll.

## Abbildungen

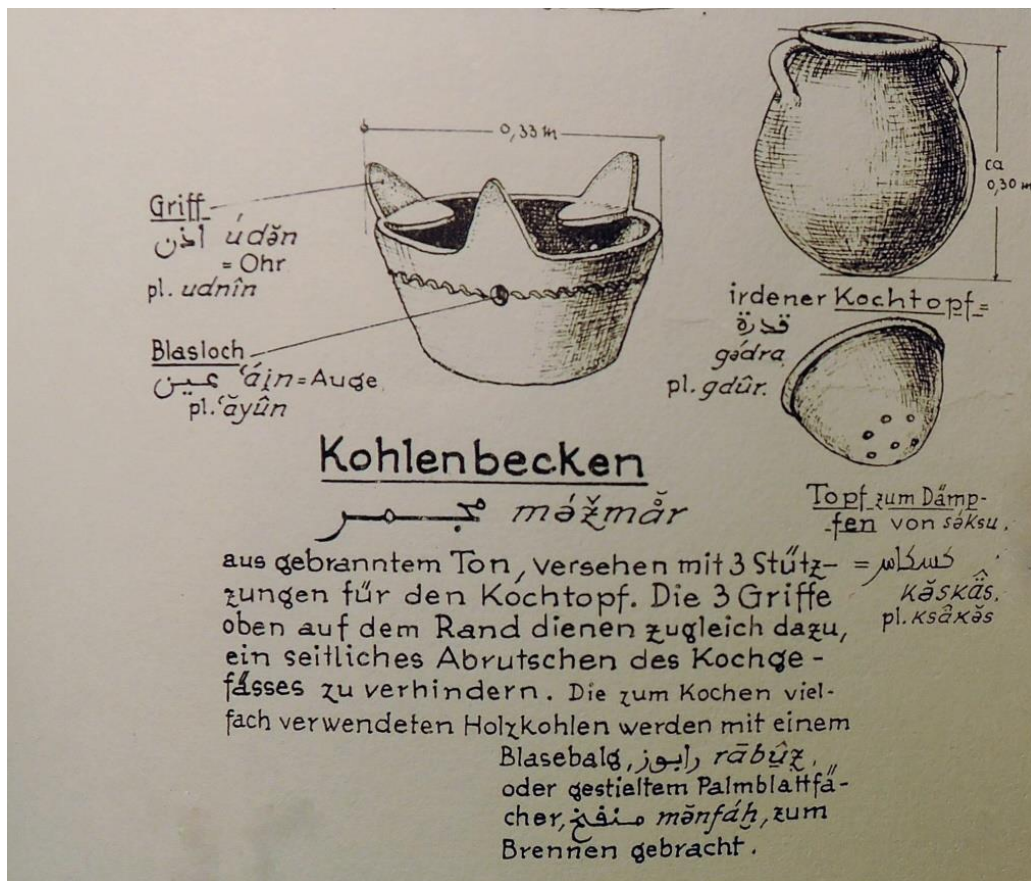


Abb. 1: *mīẓmāk* „Kohlenbecken“, aus Rackow, 1958, Tafel LVII (Brennmaterial und Hausgeräte bei den Hloṭ, Bezirk el-Qšār el-Kbīr).

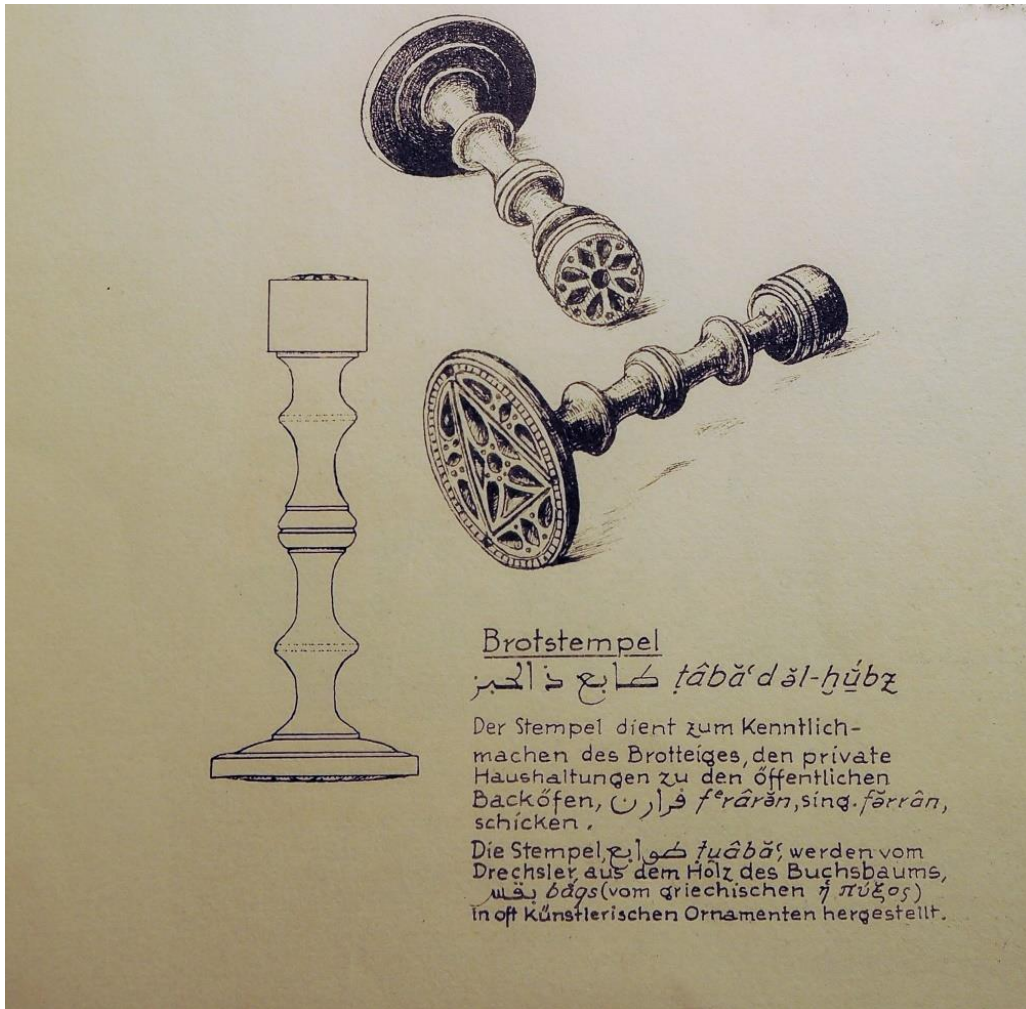


Abb. 2: *māksām* „Brotstempel“, aus Rackow, 1958, Tafel IX (Tetuan).



Abb. 3: *zlāfa l-māxfīyya*, aus Rackow, 1958, Tafel VII (Tetuan, Häusliche Geräte).

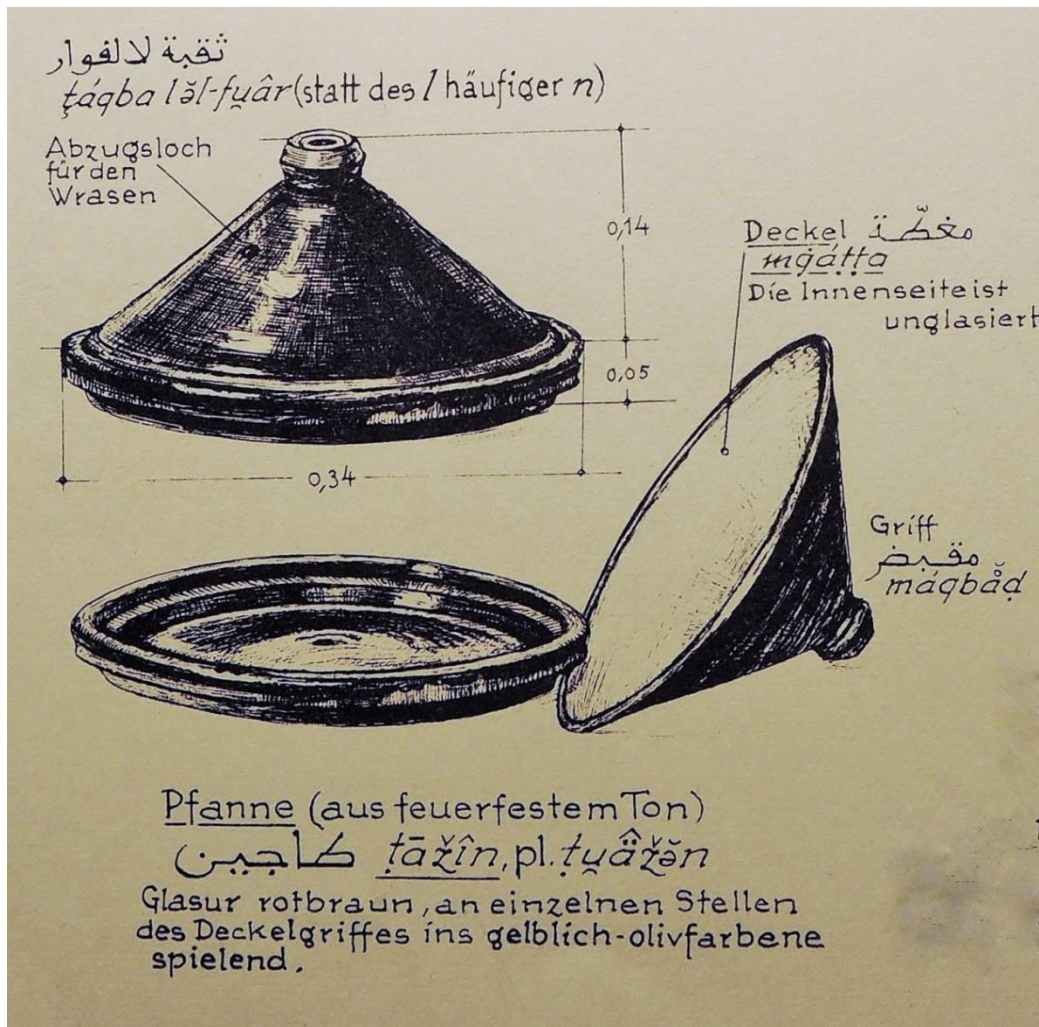


Abb. 4: *ṭāžîn*, aus Rackow, 1958, Tafel VII (Tetuan, Häusliche Geräte).



Abb. 5: Karte Nordmarokkos (<http://www.chaouen.info/assets/mapanorte.jpg>).



Abb. 6: Linguistische Karte Nordmarokkos, aus Behnstedt & Woidich, 2005, S.65.



Privates Foto, Chefchaouen, 2015.

**Glossar**<sup>461</sup>

/a/ - /ʔ/

*dda, yǝddi*: nehmen, tragen. DAF, I, S. 34-36, s.r. √ʔdy.*āka*: gib! bring! Pl. *ākaāw*: bringt! DAF, I, S. 38f.*kla, yākül/yācūl*: essen. DAF, I, S. 60-62.*mākla*: Essen; Speise. DAF, I, S. 64.*māʔkūlāṭ*: Essen (generell); Speisen. DMA, S. 76.*ʔamma ... ʔamma*: entweder ... oder. DAF, I, S. 88.*mnāyn/mnīn*: wenn, nach(dem); von wo? DAF, I, S. 116, s.v. *āyn*.

/b/ - /p/

*bnādām/mnādām*: Mensch, Person (n. u. und n. coll., ohne Artikel und meist ohne Pl.).  
DAF, I, S.29.*bāynyu*: Wanne. DAF, I, S. 135.*bāxxāb, ybāxxāb*<sup>462</sup>: dämpfen, dampfgaren, dünsten. DAF, I, S. 148.*mbāxxāb*: gedämpft, gedünstet (part. pass.). DAF, I, S. 150.*bda, yabda*: beginnen. *abda*: Beginne! DAF, I, S. 153.*bārāka*: Gottessegens. DAF, I, S. 202f. und DAF, II, S. 194f.: „*llāh ijšāl l-bārāka* ‚Dieu benisse! Tout va bien! C’éla suffit! Assez!‘“.*bazzāf*<sup>463</sup>: (sehr) viel. DMA, S. 16.*bšāl*: Zwiebeln (n. coll.). DAF, I, S. 244.*bṭan*: Bauch. DAF, I, S. 255f.*bāšṭim/bāšṭīṭam*: miteinander, einander. DAF, I, S. 266.

---

<sup>461</sup> Wie in der Einleitung beschrieben wurden im vorliegenden Glossar vorrangig jene in den Texten vorkommende Wörter verzeichnet, die für das ChA spezifisch sind, also vom Modernen Standard-Arabischen oder anderen marokkanisch-arabischen Dialekten abweichen.

<sup>462</sup> Zu seiner Etymologie und dem Begriff im And. siehe Abu-Shams, S. 65 und DAA, S. 39.

<sup>463</sup> < Per., siehe Procházka, 2012, S. 21: „C’est un emprunt ancien de persan (...) *ḡuzāf* < persan; *bi-l-ḡuzāf* en bloc, à forfait.“

*bʔa, yəbʔa*<sup>464</sup>: bleiben; weiterhin sein, (an)dauern. *ma bʔa/bqa (ši)*: nicht mehr (sein, geben).

DAF, I, S. 280-282.

*bla*: ohne. DAF, I, S. 290f.

*plāša*<sup>465</sup>: Platz, Ort; Marktplatz. DAF, I, S. 291.

*baldi*: national, einheimisch; aus lokaler/regionaler Produktion (Adj.) [Gegenteil von *kūmi*, s.v.]. F. *baldīyya*. Pl. *baldīyyīn.zīθ baldi* „(nicht raffiniertes) Olivenöl aus der Region“.

DAF, I, S. 295.

*būta*<sup>466</sup>: Butan(gas), Gasflasche; Herd. DMA, S. 14: „bottle (for gas, e.g. butane)“.

*bāθ, ybāθ*: übernachten, nächtigen. DAF, I, S. 361.

*bəyʔ*: Eier (n. coll.). Pl. *bəyʔāθ*. DAF, I, S. 372f.

*bāʕ, ybīʕ*: verkaufen. DAF, I, S. 376f.

/t/

*āṭāy*: Tee (Getränk und Teeblätter). DMA, II, S. 19f., s.r.  $\sqrt{t?y}$ .

*ṭbəθ, yṭbəθ*: sich erinnern. DAF, II, S. 21.

*ṭabbəθ, yṭabbəθ*: Erinnerungen auffrischen, erinnern lassen. DAF, II, S. 22: „*llāh itabbətna ʕl əš-šhāda puisse Dieu (au moment de notre mort) nous faire nous souvenir de la profession de foi*“.

*ṭʔəb, yəṭʔəb/ṭqəb, yəṭqəb*: löchern. DAF, II, S. 63f.

*ṭqībāθ*: Löcher (Dim. Pl. von *ṭqba*). DMA, S. 174.

*ṭəllāza*: Kühlschrank. DMA, S. 170.

*ṭamma, yṭāmmi*: beenden, abschließen. DMA, S. 171.

*nṭāmm, yṭāmm*: ausgehen, zu Ende gehen. DAF, II, S. 94.

*ṭmənya*: Acht (Uhr). DMA, S. 172.

*ṭāni*: zweiter. F. *ṭānya*. DMA, S. 161.

*ṭwāwūz*: Vorrat. DAF, II, S. 113: „corvée *bénévole*“.

<sup>464</sup> ka. *baqiya/baqā* und and. *nabca bacait abcā* „auftauchen/sein/bleiben, Abu-Shams, 2002, S. 66.

<sup>465</sup> < sp. *plaza* und fr. *place*, siehe Heath, 1989, S. 261f., C-102.

<sup>466</sup> < gr. *àpothēkē* „depósito“ über aram. *pūtqā* und per. *bute*, siehe Abu-Shams, 2002, S. 69 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

*ṭāwm*: Knoblauch (n. coll.). DMA, S. 186.

/ǧ/ - /ž/

*ǧbād, yəžbād*<sup>467</sup>: ziehen, (weg)nehmen, halten. DAF, II, S. 137f.

*ǧabbād, yǧabbād*: ausziehen. DMA, S. 232.

*ǧbli*: Bewohner der Ġbāla-Region; Bergbewohner; Angehörige der nordmarokkanischen Gruppe alteingesessener Landbevölkerung. Pl. *ǧbāla*. DAF, II, S. 145.

*ǧbāla/žbāla* (ohne Artikel): Ġbāla-Region, bergige Region in Nordmarokko am Fuße des Rifgebirges. DAF, II, S. 145.

*l̥la yīžʕāl l-bārāka* „Gott segne...! Gut sei es! Das genügt! DAF, II, S. 194f.

*ǧūlbān*: Erbsen (n. coll.). DMA, S. 234.

*ǧīlda*: Haut, Leder; Oberfläche. DMA, S. 223.

*zənglān*: Sesam. DMA, S. 235.

*ža, yži*: kommen; werden; gelingen. DMA, S. 231.

*žāb/ǧāb, yžīb/yǧīb*: bringen. DMA, S. 231.

*ǧūwwəz, yǧūwwəz*: verbringen; vergehen (lassen); mit etw. auskommen (für einen gewissen Zeitraum). DAF, II, S. 264f.

/č/

*čāxčāx*<sup>468</sup>: etwas in kleine Stücke schneiden, zerkleinern. DAF, VII, S. 43, s.r. √šxšx.

*čāf, yčūf*: sehen. DAF, VII, S. 228-230, s.r. √šwf.

/h/

*hābba*: Korn, (Wein)traube (n. u.). Pl. *hbūb*. DMA, S. 239.

*hābbəθ (əl-)hlāwa*: Anis. DMA, S. 239.

*hāžž*: Person, welche zumindest einmal die Pilgerreise nach Mekka unternommen hat (verwendet als ehrerweisender Titel). DMA, S. 251.

*hāžm*: Größe. Von ka. *hağm* „Umfang, Größe“, Wehr, s.r. √hğm.

<sup>467</sup> Nach Metathese < ka. √ǧdb, wobei die Variante √ǧbd sehr alt zu sein scheint, vgl. Heath, 2002, S. 55 und die dort genannte bibliographischen Referenzen.

<sup>468</sup> Vgl. Moscoso, 2003, S. 104 und S. 345, welcher dieses Verb als *šāxšāx* transkribiert.

*ħādd*: niemand. DAF, S. 240.

*ħāṭṭa*: bis, auch. DMA, S. 249.

*ħdīd*: Eisen. DAF, S. 240.

*ħdāʔ*: sauer werden. Von ka. *ħāḍīqa/ħaḍāqa* „(u.a.) sauer werden (Milch, etc.)“, Wehr, s.r. √ħḍq. Nicht verzeichnet in DAF.

*ħādāq*: sauer; stark (im Geschmack). DAF, III, S. 46.

*ħāka*: Rand. DAF, III, S. 266: „quartier, région“.

*ħākbəl, yħākbəl*<sup>469</sup>: zu Würstchen formen; (aus)rollen. DAF, III, S. 52.

*ħākb/ħākb*: heiß; scharf; sauer. *smən ħākb*: eine Art saure Butter. DMA, S. 231.

*ħūkb*: rein, von guter Qualität; authentisch; einheimisch. DMA, S. 247.

*ħrūra*: Säure; pikanter Geschmack. DAF, III, S. 61.

*ħwīb*: Seide. DAF, III, S. 62.

*ħwāḥf*: Rand. Pl. *ħwāḥf*. DAF, III, S. 73.

*ħākbək, yħākbək*: bewegen; umrühren. DMA, S. 247.

*ħsāb, yħsāb*: glauben (+ suffigiertes Personalpronomen). *wāš ħsābəç...?* „Glaubst du...?“. DAF, III, S. 102.

*ħla ħsāb*<sup>470</sup>: nach..., je nachdem... . DMA, S. 247.

*ħša, yħši*: hineinstecken; füllen. DAF, III, S. 129f.

*ħšu*: Füllung. DAF, III, S. 130.

*ħāḍka*: Musikalisch-spirituelle Zeremonie von Frauen. Pl. *ħdāki*. DAF, III, S. 143.

*ħāʔʔ (b-əl-)*: aber, jedoch. DMA, S. 246.

*ħākk, yħūkk*: umrühren, frottieren; reiben. DMA, S. 242.

*māħkūk*: gerieben. DAF, III, S. 180.

*ħāl*: Zustand, Situation. *dəmši f-ħāla* „sie geht weg“. DMA, S. 238.

*ħlīb*: Milch. DAF, III, S. 189.

<sup>469</sup> Vgl. and. *ħərbul* „ausgerollter Teig“, DAA, S. 120.

<sup>470</sup> Siehe Heath, 1989, n° A-3-21, zu dieser Redewendung im MA.

*ħäll, yħüll*: öffnen. DAF, III, S. 200f.

*ħlīlu*: ein wenig süß, süßlich (Dim. von *ħlu*). DAF, III, S. 212.

*ħəlwa*: Süßigkeit, Süßes (n. coll. und n. u.). DMA, S. 243f.

*ħämmăḅ, yħämmăḅ*: braten, rösten. DMA, S. 244.

*mħämmăḅ*: geröstet (part. pass. von *ħämmăḅ*). F. *mħämmăḅa*. Pl. *mħämmăḅīn*. DAF, III, S. 220.

*ħämməḣ, yħämməḣ*: grillen, rösten. DAF, III, S. 225.

*ħūmmīs*: Kichererbsen. DAF, III, S. 225.

*ṭħämməl, yṭħämməl*: vertragen. DAF, III, S. 232.

*ħna*: wir. DMA, S. 245.

*ħnūt*: bestimmte Gewürzmischung. DAF, III, S. 253: „1. aromates et ingrédients servant à latoilette des morts [Jbala] safran, clous de girofle, pétales de rose, lavande + parfum composé (...) *ħnūt l-ħăwli* le poivre, le cumin et autres condiments destinés à assaisonner le mouton égorgé à la fête du sacrifice (...) *ħnūt əl-fərrūj* les condiments et épices destinés à la préparation culinaire d’un coq“.

*ħūθ*: Fisch (n. coll.). DMA, S. 250f.

*ħăwwūz*: Neujahrsfest; Name eines bösen, weiblichen Geistes. DAF, III, S. 30.

*ħăyyəd, yħăyyəd*: wegnehmen, zur Seite nehmen. DMA, S. 251.

*ħya, yīħya*: wieder aufleben; zurückkommen. DAF, III, S. 299.

/x/

*xāl*: Onkel (mütterlicherseits). *a xālṭi* „(Oh,) meine Tante“ (Vokativ). DMA, S. 212.

*xūbz*: Brot. Dim.Pl. *xbīzāθ*. DMA, S. 213f.

*xbăṭ, yăxbăṭ*: (Teig) rühren. DAF, IV, S. 12f.

*xăbbăṭ, yxăbbăṭ*: (Teig) rühren. DAF, IV, S. 13.

*xăbbāṭ*: Schneebesens. DAF, IV, S. 13f.: „*xăbbāṭa* 1.lourd battoir de bois (pour laver la laine, etc.)“.

*xāṭăḅ*: dick(flüssig). DMA, S. 221.

*xdəm, yəxdəm*: (be)arbeiten. DAF, IV, S. 27-29.

*xǎkbǎt*: mischen. Nicht verzeichnet in DAF/DMA. ka. *xarbaṭa* „(etw.) in Unordnung bringen“, Wehr, s.r.  $\sqrt{xrbt}$ .

*xǎkbǎʔ*: etwas verderben, etwas ganz falsch machen. *ṭxǎkbīʔ* (Verbalnomen). DAF, IV, S. 37.

*xǎkʔa*: Tuch. Pl. *xǎkʔāθ*. DAF, IV, S. 62.

*xǎkʔūm*: Kurkuma. DAF, IV, S. 64.

*xsəl*, *yǎxsəl*: (sich) waschen. DAF, IV, S. 80.

*xǎšš*, *yǎšš*: brauchen; müssen. DAF, IV, S. 86f.

*xǎḏka*: Gemüse. DMA, S. 214.

*xǎḏka* (f.): grün. DMA, S. 214.

*xǎf*: dünn; leicht; weich. Pl. *-īn*. DMA, S. 215.

*xǎllǎt*, *yǎllǎt*<sup>471</sup>: (ver)mischen. *mxǎllǎt* „vermischt“ (part. pass). DMA, S. 216.

*xlənǧəl*: Ingwer-Rhizom, Ingwerwurzelstock. DAF, IV, S. 33f. unter *xdənžəl/xūdənžāl/xūdənžān*.

*xmīka*: Backmittel; Sauerteig. DMA, S. 217.

*xǎtǎk*, *yǎtǎk*: gären. In DAF, IV, S. 147 nur im I.Stamm, s.v. *xmər*.

*l-xǎyḅ*: Güter, Waren (n. coll.). DAF, IV, S. 187f.: „*mnāin kān əl-ḥēr bəzzāf* quand l’abondance régnait“.

*xǎyḅ kǎbbi*: viel (von). DAF, IV, S. 188: „*ḥēr-ṛəbbi* beaucoup de; il y a longtemps que *ḥēr-əllāh bəqqāla / d əl-bəqqāla* beaucoup /une grande abondance d’épiciers (...) *ḥēr-əllāh mā šəfnāk* il y a longtemps que nous ne t’avons pas vu!“.

*xǎyṭ*: Faden. DAF, IV, 195.

/d/

*ddābəz*, *yddābəz* (*mʕa*): sich streiten (mit); auf jemanden böse sein. *məddābza* (part. f. von *ddābəz*). DAF, IV, S. 219-221.

*dābbəz*, *ydābbəz*: schlagen; fest kneten. DMA, S. 19.

*drāz*<sup>472</sup>: Weberei; Werkstatt. DMA, S. 23.

<sup>471</sup> Vgl. im And. *naxlat xalatt* „mischen“, DAA, S. 162f.

*dāxxāl, ydāxxāl*: hineinbringen, hineingeben. DAF, IV, S. 235f.

*dāffa, ydāffi*: leicht erhitzen, erwärmen. DAF, IV, S. 292.

*dāʔʔ, ydūʔʔ*: mahlen, zermalmen; zerstoßen (mit dem Mörser); klopfen. *dūqq* „mahle!“.

DAF, IV, S. 303f.

*dʔūm/dqūm*<sup>473</sup>: Mund. DAF, IV, S. 310.

*dlək, yīdlək*<sup>474</sup>: (einen Teig, eine Masse) kneten, geschmeidig machen. DCADM, III, S. 548:

„bien brasser et étirer la pâte pour assouplir“.

*dīç*: jene (f). M. *dāk*. DAF, IV, S. 208f.

*dhən, ydhən*: einfetten. DAF, IV, S. 361.

*dūwwāx, ydūwwāx*: jemanden schwindlig werden lassen. DAF, IV, S. 368.

*dūwwāḅ, ydūwwāḅ*: drehen, zirkulieren (lassen); zubereiten. DAF, IV, S. 372-374.

*dāḅ*: Haus. Pl. *dyūḅ*. DAF, IV, S. 374-377.

*dwīka/wūṣṭ d-dwīka*: Innenhof. DAF, IV, S. 377.

*mdūwwāḅ*: rund; zirkulierend. DAF, IV, S. 382.

/r/ - /ḅ/

*ḅbət, yḅbət*: festmachen, festbinden, fixieren. DAF, V, S. 31.

*ḅbāḅ*: Viertel. DMA, S.123.

*mḅbbāḅ*: quadratisch. DAF, V, S. 41.

*ḅbīḅ*: Salat. DAF, V, S. 42: „*ḅbīḅ*: toute plante herbacée/verte“.

*ḅḅa, yḅḅi*: mahlen. DAF, V, S. 78.

---

<sup>472</sup> Vgl. Marçais, 1911, S. 296f., für etymologische Erklärungsansätze und bibliographische Referenzen.

<sup>473</sup> Für eine Übersicht der unterschiedlichen Formen des Wortes „Mund“ in den nordostmarokkanischen Dialekten siehe WAD I, Karte 47 auf S.125 und *ibid.*, S. 127 für philologische Anmerkungen. Siehe Heath, 2002, S. 90 und Karte 2-103 auf S.523 zur Verbreitung dieses Wortes im MA. Dieser vermutet *ibid.*, S. 90, eine Verwandtschaft zu ma. *dlqum* „Unterkiefer“ (DAF, IV, S. 321), sowie dem Verb *dəlqəm* („to strike with an uppercut“, DMA, S. 22) und dem ka. Terminus *ḅalq* „Zungenspitze“, Wehr, s.r.√dlq. Zu dem Begriff im And. siehe Corriente, DAA, S. 182.

<sup>474</sup> < ka. *dalaka* „kneten“. Laut Marçais, 1911, S. 301, wird dieses Verb auch in Südalgerien und unter der Landbevölkerung Westalgeriens (Oranie) verwendet.

*ḵḥa*: Mahlstein; Handmühle; (öffentliche) Mühle. DAF, V, S. 78f.

*ḵǧǧ, yǧǧǧ*: werden (zu). DMA, S. 130f.

*rxīṣ*: günstig, billig. DAF, V, S. 81.

*ḵādd, yḵūdd*: werden (zu). DMA, S. 123.

*rza, yrzi*: erkranken lassen; Schmerzen verursachen. DAF, V, S. 108f.

*ḵāšš, yḵūšš*: bespritzen. DMA, S. 128.

*ḵāšsa*: Spritzer. DMA, S. 128.

*rāšma*: Stempel; Kennzeichnung (n. u. von *ḵšəṁ*). DMA, S. 128.

*māḵšəṁ*: hier: Brotstempel. Dim. *mḵšəṁ*. DAF, V, S. 124.

*māḵšūṁ*: gekennzeichnet. Part. pass. von *ḵšəṁ*. DAF, V, S. 124.

*ḵǧwa*: Schaum. DMA, S. 125.

*ḵfəd*<sup>475</sup>: (auf)heben, nehmen. DMA, S. 124.

*ḵʔāʔ, yḵʔāʔ*: dünn werden. DAF, V, S. 185.

*ḵṁāḍi*: grau(violett), aschgrau. DAF, V, S. 208.

*ḵūṁḍān*: Ramadan (neunter Monat des islamischen Kalenders / Mondjahres, muslimischer Fastenmonat). DAF, V, S. 211.

*ḵūṁi*: ausländisch; importiert; europäisch; von schlechter Qualität, nicht-biologisch; modern (Gegenteil von *bəldi*). F. *ḵūṁīyya*. Pl. *ḵūṁīyyīn*. DMA, S. 128.

*ḵḥǧf, yḵḥǧf*: dünn werden/sein. DAF, V, S. 226.

*ḵḥīf*: dünn. Pl. *ḵḥāf*. Dim. *ḵḥīyyāf*. DAF, V, S. 226.

/z/

*zād, yzīd*: hinzufügen; weitermachen. DMA, S. 224f.

*zbīb*: Rosinen. DMA, S. 225.

*zabda*: (frische) Butter. DAF, V, S. 279: „beurre frais“. DMA, S. 225: „sweet butter“.

*zdam*: Feuerholz. Pl. *zdīdam*. DAF, V, S. 291.

*məzḵūb*: knapp (Zeit), eilig. DAF, V, S. 293.

---

<sup>475</sup> < ka. √rfd „unterstützen, helfen; stützen, tragen“.

*zḅāḥ*: Weizen, Getreide; Gerste (n. coll.). DAF, V, S. 304.

*zāḅḅīḥa*: Saat; Samen, Kern. Pl. *zḅāḅḅāḥ*. DAF, V, S. 305.

*zāḥḥḅān*: Safran. DAF, V, S. 331.

*zāḥma*: das heißt, also. DAF, V, S. 334f.

*mzəlləz*<sup>476</sup>: mit Mosaiken verziert. DAF, V, S. 361.

*zlāfa*, Pl. *zlāyāḥ*: Schüssel aus Ton. DAF, V, S. 364.

*zīnk*: Zink. DAF, V, S. 392, s.v. *zəng*.

*zūwwāḥ*, *yzūwwāḥ*: dekorieren. DAF, V, S. 416f.

*zāl*, *yzūl*: verschwinden, weggehen. DMA, S. 225.

*zūwwəl*, *yzūwwəl*: entfernen. DMA, S. 229.

*zīḥ*: (Oliven)öl. Dim. *zwīyyəḥ*. DMA, S. 227.

*zāyḥūn*: Oliven. DMA, S. 227.

*zāyn*: gut; schön. DAF, V, S. 449f., unter Bedeutung 4.

*məzyān*: gut; schmackhaft; schön. Dim.f. *mzīwna*. Dim.Pl. *mzīwnīn*. DAF, V, S. 451f.

/s/

*sāḅāḥ*, Pl. *swāḅāḥ*: siebter; Fest zur Namensgebung eines Neugeborenen (am siebten Tag nach seiner Geburt). DAF, VI, S. 21. unter Bedeutung 3 (kein Plural verzeichnet).

*sḥīḥu*<sup>477</sup>: klein. F. *sḥīḥwa*. Pl. *sḥīḥwīn*. DMA, S. 140.

*sāḥḥāḅ*, *ysāḥḥāḅ*: Das Nachtmahl (*shūḅ*) einnehmen, zu Abend essen (im Fastenmonat Ramadan). DAF, VI, S. 44.

*sāxxāḅ*, *ysāxxāḅ*: Aufträge erteilen. DMA, S. 142.

<sup>476</sup> Siehe Rackow, 1958, S. 5, Fn. 4 zu dem Zusammenhang des Begriffs *zəllīz* „glasierte Fliese“ mit dem sp. Wort *azulejo* und per. *lāḡward* „blau, Lapislazuli“ sowie zu den verschiedenen Formen der einzelnen Zierkacheln und deren Bezeichnungen in Tetouan.

<sup>477</sup> Wahrscheinlich < sp. *chiquito* oder seiner Diminutivform *chiquitito*, siehe Heath, 2002, S. 75f., welcher *stītu* als „natural diminutive“ bezeichnet auf Grund seiner Form, welche er mit Babysprache vergleicht. Heath, 1998, S. 309, C-661, nennt dieses Wort als eines der beiden charakteristischsten Indikatoren nord-ma. Dialekte (das andere Wort sei *ḥāyl* „Junge, Kind“). Colin, 1921, S. 38, vermutet einen br. Ursprung des Wortes. Zu dem Wort in Ouargha siehe Lévi-Provençal, 1922, S. 215f.

*sāxxān, ysāxxān*: (auf)wärmen; kräftigen. DAF, VI, S. 54.

*sxūn*: heiß. Pl. *-īn*. DMA, S. 142.

*sārdīn*<sup>478</sup>: Sardinien (n. coll.). DAF, VI, S71.

*sārda*<sup>479</sup>: Bastardmakrele, Stöcker. DAF, VI, S71.

*sbīk*: Bett. Pl. *sbāyāk*. DMA, S. 139.

*sāḥ*: Dach(terrasse). DMA, S. 148.

*saffūda*: große Nadel, dessen Verwendung in der Küche nicht bei DAF attestiert ist: DAF, VI, S. 108 „*saffūda* grande aiguille pour coudre les enveloppes des matelas et sofas“.

*sāqsa, ysāqsi*: fragen, befragen. DAF, VI, S. 119

*sqāṭ*: Innereien. DAF, VI, S. 121.

*sāʔʔa, ysāʔʔi*: Sauße über Kuskus gießen, Kuskus tränken. DAF, VI, S. 128.

*skānzbīr*: Ingwer. DAF, VI, S. 145.

*sall, ysūll*: herausziehen. DAF, VI, S. 168.

*slāʔ, yslāʔ*: (Mandeln) überkochen (um sie zu schälen). *māslūq / māslūʔ* „überkocht; geschält“. DAF, VI, S. 162: „échauder, ebouillanter (überbrühen) [...] des amandes pour les monder“.

*smīda*<sup>480</sup>: Grieß. DAF, VI, S. 185.

*smān*: mit Salz konservierte Butter; gesalzene Butter. *smān ḥārr* „saure/würzige Butter“. DAF, VI, S. 200.

*sūnni*: Maßeinheit, die auch der Prophet nahm um nach dem Fastenbrechen Almosen zu geben. DAF, VI, S. 214: „se dit du récipient avec lequel on mesure l’aumône - *fəṭṭra* - des quatre jointées de blé par personne habitant la maison, faite à l’occasion de la fête de la

<sup>478</sup> < sp. *sardina*, lat. *Sardina pilchardus sardina*, siehe Abu-Shams, 2002, S. 163. Vgl. Heath, 1989, S. 309, C-658: „/srdin/ widespread Mediterranean cognate set involving Sp. *sardina*“.

<sup>479</sup> Vgl. and. *sardāh* „Bastardmakrele, Stöcker“ und *srdah*, was Corriente, DAA, S. 248, als „an unidentified fish (probably the same as *sarḍa*)“ übersetzt. Moscoso, 2003, S. 341, Fn. 1213, bezeichnet lat. *sardina* als Dim. von *sarda*.

<sup>480</sup> < aram. *smīdā* < akk. *samīdu(m)*, möglicherweise verwandt mit dem gr. *semīdalis*, siehe Abu-Shams, 2002, S. 173, welche dazu auch anmerkt: „entre los žbāla: *smīda*: sémola pura pasada por el tamiz llamado *gerbāl* y que es repasada con el molino para hacer posteriormente la pasta fina“.

rupture du jeûne“ . Vgl. *ṣāf* (auch ka.  $\sqrt{\text{šwṣ}}$ ), DAF, VIII, S. 4: „mesure de capacité pour les céréales.“

*sīnīyya*: Tablett. Pl. *swāni*. DCADM, IV, S. 866, s.r.  $\sqrt{\text{syn}}$  und S. 1107, s.r.  $\sqrt{\text{syn}}$ .

*swād*: schwarz. DAF, VI, S. 226f.

*swa, yswa*: kosten, Wert sein, gleichkommen. DAF, VI, S. 245. DCADM, IV, S. 881.

*sās, ysīs*: tränken, (in eine Sauce) eintauchen; quellen lassen. DAF, VI, S. 262.

/š/

*šībb*: Alaun. Siehe DAF, VII, S. 11, wo jedoch seine Verwendung in der Küche nicht dokumentiert ist.

*šībbār, yšībbār*<sup>481</sup>: halten; nehmen. DAF, VII, S. 14f. DCADM, IV, S. 895.

*šḥāl*: wie viel/e. DMA, S. 159f.

*šḥāylu*: früher. DAF, VII, S. 35.

*šḥām*: tierisches Fett, Talg (n. coll.). DAF, VII, S. 40. DCADM, IV, S. 910.

*šāḥma*: Fett (im Fleisch). DAF, VII, S. 40. DCADM, IV, S. 910.

*šādd, yšūdd*: schließen; packen. DMA, S. 151.

*šāḅḅəd, yšāḅḅəd*: Getreidekorn grob mahlen, mit der Handmühle mahlen/schroten.  
DAF, VII, S. 64.

*ṭāšḅīd*: gemahlene Bohnen; Gemahlenes (Verbalnomen von *šāḅḅəd*). DAF, VII, S. 64.

*šḅāl*<sup>482</sup>: Makrelen. DAF, VII, S. 87.

*šra, yšri*: kaufen. DAF, VII, S. 92f.

*šwāri*: Korbtaschen aus Palmblatt für Lastentiere. Pl. *šwārīyyāθ*. DAF, VII, S. 94.

*šāṭṭāb, yšāṭṭāb*: kehren. DMA, S. 158.

*šṭāṭṭo*<sup>483</sup>: Sieb mit seidenem (oder anderem feinen Stoff, z.B. Musselin) Boden. DCADM, IV, S. 945: „tamis à fond d'étamine (*ḡərḅāl d-əl-ḥrīr*)“ . DAF, VII, S. 103.

<sup>481</sup> Siehe Heath, 2002, S. 50, zu diesem typisch nordmarokkanischen Verb.

<sup>482</sup> Nach Corriente ein romanischer Dim. von lat. *saurus*, was wiederum aus dem Gr. stammt, siehe DAA, S. 281.

<sup>483</sup> Aus dem Br., siehe DAF, VII, S. 103.

*štūn*<sup>484</sup>: Anchovis, Sardellen (n. coll.). DCADM, IV, S. 946.

*šāšbāna*: Fest, welches vor Beginn des Fastenmonats Ramadan, vom 27. Tag des Monats *šāšbān* (8. Monat des islamischen Mondkalenders) bis zum nächsten Neumond gefeiert wird. DMA, S. 160.

*ššāl, yššāl*: anzünden, Feuer entfachen (transitiv). DCADM, IV, S. 953.

*šəfka*: Messer; Hackmesser mit runder Klinge. DCADM, IV, S. 956.

*škāva*<sup>485</sup>: (Leder)tasche, Sack. DAF, VII, S. 146f.

*škəl*: Form, Sorte, Kategorie, Typ. Pl. *škālāθ*. DAF, VII, S. 154.

*šəlləl, yšəlləl*: (ab)waschen. DAF, VII, S. 168f.

*šməš*: Wachs (n. coll.). DCADM, IV, S. 988.

*šūwwəš, yšūwwəš*: langsam vorgehen. DAF, VII, S. 221 unter Bedeutung 2.

*šāy*: etwas; was. Vgl. *ši*.

*šāyan*: alles/das, was...; was auch immer. DCADM, IV, S. 1023.

*ši*: Sache (n.); etwas; in etwa; (dem Verb nachgestellte) Negationspartikel (Korrelat zu vorgestelltem *ma*). *kūll ši*: jeder. DCADM, IV, S. 1024f.

*šwīwəš*: etwas, ein kleines bisschen (Dim. von *šwīyya*). *wəh šwīwəš*: ein wenig. DAF, VII, S.248: „[Jbala] dim. de *šwīya*“.

/š/

*šbāh, yšbāh*: (am Morgen)...sein. DMA, S. 144.

*šəbbən, yšəbbən*<sup>486</sup>: waschen. *šəbbīn* (Verbalnomen). DMA, S. 144 und S. 180.

*šhīh*: stark; gesund; wahr. F. *šhīha*. Pl. *šhīhīn*. DCADM, IV, S. 1051.

*šəhfa*: großer, runder und nicht sehr tiefer Teller aus Holz oder Terrakotta, in welchem man u.a. Brotteig knetet. Pl. *šəf*. DAF, VIII, S. 34.

*šəyf*: Sommer. DCADM, IV, S. 1106.

<sup>484</sup> < lat. *sālata* „salzig“, auf Grund der häufigen Zubereitung mit Salz, siehe Corriente, DAA, S. 283, welcher die Endung *ūn* von dem romanischen Diminutivsuffix *-ón* herleitet.

<sup>485</sup> Corriente, DAA, S. 287, leitet das and. Wort *šikārah* von lat. *escārium* ab. Vgl. auch sp. *esquero* „Ledertasche“. Siehe auch Behnstedt und Woidich, WAD II, S. 185, Karte 228 und S. 187.

<sup>486</sup> Siehe DAA, S. 301. zur Etymologie des Wortes und seinen verwandten Formen im And.

*šəyfət, yšəyfət*: schicken. DMA, S. 146.

*šəl*: Kübel. Pl. *šūla*. DMA, S. 148.

*šəggəb, yšəggəb*: ordnen, herrichten; machen. DAF, VIII, S. 65.

*šəffa, yšəffi*: klären; filtern. DAF, VIII, S. 80.

*māšqūl*: geglättet. Wehr, s.r. √*sql*.

*š-šla ša-n-nbi*: genug, das reicht. DAF, XI, S. 298.

*šəndūq*: Kiste. Pl. *šnādəq*. DMA, S. 147.

*šāb, yšīb*<sup>487</sup>: finden. DAF, VIII, S. 138f.

*šār, yšīr*: werden. DAF, VIII, S. 146f.

/d/

*dāwwəb, ydāwwəb*: füssig machen, zerfließen lassen. DAF, IV, 365f., s.r. √*dwb*.

*dšīf*: arm. DMA, S. 31.

/t/

*tīb*: Arzt. Pl. *šātibba*. DAF, VIII, S. 248.

*tūbšīl*: Teller. DMA, S. 196.

*tḥān, yāḥān*: mahlen, zerreiben; (Fleisch) zerhacken. DMA, S. 202.

*təwəb, ytəwəb*: mischen. DAF, VIII, S. 271.

*təkf*: Stück, Portion; Rand. Dim. *tḥīyyaf*. Dim. Pl. *tḥīfāθ*. DAF, VIII, S. 289 und S. 291.

*təktāʔ, ytəktāʔ*<sup>488</sup>: explodieren, aufbrechen. DMA, S. 201.

*tāša*: Tasse. DAF, VIII, S. 242f.

*tḥān, yāḥān*: mahlen, zermalmen. DAF, VIII, S. 267.

*tḥīn*: Mehl. DMA, S. 202.

*təwəzā*: Muster (wörtlich: „Kreisel“ oder auch „Töpferdrehbank“). DAF, VIII, S. 274.

*tāwma, tḥāmi*: Einbauschrank, Verschlag, Rumpelkammer. DAF, VIII, S. 301: „*tārma* n., pl. -*āt* / *tḥāram* resserre, cabinet de débarras, capharnaum : réduit fait de planches dans

<sup>487</sup> < ka. *šāšāba, yušību*.

<sup>488</sup> < ka. √*trq* „klopfen, schlagen“.

l'une des extrémités d'une pièce, ou placard à rayons et deux batants pratiqué dans l'épaisseur du mur [...] ; placard (pratiqué notamment dans le bois du lit) [Mer]; grande armoire [Co]“. Der Plural *tḩāmi* ist hier (als auch in DCADM) nicht verzeichnet. In einem persönlichen Gespräch mit Dr. Aicha Rahmouni wurde mir jedoch die Verwendung dieses Plurals bestätigt.

*tḩā?*, *yāḩlā?*: ausziehen. DAF, VIII, S. 335-338.

*māḩlā?*: Küchenwalze, Nudelholz. Pl. *mḩālā?*. DAF, VIII, S. 340.

*tūmāḩīs*<sup>489</sup>: Tomaten (n. coll.). DCADM, V, S. 1193.

*tāwwəb*, *yāwwəb*: bröckelig werden. Nicht in dieser Form in DAF verzeichnet, vgl. jedoch DAF, VIII, S. 360: „*təub* 3.morceaux de sucre“.

*tāyla*: alt (Lebensmittel). Part.act. f. von *tāl*, *yḩūl*. DAF, VIII, S. 380.

*twa*, *yəḩwi*: ausrollen. DCADM, V, S. 1208.

*tāb*, *yḩīb*: kochen (intransitiv); reifen. DMA, S. 193.

*tāyyəb*, *yḩāyyəb*: etwas kochen (transitiv), Essen zubereiten. DMA, S. 197.

*tība/ tḩāb*: Geschmack. DMA, S. 196.

/ʕ/

*ʕābba*, *yʕābbi*<sup>490</sup>: tragen, nehmen. DAF, IX, S. 18f.

*ʕāwwūz*: Schwiegermutter; alte Frau. Diese Form, mit /w/, ist nicht verzeichnet bei de Prémare, DAF, IX, S. 31, s.r.  $\sqrt{\text{ʕjz/ʕgz}}$ .

*ʕḩən*, *yāʕḩən*<sup>491</sup>: (Teig) kneten. DAF, IX, S. 35.

*māʕḩūn*: geknetet, bearbeitet (Teig). DAF, IX, S. 36.

*ʕḩīn*, *ʕḩīn*: Teig(masse). N.u.: *ʕḩīna*, *ʕḩīna*. DAF, IX, S. 35f.

*ʕāddəl*, *yʕāddəl*: machen, herstellen. DAF, IX, S. 46, Bedeutung 3.

<sup>489</sup> Die Form *tūmāḩīs* ist vermutlich älter als die heute verbreitetere Form *māḩīša*, welche nach Heath, 2002, S. 105f., aus algerischen Dialekten nach Rabat gebracht wurde.

<sup>490</sup> II. Stamm < ka.  $\sqrt{\text{ʕb?}}$  „vorbereiten; (auf)laden; bepacken“. Charakteristisches Verb der Ġbāla-Dialekte statt der im restlichen Land weit verbreiteten Form *dda*, *yddi* von ka.  $\sqrt{\text{ʕdy}}$ , vgl. Heath, 2002, S. 62.

<sup>491</sup> Vgl. DAA, S. 345, s.r.  $\sqrt{\text{ʕjn}}$ , zu dem Verb im And.

*ƒbǎf, yǎƒbǎf*: wissen; kennen. DCADM, V, S. 1250f.

*ƒǎrrǎq, yƒǎrrǎq*: anbraten, dünsten; anbräunen. DAF, IX, S. 82.

*ƒsəl*: Honig (f.). DCADM, V, S. 1266.

*ƒšǎʔ, yǎƒšǎʔ*: etwas mögen, genießen. DMA, S. 264.

*ƒǎšša, yƒǎšša*: zu Abend essen. DAF, IX, S. 123.

*ƒša*: Abendessen. DAF, IX, S. 123.

*ƒššǎđ*: Holzstiel zum Rühren von Speisen/Zerdrücken der Bohnen für die *bǎyšār*, mit kleinen Stielen am unteren Ende. Pl. *ƒššǎđ*. DAF, IX, S. 128 (nur Singular verzeichnet).

*ƒššǎđ, yƒššǎđ*: mit einem *ƒššǎđ* die Bohnen so zerdrücken, dass sich eine breiige Konsistenz ergibt. DAF, IX, S. 128: „préparer la bouillie dite *ƒššǎđ*“.

*ƒǎfya*: Feuer. DMA, S. 252.

*ƒqūd*: Knoten (Pl.). In DAF, IX, S. 176 nicht unter dieser Bedeutung verzeichnet.

*ƒqǎl, yǎƒqǎl*: sich erinnern. DAF, IX, S. 185.

*ƒǎlf*: Futter(gerste). DAF, IX, S. 201: „*ƒǎlf*: ration d’orge donnée à un mulet/cheval“.

*mƒǎlʔa*<sup>492</sup>: Löffel. Pl. *mƒǎlǎʔ*. Dim. *mƒǎlqa*. DAF, IX, S. 205.

*ƒǎlla, yƒǎlli*: (er)heben. DAF, IX, S. 217f.

*ƒla*: über. DAF, IX, S. 221.

*ƒlǎš*: warum? DMA, S. 258.

*ƒmǎr, yǎƒmǎr*: sich füllen, voll werden. DMA, S. 260.

*ƒǎmmǎv, yƒǎmmǎv*: (be)füllen. *mƒǎmmǎv*: befüllt, voll (part. pass). DMA, S. 259.

*ƒǎmmǎv* + Personalsuffix: niemals. *ƒǎmmra/ƒǎmmru*. DMA, S. 259f.

*ƒmǎl, yǎƒmǎl*<sup>493</sup>: machen; (hinzu)geben; nehmen. DMA, S. 259. Vgl. *ʔʔa*.

*sƒǎƒmǎl, yƒǎƒmǎl*: anwenden, verwenden; verwendet werden. DAF, IX, S. 244.

*ƒnǎb/ƒīnǎb/ƒǎynǎb*: Trauben; Rosinen (col.). DAF, IX, S. 251.

*ƒǎnqūd*: Traube. Pl. *ƒǎnǎqūd*. DAF, IX, S. 262.

<sup>492</sup> Nach Metathese < ka. √lʃq (*milʃaqa* „Löffel“), vgl. Heath, 2002, S. 112f.

<sup>493</sup> Zu dem Gebrauch dieses Verbs in nord-ma.und Ğbala-Dialekten siehe Heath, 2002, S. 44.

*ƒāwād, yƒāwād*: wiederholen. DMA, S. 254.

*ƒād*: gerade/genau dann (Adverbialpartikel). DCADM, V, S. 1345.

*ƒāw/ƒāwād*: noch einmal, erneut, wiederum, genauso. DAF, IX, S. 276.

*ƒāwād*: Holz; Feuerholz. Pl. *ƒwād*. DMA, S. 265, s.v. *ƒūd*.

*mūttāƒāwna*: kooperierend (part. act. f. von *ƒāwān*). DAF, IX, S. 293.

*ƒīd*: (religiöses) Fest. *l-ƒīd (lā-kbīr)*: größtes Fest im Islam, Opferfest. DAF, IX, S. 299.

*ƒāyyəṭ, yƒāyyəṭ*: rufen; nennen. DAF, IX, S. 311f.

/ğ/

*ğa*: nur. DAF, IX, S. 327: „[Jbala] pour *ğīr*“.

*ğābbāḵ, yğābbāḵ*: etw. bestreuen. DAF, IX, S. 330.

*ğābka*: Staub, Pulver. DAF, IX, S. 330f.: „*ğābra* : 2. matière réduite en poudre (...) *fāflagəbra* piment en poudre.“

*l-lāğādda*: am nächsten Tag, tags darauf. DAF, IX, S. 339: „2. *lla-ğādda / llā-ğādda / llā-ğādda / llā-ğodda* [Tr] le lendemain.“

*ğādda, yğādda*: zu Mittag essen. DAF, IX, S. 344.

*ğāḵbəl, yğāḵbəl*: sieben. DAF, IX, S. 350.

*ğāḵbāl*: Mehlsieb. Pl. *ğāḵābəl*. DAF, IX, S. 350f.

*b-ğāḵ/b-ḵāṭ*: „vor; gegenüber von; gleich neben, ganz nah von“ (Lokaladverb). *b-ḵāṭ* (<*b-ğāḵ*) *ƒāyni*: „ich erinnere mich“. DAF, IX, S. 360, s.r.  $\sqrt{\text{ğrđ}}$ : „*b ḡārt* [Tr] *loc. adv.* en face de ; tout à côté de, tout près de“.

*ğāṭṭa, yğāṭṭi*: bedecken, zudecken. DAF, IX, S. 393.

*mūğḵūf*: Schöpflöffel aus Holz. DAF, IX, S. 363.

*ğlīt*: dick. DAF, IX, S. 402f., s.r.  $\sqrt{\text{ğld}}$ .

*ğla, yəğli*: kochen (intransitiv). DAF, IX, S. 413.

*ğālla, yğālli*: kochen (lassen). DAF, IX, S. 413.

*ğāmməd, yğāmməd*: panieren; in etwas tauchen/wälzen. Nicht unter dieser Bedeutung in DAF, IX, S. 414f., siehe aber Natividad und Rahmouni, 1996, S. 151 für dieses Verb im ChA.

/f/

*fəttət*: in kleine Teile schneiden/reißen, zerkrümeln. DAF, X, S. 9f.

*fṭṭa/fṭṭa*: ein bisschen, ein wenig (Dim. von *fṭṭa*). DAF, X, S. 10.

*fṭṭa*: ein bisschen, ein wenig (Dim. von *fṭṭa*). DAF, X, S. 10, verzeichnet hierzu nur die Bedeutung „miette de pain“.

*fṭṭ, yfṭ*<sup>494</sup>: in den Handtellern/zwischen den Fingern rollen und so die Grießkörner mit Mehl bearbeiten; Kuskus rollen, sodass keine Klumpen entstehen. DAF, X, S. 19.

*fṭi*: zart; (über)reif. Pl. *fṭyṭn*. DAF, X, S. 23.

*fṭṭān*<sup>495</sup>: öffentlicher Brotbackofen. Pl. *fṭṭān*. DAF, X, S. 93.

*fṭar*: Morgengrauen; Morgengebet. DAF, X, S. 26.

*fṭāl*: (so) wie. DAF, I, S. 141f., s.v. *bḥāl*.

*fṭṭa*<sup>496</sup>: Gabel. DMA, S. 39.

*fṭəṭ, yfṭəṭ*: energisch zwischen den Händen reiben (zum Enthülsen von Mandeln etc.); scheuern (Wäsche). DAF, X, S. 86.

*fṭṭān*<sup>497</sup>: öffentlicher Ofen (auch zum Einheizen des öffentlichen Bades). DAF, X, S. 93, s.v. *fṭṭān*.

*fṭān*<sup>498</sup>: Franke (ein Stück oder Währung). DMA, S. 38.

*fṭṭəṭ*: (etwas) befeuchten. DMA, S. 41.

*fṭṭad*: schlecht; sauer. F. *fṭṭad*. DMA, S. 39.

*fṭṭ, yfṭṭ*: frühstücken. DMA, S. 41.

<sup>494</sup> Siehe dazu Marçais, 1911, S. 408: „*fṭṭ* est à Tanger comme dans toute l’Algérie le terme consacré pour ‚rouler le coussouss“. And. *naftal, fatalt, fatl* „drehen, winden“, DAA, S. 389.

<sup>495</sup> < lat. *furnus* < gr. *fornos*, rabb. *purnāh* und *purnī* und ka. *farrān*, siehe Rahmouni, 2014, S. 401, Fn. 285; Abu-Shams, 2002, S. 243 und Corriente, DAA, S. 397f.

<sup>496</sup> < fr. *fourchette*. Zu diesem Lexem siehe Heath, 1989, S. 274, n° C-243; vgl. Moscoso, 2003, S. 310, Fn. 990, welcher *fṭṭān* transkribiert.

<sup>497</sup> Marçais, 1911, S. 413, s.v. *fṭṭān*, führt den Begriff zurück auf das and. Wort *فرنّاج* und kastilisch *fornax*, bezeichnet jedoch die Endung *-i* als schwierig und schlägt eine Verbindung zu der türk. Partikel *ği* (*çi*) vor, welche zwar in Marokko weit seltener als in Algerien oder Tunesien sei, jedoch zuweil im Dialekt Tangers auftrete.

<sup>498</sup> < fr. *franc*, siehe Heath, 1989, S. 274, n° C-242.

*fṭūḅ*: Frühstück. DMA, S. 41.

*māḥḥūl*: Wirkung (ka.). Wehr, s.r. √ḥl.

*fīlḥīl/fāḥḥāl*<sup>499</sup>: Paprika; Pfeffer. DAF, X, S. 156.

*flāḥ, yflāḥ*: spalten, in zwei Teile schneiden. DAF, X, S. 157.

*fḡād, yfḡād*: einbüßen; nicht mehr vorfinden. DAF, X, S. 130f., unter Bedeutung 1 und 6:  
„*fḡād ḥād aš-ši f aš-ṣōq ceci ne se trouve plus au marché*“.

*fānnād, yfānnād*: mit Zucker bestreuen/glasieren, panieren. DAF, X, S. 164.

*mfānnād*: mit Zucker bestreut (part. pass. von *fānnād*). DAF, X, S. 164f.

*fhām, yfhām*: verstehen. DMA, S. 35.

*fāt, yfīt*: übergehen, überlaufen. DAF, X, S. 196, s.v. *fād, yfēd*.

*fīwāx*: wann? DMA, S. 35, s.v. *fīweq*.

/ḡ/ - /q/ - /g/

*ḡa, yāḡḡi*<sup>500</sup>: machen, stellen. DAF, X, S. 393 (*qqa < lqa, ilqe; rqa, irqe*) und S. 473, s.v.  
*qa*. Vgl. *ḥmāl*.

*ḡabb*: Holzeimer. DAF, X, S. 213.

*ḡbaḥ, yāḡbāḥ*<sup>501</sup>: fassen; nehmen; fixieren. DAF, X, S. 219f.

*ḡātṭa*: Menge, Haufen, Vielzahl. DAF, X, S. 234 unter Bedeutung 6.

*qādd, yqādd*: gleichkommen; genügen. *ḥla qādd* „je nachdem, je nach Ermessen“. DAF, X,  
S. 245: „4. suffire à qqn. [Co, Loub] *ḥād aš-ši iqāddak cela te suffira*“.

*qadd*: soviel wie. DAF, X, S. 248.

*ḡāddād, yḡāddād*: Fleisch in Streifen schneiden/ zur Konservierung vorbereiten. DAF, X,  
S. 251: “*découper de la viande en lanières pour la faire sécher / pour en faire du confit*  
- *ḥlīḥ* - préparer la viande de conserve -*qāddād*“.

*ḡdva/qādra*: Topf aus Ton. DAF, X, S. 257f.

<sup>499</sup> < sanskrit *pippalī*, siehe DAA, S. 405. Siehe auch WAD II, S. 262f., Karte 248.

<sup>500</sup> Vgl. im And. *narqī arqayt irqā* „legen, stellen; werfen“, DAA, S. 216. < ka. √lqy „finden; treffen“.  
Zu diesem für die Ġbāla-Region typischem Verb siehe Heath, 2002, S. 44, wo er jedoch anmerkt: „(...) absent from my Ch-M [Chaouen-Muslim] data.“

<sup>501</sup> < ka. √qbd „nehmen, halten“ mit Auslautverhärtung /d/ > /t/.

*ʔāwāb, yʔāwāb*: näherkommen, sich nähern. DMA, S. 116.

*ʔāwāṣ, yʔāwāṣ*<sup>502</sup>: den Teig zu einem kleinen runden Brot formen, platt drücken. DAF, X, S. 286.

*qraṣ*: Kürbis; Zucchini. *l-qraṣ l-ḥāmra* „langer Kürbis mit rotem Fleisch“. DAF, X, S. 299.

*ʔiṣfa*: Zimt. DAF, X, S. 300.

*qārrāmbūṣ*: Eine Art Kartoffel. Nicht verzeichnet in DAF/DMA/DCADM.

*ʔāzdīk*: Blech. DMA, S. 120.

*ʔāššāw, yʔāššāw*: schälen. DMA, S. 118.

*ʔāšfa*: Topf, Behälter (recipiente) in Form eines großen Tellers. Pl. *ʔāšfi*. DAF, X, S. 331.

*ʔāšbūw/qušbār*<sup>503</sup>: Koriander. DAF, X, S. 336.

*qāšṣəḥ, yqāšṣəḥ*: hart sein/werden. DAF, X, S. 336.

*ʔāšəḥ*: hart. Pl. *-īn*. DAF, X, S. 337.

*qda, yqdi ḥāza*: zufriedenstellen, seine Bedürfnisse stillen; sich satt essen. DAF, X, S. 352 unter Bedeutung 9 und 10; zu den vielen Bedeutungen des Ausdrucks *qda ḥāza* siehe auch DAF, III, S. 264 unter Bedeutung 6.

*ʔāw, yāʔāw*: abtropfen. DMA, S. 118.

*ʔāttāṣ, yʔāttāṣ*: (in Stücke) schneiden, zerkleinern. *āʔāttāṣ!* „schneide!“. DAF, X, S. 367f.

*ʔālb*: Herz; Inneres. DAF, X, S. 398-400, v.a. unter Bedeutung 7.

*ʔla, yāʔli*: braten, rösten. DMA, S. 113.

*ʔālla, yʔālli*: kochen; zubereiten; Fleisch zur Konservierung kochen. DAF, X, S. 418f.: „1.faire cuire / frire à l’huile et à la graisse de boeuf de la viande, dans un chaudron - *ṭənjēr-* pour en faire du confit - *ḥlīṣ - X qālla lə-ḥlīṣ* préparer le confit de viande“.

*ʔālla, yīʔālla*: gebraten werden. DAF, X, S. 419.

*māʔla*: Pfanne. DAF, X, S. 420.

*ʔānnāwīya*<sup>504</sup>: Artischocke, *Cynara cardunculus* L. DAF, X, S. 436.

<sup>502</sup> Siehe DAA, S. 422, für dieselbe Bedeutung des Verbs (*niqarraṣ*) im And.

<sup>503</sup> ka. *kuzbura/kuzbara* „Koriander (*Coriandrum sativum*)“, Wehr, s.r.  $\sqrt{\text{kzbr}}$ . Corriente, DAA, S. 460, leitet das Wort von sanskrit *kustumbarī* ab.

*ʔūwwāʔ, yʔūwwāʔ*: Kugeln formen. In DAF, X, 455, s.r.  $\sqrt{qwq}$ , ist diese Bedeutung „Kugeln formen“ nicht verzeichnet, jedoch bei Lévi-Provençal, 1922, S. 251 (*qowwāq*) für den ar. Dialekt Ouarghas.

*qūqa*: Kugel. Dim. *qwīqa*. Vgl. Lévi-Provençal, 1922, S. 251 zu derselben Wortbedeutung in Ouargha.

*ʔāyyəl, yʔāyyəl*: viel Zeit (mit etwas) verbringen. DMA, S. 113.

*ʔāyla*<sup>505</sup>: Sonne. DAF, X, S. 487.

/k/ - /g/

*ka*: wenn... (einleitende Partikel irrealer Sätze); ob. DAF, X, S. 498.

*kās*: Glas. Pl. *kīsān*. DAF, X, S. 502.

*kābb, ykābb/ykūbb*: eingießen, einfüllen, (hinein)geben. DAF, X, S. 506.

*kbīb*: groß; alt (Personen). Pl. *-īn*. DAF, X, S. 513f.

*kāda*: so viel; dieses, jenes. DMA, S. 59f.

*kāl, yākūl*: essen. Siehe *supra*, s.r.  $\sqrt{?kl}$ .

*kāməl*: gänzlich, alles. Pl. *kāmlīn*. DAF, X, S. 636.

*kattān/kīttān*: Leinsamen. DAF, X, S. 528.

*kərša*: Bauch (eines Tieres), Pansen, Kutteln. DAF, X, S. 551.

*kūmb*: Kraut. DAF, X, S. 567.

*ksība*: Vieh. DAF, X, S. 575.

*kəksu/kəksu*: Kuskus. DAF, X, S. 582. DCADM, VII, S. 1675.

*kīškās*: Durchlöcherter Topf zum Dämpfen von Couscous, Dämpfer. Pl. *ksākəs*. DAF, X, S. 582.

*kīmma*: (so) wie. DMA, S. 62.

*kūll*: alles. *kūll ši* „jeder; alles“. DAF, X, S. 620-622.

---

<sup>504</sup> < gr. *kinára*, siehe WAD I, S. 470. Siehe auch Corriente, DAA, S. 444, Fn. 1, welcher eine Verbindung zwischen dem Begriff und der Namensherkunft der kanarischen Inseln aufstellt: „It is very likely that these islands were so called on account of the abundance of such plants in them.“ und Abu-Shams, S. 106 s.v. *xəršūf*: „En Tänger lo llaman todavía, como antiguamente en Andalucía, *qannārīya*.“

<sup>505</sup> Siehe WAD I, S. 402-404 zu diesem Lexem in den ar. Dialekten.

*kāḡīṭ*<sup>506</sup>: Papier. Pl. *kwāḡəṭ*. DAF, X, S. 655.

*kūwwăḅ, ykūwwăḅ*: (zu) Kugeln formen. DAF, X, S. 649.

*kīf*: wie, gleich wie. DAF, X, S. 673f.

*kīfāš/kīf*: wie? *kīf n-nīyya/n-nūwwa* „Wie ist sie/er?“. DAF, X, S. 674.

*kāymūn*<sup>507</sup>: Kreuzkümmel, Kumin. DAF, X, S. 658.

*kān, ykūn/yākūn*: sein, sich befinden. DAF, X, S. 659-661.

*kāyən*: es gibt, es existiert (part.act.). F. *kāyna*. DAF, X, S. 662f.

*kānūn*: Kohlenbecken; kleiner Ofen aus Ton auf drei Beinen. Pl. *kwānən*. DAF, X, S. 666.

*ḡāwz*<sup>508</sup>: Walnüsse (n. coll.). *ḡāwza* (n. u.). DAF, X, S. 747.

*kīyyəl, ykīyyəl*: (Getreide) abwiegen. DAF, X, S. 676.

*kīlu*: Kilogramm. DAF, X, S. 676.

*ḡūwwəz*: siehe unter /ḡ/.

*ḡāḡ*: alles. DAF, X, S. 684.

*ḡāknīn*<sup>509</sup>: Golddistel, spanische Distel, *Scolymus hispanicus*. DAF, X, S. 716.

/l/

*lbən*: Buttermilch; Sauermilch. DAF, X, S. 25.

*lbīyya*: Bohnen. Vgl. *lūbya*.

*lhăq, ylhăq*: zusammentreffen (lassen). DAF, XI, S. 34.

*līḏām*: Fett. Siehe unter /y/.

*ləṭṣăḥ, yilṭṣăḥ*: klebrig/dickflüssig werden. DAF, XI, S. 48f.

*līḡ/ləḡ*<sup>510</sup>: Rüben (n. coll.). DAF, XI, S. 62.

<sup>506</sup> < per. *kāḡa/ed/ḏ*, siehe DAA, S. 463.

<sup>507</sup> < gr. *kúminon* (über rabb. *kammūn*), siehe Corriente, DAA, S. 468 und Abu-Shams, 2002, S. 288f.

<sup>508</sup> < ka.  $\sqrt{\text{ḡwz}}$ , zum Gebrauch dieses Wortes in den Ḡbala-Dialekten siehe Heath, 2002, S. 106 und Karten 2-137 sowie 2-138, S. 528. In den südlicheren Gebieten Marokkos sowie in den Städten an der Atlantikküste verwendet man stattdessen das Wort *ḡəḡāḡ*, siehe *ibid*.

<sup>509</sup> Siehe auch Corriente, 1997b, S. 74: „*tagarnina*: del and. *taqarnína*, del ber. *taqərnina* del rom. and. *\*karlína*, derivado adjetival del lt. *cardus*“; vgl. DAA, S. 79.

*līʔāma*<sup>511</sup>: Zutaten. DMA, S. 59, s.v. *īqāma*.

*lāʔʔām, ylāʔʔām*: Tee zubereiten. DMA, S. 72.

*lālla*<sup>512</sup>: Großmutter; Dame. DMA, S. 68.

*mālhūf*: gierig; ungeduldig. DAF, XI, S. 92.

*lūbya*: Bohnen. DAF, XI, S. 96.

*lāwz*: Mandeln. DMA, S. 73. Vgl. *nwa*.

*lūwwa, ylūwwi*: einpacken, einwickeln. DAF, XI, S. 109: „v. *trans.* envelopper; enrrouler, entortiller (*de plusieurs tours*)“.

*l-līl* + Personalsuffix: nach, zu, in Richtung. DAF, XI, S. 117.

*līl*: Nacht. DMA, S. 70.

*l-lyāli*: tiefster Winter, kälteste Periode des Winters. DAF, XI, S. 118f.: „1. *avec l'art.* période de quarante jours, correspondant aux grands froids et aux nuits les plus longues, entre le 12 décembre et le 20 janvier du calendrier julien“.

*līm*: Limette (n. coll.). N. u. -a. Pl. -āt. DAF, XI, S. 119f.: „*spéc.* [Jb] citrons doux“.

*lāymūn*<sup>513</sup>: Zitronen. DMA, S. 70.

/m/

*mākīna*: (Küchen)maschine. DMA, S. 76.

*māθālān*: zum Beispiel. DAF, XI, S. 142.

*mādd, ymūdd*: ausstrecken; ausziehen. DMA, S. 78.

*mārrāq, ymārrāq*: Sauce zubereiten; in einer Sauce kochen; eine Sauce (mit Wasser) verdünnen. DAF, XI, S. 177.

---

<sup>510</sup> < aram. syr. *laptā* und rabb. *lepet/li/īptā* < akk. *laptu(m)*, siehe Abu-Shams, 2002, S. 297.

<sup>511</sup> Vgl. Abu-Shams, 2002, S. 273. In diesem Fall wurde das *l-* Präfix des Artikels Teil des Worts, wie etwa auch bei *līdām*, siehe Moscoso, 2003, S. 323, Fn. 1089.

<sup>512</sup> < Br., siehe Heath, 2002, S. 80 und die dort genannten bibliographischen Referenzen.

<sup>513</sup> Zur Etymologie dieses Wortes siehe Heath, 1989, S. 291, C-444: „(...) it is difficult to determine whether the MCA form is straight from older Arabic or is (re-)borrowed from a Romance language.“. Heath, *ibid.*, weist auch auf die unterschiedlichen Bedeutungen des Wortes (in der Region um Rabat und Casablanca: „Orange“) hin. Siehe auch Moscoso, 2003, S. 322, Fn. 1080.

*māsāʔil*: Dinge, Sachen. DMA, S. 86.

*msāḥ, ymsāḥ*: säubern; abtrocknen. DAF, XI, S. 191f.

*mīska*: Moschus. DAF, XI, S. 201: „gomme à mâcher provenant du suc résineux du lentisque de Chio, Pistachia lentiscus [Co, Co BN] ; elle est employée pour parfumer l’haleine et aromatiser certaines pâtisseries, et aussi comme épilatoire“.

*māš*: Zukunftspartikel. DAF, XI, S. 213, s.v. *māši*.

*māḍi*: scharf, spitz. F. *māḍya*. DAF, XI, S. 219.

*māši*: Negationspartikel. DAF, XI, S. 126: „*mā ši* + phrase nominale: négation d’un attribut, d’une assertion, d’une modalité, d’une attribution, etc.“.

*mʕa*: mit. DAF, XI, S. 223f.

*māʕdnūs*<sup>514</sup>: Petersilie. DAF, XI, S. 224f.

*mlāḥ*: Salz. DAF, XI, S. 239.

*mlīḥ*<sup>515</sup>: (sehr) gut. Pl. *mlāḥ*. DAF, XI, S. 241. Vgl. *māzyān*.

*ṭmallāḡ, yṭmallāḡ (mʕa)*: scherzen (mit). DAF, XI, S. 246.

*mūlinəks*<sup>516</sup>: Küchenmaschine. Nicht verzeichnet in DAF.

*māyda*<sup>517</sup>: kleiner, runder Tisch. DAF, XI, S. 282f.

*mīka*: Säckchen (aus Plastik). Nicht verzeichnet in DAF.

/n/

*n-/n-nīl*: siehe *l-līl*.

*nṭi, nṭīna*: du. DAF, I, S. 96f., s.r. √ṭnt.

*nḥās*: Kupfer. DAF, XI, S. 324.

*nəzzəl, ynəzzəl*: stellen, hinstellen. DAF, XI, S. 343.

*nəss* (< *nafs*): gleich; (gefolgt von einem Pronominalsuffix) als ob er/sie... DAF, XI, S. 355:

„X *ʕməl nəssə/b nəssə mrēḍ* il a fait semblant d’être malade [= *ʕməl nəfso/ b nəfso*].“

*nəsmə*: Brise; Geruch, Duft. DAF, XI, S. 358.

<sup>514</sup> < gr. *makedonision* „mazedonische Petersilie“, siehe WAD II, S. 270 und S. 269, Karte 251.

<sup>515</sup> < ka. √mlḥ „salzig; schön“.

<sup>516</sup> Von der französischen Marke Moulinex, Hersteller von Küchen- und Haushaltsgeräten.

<sup>517</sup> < ka. *māʔida* (√myd), vgl. Heath, 2002, S. 114.

*nūṣṣ*: Hälfte. DAF, XI, S. 379f.

*nāfāṣ*: Fenchelsamen. DAF, XI, S. 430.

*nāṣṣa, ynāṣṣi*: säubern, reinigen, entfernen. DAF, XI, S. 457.

*nṣṣ*: zurückdrehen (Gas oder Feuer). DMA, S. 103.

*nhāṣ*: Tag. DMA, S. 101.

*nwa*<sup>518</sup>: Mandeln (n. coll). DMA, S. 106. Vgl. *lāwz*.

*n-nīṯ*: genau (so), wiederum. DAF, XI, S. 510: „*nīṯ* [M] / *nnīṯ* 1. précisément, même, 4. encore, de nouveau, (...) de nouveau et exactement comme la fois précédente“.

/h/

*ha*: da! hier! (Präsentationspartikel und emphatische Partikel). DAF, XII, S. 3.

*hād*: diese/r/s (vor Nomen). DAF, XII, S. 4.

*hāḍa*: dieser. F. *hāḍi*. DAF, XII, S. 4f.

*hādāk*: jener. F. *hādīk*. Pl. *hādāmāk*. DAF, XII, S. 5.

*hāyda/hāydāya/hāydāk*: so, auf diese Art. DAF, XII, S. 7.

*hābbəṭ, yhābbəṭ*: runterfallen. DAF, XII, S. 12f.

*hāzz, yhūzz*: nehmen; (auf)heben. DMA, S. 57.

*hməd, yhməd*: auskühlen; zur Ruhe kommen; abklingen. DMA, S. 54

*hāmm*: Unruhe, Sorge, Kummer. DAF, XII, S. 84f.: „*hāmm* 1. souci, ennui, chagrin, peine, [...] 3. toute chose déplaisante qui cause du souci, de l'ennui“.

*hna, hnāya*: hier. DAF, XII, S. 87f.

*hnāk*: dort. DMA, S. 55.

*hīl*<sup>519</sup>: Kardamom. Nicht verzeichnet in DAF, DMA oder DCADM.

<sup>518</sup> Heath, 2002, S. 97, betont, dass kein Zusammenhang mit fr. *noix* bestehe, sondern das Wort aus dem ka.  $\sqrt{\text{nwy}}$  (*nawāh*) „Dattelnkern; Obstkern; Kern; Ausgangspunkt; Atomkern; Zentrum“ herzuleiten sei.

<sup>519</sup> < ka. *hāyl* ( $\sqrt{\text{hyl}}$ ) „Kardamom“, siehe Wahrmund, 1877, S. 1142.

/w/

*wūžba*: günstige Gelegenheit, passender Moment. Pl. *-āθ*. *b-əl-wūžbāθ*: „zufälligerweise“. DAF, XII, S. 142: „*b əl-wujbāt* selon les occasions, les circonstances ; cela dépend des fois“.

*fla ūžāh*: an der Oberfläche, oben. DAF, XII, S. 148-152.

*wāḥad*: ein (unbestimmter Artikel); eins (Kardinalzahl). F. *wāḥda*: eine; ein Uhr. DAF, XII, S. 157-159.

*wāxt*: Zeit. DMA, S. 208, s.v. *weqt*.

*wāxxa*: in Ordnung; obwohl; wenn auch, sogar wenn. DMA, S. 204.

*wūğğəd*, *ywūğğəd*: vorbereiten; zubereiten. DMA, S. 211.

*wālu*: nichts; (überhaupt) nicht. DMA, S. 204.

*wāldīn*: Eltern. DMA, S. 204.

*wūšt*: Mitte. DMA, S. 209.

*ūḡāf*, *yūḡāf/yūwḡāf*: geschehen. DAF, XII, S. 247f.: „1. advenir, survenir, arriver (tout incident, généralment fâcheux) [...] *ši mā ūqāf* ce n'est rien [*litt.* il n'est rien arrivé de fâcheux]“.

/y/ - /ī/

*yībzāb*<sup>520</sup>: Pfeffer. DAF, I, S. 217f., s.r.  $\sqrt{b}zr$ .

*yāç*: richtig? nicht wahr? DMA, S. 224.

*yībbəs*, *yyībbəs*: trocknen. DMA, S. 224.

*yābəs*: trocken. F. *yābsa*. DAF, XII, S. 300.

*yīdd*: Hand. Pl. (=Dl.): *yīddīn*. *yīddəç* „deine Hände“. DMA, S. 224.

*līdām*<sup>521</sup>: Fett, Butter(schmalz), Öl. DMA, S. 58, s.v. *idam*.

*yūm*: Tag. Pl. *īyyām*. *l-yūm(a)* „heute; heutzutage“. DAF, XII, 329-331.

<sup>520</sup> < per. *ḡafzār/ḡabzār* „Gewürze; Gemüse“ (Übersetzung aus Junker und Alavi, 2002, S. 4). Es kam also zu einer Bedeutungsspezialisierung, da das Wort im Persischen alle in der Küche verwendeten Gewürze bezeichnet. Siehe Corriente, DAA, S. 50, für den Begriff im And. (*ibzār + abāzir* „Gewürz“).

<sup>521</sup> Siehe Abu-Shams, 2002, S. 326f., zu diesem Begriff im MA und Br.

*īḍa/īla*: wenn (Konditionalpartikel). DMA, S. 58.

*īlla*: bis auf, außer. DMA, S. 59.

*yīmma*: Mutter. DAF, I, S. 86, s.r.√?mm.

*īwa/āywa/āywa*: also, schließlich, nun. DMA, S. 59.

**Bibliographische Abkürzungen**

- DAA Corriente, F. 1997. *A Dictionary of Andalusí Arabic*. Leiden: Brill.
- DAF Prémare, A. L. de et collaborateurs. 1993. *Dictionnaire arabe-français: Établi sur la base de fichiers, ouvrages, enquêtes, manuscrits études et documents divers*. Vol. I–XII. Paris: Édition L’Harmattan.
- DCADM Colin, G. S. 1994-98. *Le dictionnaire Colin d’Arabe dialectal marocain*. Sous la direction de Z. Iraqui Sinaceur. Bände 1-8. Rabat: Editions al Manahil.
- DMA Harrell, R. S. 1966. *A Dictionary of Moroccan Arabic. Moroccan – English*. Washington: Georgetown University Press.
- EALL Encyclopedia of Arabic Language and Linguistics. Volume III. Lat-Pu. Eds. Versteegh, K. et.al. Leiden: Brill, 2008.
- EDNA Estudios de Dialectología Norteafricana y Andalusí.
- EI<sup>2</sup> Bosworth, van Donzel, Heinrichs, Lecomte. 1998. *Encyclopédie de l’Islam*. Tome V - IX. Leiden: Brill.
- WAD I Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. *Wortatlas der arabischen Dialekte. Band 1: Mensch, Natur, Fauna und Flora*. Leiden: Brill.
- WAD II Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. *Wortatlas der arabischen Dialekte. Band 2: Materielle Kultur*. Leiden: Brill.
- Wehr Wehr, H. 1985. *Arabisches Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart. Arabisch - Deutsch. 5. Auflage*. Wiesbaden: Harrassowitz

## Literatuerverzeichnis

- Abu-Shams, L. 1997. „Textos relativos a la cocina en árabe dialectal de Tīsərgāt (Valle de Dra, sur de Marruecos)”. *EDNA*, 2, S. 159-171.
- Abu-Shams, L. 2002. *Estudio lingüístico y textual del léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*. Área de Estudios Árabes e Islámicos, 7. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- Aguadé, J. 2008. „Morocco“. *EALL*, III, S. 287-297.
- Behnstedt, P. 2005. „Materialien für einen Dialektatlas von Nordost-Marokko. I: Tiernamen, Teil 1: Einleitung, Transkription, Ortsnamenverzeichnis, Karten”. *EDNA*, 9, S. 7-72
- Behnstedt, P. 2007. „Materialien für einen Dialektatlas von Nordost-Marokko. I: Tiernamen, Teil 2: Kommentare, Bibliographie. II: Mensch: Körperteile, Teil 1: Karten, Teil 2: Kommentare”. *EDNA*, 11, S. 7-57.
- Behnstedt, P. und Woidich, M. 2005. *Arabische Dialektgeographie: Eine Einführung*. Leiden: Brill.
- Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. *WAD I: Mensch, Natur, Fauna und Flora*. Leiden: Brill.
- Behnstedt, P. und Woidich, M. 2012. *WAD II: Materielle Kultur*. Leiden: Brill.
- Cantineau, J. 1960. *Études de linguistique arabe: mémorial Jean Cantineau*. Paris: Librairie C. Klincksieck.
- Caubet, D. 1993. *L'Arabe marocain. Vol. II. Syntaxe et catégories grammaticales, textes*. Paris-Louvain: Éditions Peeters.
- Caubet, D. 2008. „Moroccan Arabic”. *EALL*, III, S. 273-287.
- Colin, G.S. 1921. „Notes sur le parler arabe du nord de la région de Taza”. *Bulletin de l'Institut Français d'Archéologie Orientale*, 18, S. 33-119.
- Colin, G.S. 1986. „al-Magħrib“. *EI<sup>2</sup>*, Bd. V, S. 1193-1198.
- Colin, G.S. 1953. *La vie marocaine: Textes ethnographiques en arabe dialectal sur les usages et les coutumes des citadins et des ruraux du Maroc*. Paris: Adrien-Maisonneuve.
- Colin, G. S. 1994-98. *Le dictionnaire Colin d'Arabe dialectal marocain*. Sous la direction de Z. Iraqui Sinaceur. Bände 1-8. Rabat: Editions al Manahil.
- Corriente, F. 1997. *A Dictionary of Andalusí Arabic*. Leiden: Brill.

- Corriente, F. 1997b. „Arabismos del catalán y otras voces de origen semítico o medio-oriental“. *EDNA*, 2, S. 5-81.
- Dozy, R. 1927. *Supplément aux dictionnaires arabes*. Band I. Leiden: Brill.
- Eksell, K. 2008. „Pseudodual“. *EALL*, III, S. 736-739.
- Ferhat, Kh. 1998. „Shafshāwan“. *EI<sup>2</sup>*, Bd. IX, S. 195f.
- Fischer, W. 1959. *Die demonstrativen Bildungen der neuarabischen Dialekte: ein Beitrag zur historischen Grammatik des Arabischen*. 's-Gravenhage: Mouton.
- Harrell, R. S. 1966. *A Dictionary of Moroccan Arabic. Moroccan - English*. Washington: Georgetown University Press.
- Heath, J. 1989. *From Code-Switching to Borrowing: Foreign and Diglossic Mixing in Moroccan Arabic*. Library of Arabic Linguistics. London and New York: Kegan Paul International.
- Heath, J. 2002. *Jewish and Muslim Dialects of Moroccan Arabic*. Routledge Curzon Arabic Linguistics Series. London - New York: Routledge Curzon.
- Hoenerbach, W. & Kolenda, J. 1973. „Šefšāwen (Xauen). Geschichte und Topographie einer marokkanischen Stadt. Teil I: Grundzüge“. *Die Welt des Islams*, 14, S. 1-46.
- Hoenerbach, W. & Kolenda, J. 1975. „Šefšāwen (Xauen). Geschichte und Topographie einer marokkanischen Stadt. Teil II: Xauen in der Gegenwart“. *Die Welt des Islams*, 16, S. 104-165.
- Junker, H. F. & Alawi B. 2002. *Wörterbuch Persisch - Deutsch*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Laoust, É. 1927. „Le dialecte berbère du Rif“. *Hespéris*, VII, S. 173-208.
- Lévi-Provençal, E. 1922. *Textes arabes de l'Ouargha: dialecte des Jbala (Maroc septentrional)*. Paris: Leroux.
- Lewicka, P. B. 2011. *Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean*. Leiden: Brill.
- Loubignac, V. 1952. *Textes arabes de Zaër: transcription, traduction, notes et lexique*. Paris: Libr. Orientale et Américaine.
- Maas, U. 2012. „Enunciatives in Moroccan Arabic“, *Sprachtypologie und Universalienforschung (STUF)*, 65, S. 398-411.
- Marçais, Ph. 1956. *Le parler arabe de Djidjelli (nord constantinois, Algérie)*. Paris: Maisonneuve.

- Marçais, Ph. 1977. *Esquisse grammaticale de l'arabe maghrébin*. Langues d'Amérique et d'Orient. Paris: Maisonneuve.
- Marçais, W. 1911. *Textes arabes de Tanger: transcription, traduction annotée, glossaire*. Bibliothèque de l'École des Langues Orientales Vivantes 4. Paris: Ernest Leroux.
- Moscoso, F. 2003. *El dialecto árabe de Chauen (norte de Marruecos). Estudio lingüístico y textos*. Diss. Cádiz: Área de Estudios Árabes e Islámicos, Universidad de Cádiz.
- Natividad, E. 1998. „Le dialecte de Chefchaouen”. *Peuplement et arabisation au Maghreb Occidental: dialectologie et histoire*. (Hrsgg.) J. Aguadé, P. Cressier, Á. Vicente. Madrid-Zaragoza: Casa de Velázquez-Universidad de Zaragoza, S. 109-120.
- Natividad, E. & Rahmouni, A. 1996. „Textos árabes de Chefchaouen: Transcripción, traducción y glosario”. *EDNA, 1*, S. 139-155.
- Procházka, S. 2002. *Die arabischen Dialekte der Çukurova (Südtürkei)*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Procházka, S. 2012. „Les mots turcs dans l'arabe marocain”. *Dynamiques langagières en Arabophonies: variations, contacts, migrations et créations artistiques. Hommage offert à Dominique Caubet par ses élèves et collègues*. Zaragoza: Univ. de Zaragoza, Área de Estudios Árabes e Islámicos, S. 201-222.
- Prémare, A. L. de et collaborateurs. 1993. *Dictionnaire arabe-français: établi sur la base des dictionnaires, ouvrages, enquêtes, manuscrits études et documents divers*. Vol. I-XII. Paris: Édition L'Harmattan..
- Rackow, E. 1958. *Beiträge zur Kenntnis der materiellen Kultur Nordwest-Marokkos: Wohnraum, Hausrat, Kostüm*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.
- Rahmouni, Aicha. 2014. *Storytelling in Chefchaouen, Northern Morocco. An Annotated Study of Oral Performance with Transliterations and Translations*. Leiden: Brill.
- Schultze-Berndt, E. & El-Zarka, D. 2012. „The Semantics of Moroccan Arabic *dar* ‚do‘ in Typological Perspective“, *Sprachtypologie und Universalienforschung (STUF)*, 65, S. 432-447.
- Singer, H-R. 1958a. „Neuarabische Texte im Dialekt der Stadt Tetuan“. *ZDMG*, 108, S. 106-125.
- Singer, H-R. 1958b. „Grundzüge der Morphologie des arabischen Dialektes von Tetuan“. *ZDMG*, 108, S. 229-265.

- Stumme, H. 1893. *Tunisische Märchen und Gedichte: eine Sammlung prosaischer und poetischer Stücke im arabischen Dialecte der Stadt Tunis. Transcribierte Texte nebst Einleitung* (Bd.1). Leipzig: Hinrichs.
- Venzlaff, Helga. 1977. *Der marokkanische Drogenhändler und seine Ware. Ein Beitrag zu Terminologie und volkstümlichem Gebrauch traditioneller arabischer Materia medica*. Steiner: Wiesbaden.
- Vicente, Á. 2000. *El dialecto árabe de Anjra (norte de Marruecos): Estudio lingüístico y textos*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza. Área de Estudios Árabes e Islámicos.
- Vicente, Á. 2010. „Andalusi influence on Northern Morocco following various centuries of linguistic interference“. *The Arabic Language Across the Ages* (Eds. Montferrer-Sala und Al Jallad). Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert.
- Vicente, Á. & Sánchez, P. 2012. „Variación dialectal en árabe marroquí: əl-həḍra š-šāmālīya u la-hḍra l-marṛākšīya“. *Dynamiques langagières en Arabophonies: variations, contacts, migrations et créations artistiques. Hommage offert à Dominique Caubet par ses élèves et collègues*. Zaragoza: Univ. de Zaragoza, Área de Estudios Árabes e Islámicos, S. 223-252.
- Wahrmund, A. 1877. *Handwörterbuch der arabischen und deutschen Sprache*. Band II (ى – ص). Giessen: J. Ricker'sche Buchhandlung.
- Westermarck, E. 1968a. *Ritual and Belief in Morocco*. Foreword by Bronislaw Malinowski. Bd. I. New Hyde, New York: University Books.
- Westermarck, E. 1968b. *Ritual and Belief in Morocco*. Foreword by Bronislaw Malinowski. Bd. II. New Hyde, New York: University Books.
- Wehr, H. 1985. *Arabisches Wörterbuch für die Schriftsprache der Gegenwart. Arabisch - Deutsch*. 5. Auflage. Wiesbaden: Harrassowitz.

### **Internetquellen**

<http://www.chaouen.info/assets/mapanorte.jpg> [02.11.2015].

<http://www.data.gov.ma/data/fr/dataset/population-legale/resource/a827cf27-0349-452a-ad42-8051aa1803a2> [13.11.2015].

## **Abstract**

### **Deutsch**

Die vorliegende Masterarbeit soll einen Beitrag zur Erforschung der ältesten Schicht der marokkanisch-arabischen Dialekte darstellen. Das Chefchaouen-Arabische ist ein archaischer prähilalischer, also ein auf die erste Arabisierungswelle Marokkos (7. bis 11. Jahrhundert) datierender Stadtdialekt. Aufgrund seiner konservativen Züge ist er für die maghrebische Dialektologie sehr wertvoll.

Im Frühjahr 2015 wurden von Dr. Aicha Rahmouni Sprachaufnahmen von etwa 70-jährigen Personen aus Chefchaouen zu kulinarischen Themen gemacht. Daraufhin wurden diese in der vorliegenden Arbeit transkribiert und ins Deutsche übersetzt. Somit entstand ein Textkorpus mit Rezepten diverser traditioneller Gerichte der Stadt und Region Chefchaouen. Vorangestellt ist eine kurze Dialektstudie, in welcher die wesentlichen Charakteristika des Dialekts besprochen werden. Auf etymologische und lexikalische Merkmale des Dialekts wird in dem angehängten Glossar chefchaouen-arabischer Termini hingewiesen.

Ziel dieser Studie ist es, den archaischen Dialekt der Stadt Chefchaouens sowie zugleich einen Teil seiner Alltagskultur und Traditionen schriftlich zu dokumentieren. Beide Aspekte und ihre Dokumentation sind von Bedeutung, da soziale Veränderungen, wie etwa vermehrte Migrationsbewegungen und mehr Zugang zu Bildung, sich sowohl auf den Dialekt als auch auf das alltägliche Leben auswirken oder sich bereits ausgewirkt haben.

### **English**

The present master's thesis aims to make a contribution to the study of a Moroccan-Arabic dialect belonging to the oldest linguistic layer of Maghrebian dialects. The Arabic of Chefchaouen is an archaic prehilalian urban dialect and thus dates back to the first wave of Arabization in Morocco (7th to 11th century). For its conservative features the dialect is considered very valuable for Maghrebian dialectology.

In spring 2015 Dr. Aicha Rahmouni made audio recordings of approximately 70-year-old men and women from Chefchaouen reciting culinary topics. Afterwards these recordings were transcribed and translated into German for the present study. Thus a text corpus about traditional dishes of the city of Chefchaouen and its surrounding region was formed. Beforehand is a short dialect study in which the main features of the dialect are discussed. Etymological and lexical characteristics of the dialect are commented in the attached glossary of chefchaouen-arabic terms.

The main goal of this study is to register both the archaic dialect of the city of Chefchaouen as well as a part of its everyday culture and traditions. Both aspects and their written documentation are significant since social changes such as the increasing mobility of populations and better access to education have had an impact on the dialect and on everyday life.

## **Lebenslauf**

### **Persönliche Angaben**

Name	Bettina Leitner, B.A.
Geburtsdatum	24.10.1990
Geburtsort	Linz
Staatsbürgerschaft	Österreich

### **Ausbildung**

09/2014 - 07/2015	Feldforschung in Rabat, Marokko; nebenbei Au-Pair und private Deutschnachhilfe für SchülerInnen des Goethe-Instituts Rabat
seit WiSe 2013	Masterstudium Arabistik und Deutsch als Fremd- und Zweitsprache
2010- 2013	Bachelorstudium Orientalistik (abgeschlossen) und Bildungswissenschaft an der Universität Wien
2001-2009	AHS BRG Landwiedstraße, Linz Abschluss Reifeprüfung
1997-2001	Volksschule, Linz

### **Berufserfahrung**

SoSe 2013 bis SoSe 2014	Tutorin des Arabisch A Kurses an der Uni Wien
WiSe 2012/13	Private Deutschnachhilfe Kinder nichtdeutscher Erstsprache
SoSe 2012	Geringfügige Anstellung bei Schülerhilfe Wien als Deutsch-, Englisch- und Spanischnachhilfelehrerin
WiSe 2011/12	Freiwillige Mitarbeit (Deutschnachhilfe) an einem Integrationsprojekt (JUNA) der Volkshilfe Wien
Juli bis Sept. 2010	Ferialjob im Diakoniewerk Linz, betreutes Wohnen; freiwillige Dienstnehmerin bei dem Nachhilfeinstitut Schulfreund Linz

Aug. 2009 bis Juni 2010	Freiwillige Mitarbeit an einem Sozialprojekt (Kinderheim) in Guatemala Stadt
Juli bis August 2009	Ferialjob im Diakoniewerk Bad Wimsbach; Werkstätte Menschen mit Behinderung
Juli bis Sept. 2008	Unentgeltliches Praktikum im Diakoniewerk Gallneukirchen, betreutes Wohnen für körperlich und intellektuell behinderte Menschen

### **Persönliche Fähigkeiten und Kompetenzen**

Muttersprache                      Deutsch

Weitere Sprachen

<i>Europäische Kompetenzstufe (*)</i>	Verstehen		Sprechen	Schreiben
	Hören	Lesen	An Gesprächen teilnehmen	
Englisch	C2	C2	C2	C2
Arabisch	C1	C1	C1	C1
Spanisch	C1	C1	C1	C1
Persisch	B1	B1	B1	B1
Französisch	A2	A2	A2	A2
Türkisch	A1	A1	A1	A1

*(\*) Referenzniveau des gemeinsamen europäischen Referenzrahmens*

Großes Latinum

### **Förderungen**

2013: Leistungsstipendium Uni Wien

2014: Leistungsstipendium Uni Wien

### **Universitäre Exkursionen**

05/2014: Exkursion nach Saudi-Arabien

10/2013: Exkursion nach Kurdistan (Nordirak und Osttürkei)