

Université Cadi Ayyad
Faculté des sciences et techniques

**Documentation sur la bolle
marocaine
"Zlafa"**

V1.0

PROJET:

**Plateforme d'identification, valorisation et formation de l'artisanat
marocain**

Module: Conduite de projet

ENCADRÉ PAR : M.RAKRAK Said



MEMBRES DE L'ENTREPRISE SECURE STEP:

- KHOUDRAJI OUIAM
- EL ANSARI AMINA
- EL MOUMNAOUI KAOUTAR
- ELORF LAHCEN

PROJET:

Plateforme d'identification, valorisation et formation de l'artisanat marocain

VERSION	DATE	MODIFICATIONS
1.0	Le 06/03/2022	

SOMMAIRE:

1

Définition

p.2

2

**L'origine de la bolle marocaine
"Zlafa"**

p.3

3

L'origine du nom "zlafa"

p.4

DÉFINITION :

La "Zlafa" marocaine est un récipient en terre cuite utilisé pour servir de nombreux plats marocains tels que la harira, l'huile et le fromage. Bien que la terre cuite soit le composant principal de ce bol marocain, on peut également trouver d'autres matériaux comme la céramique.



L'ORIGINE DE LA BOLLE MAROCAINE "ZLAFA" :

L'histoire de la Zlafa remonte à l'époque préislamique du Maroc, lorsque les Berbères, peuple autochtone d'Afrique du Nord, utilisaient des poteries en argile pour cuisiner et servir leur nourriture. La Zlafa était traditionnellement utilisée pour manger des plats liquides et des ragoûts, qui sont des éléments importants de la cuisine marocaine.

Au fil du temps, la Zlafa est devenue un élément important de la culture culinaire marocaine et est devenue une partie intégrante de la vaisselle traditionnelle. Les artisans marocains ont continué à fabriquer la Zlafa à la main, en utilisant des techniques de poterie traditionnelles qui ont été transmises de génération en génération.

La Zlafa est devenue populaire non seulement au Maroc, mais dans le monde entier, grâce à la popularité croissante de la cuisine marocaine et de la culture marocaine en général. De nos jours, la Zlafa est considérée comme un objet d'art et de décoration, ainsi qu'un objet fonctionnel pour manger.

En résumé, la Zlafa est un produit artisanal traditionnel qui a été développé en réponse aux besoins culinaires des Berbères au Maroc, et qui a évolué pour devenir un objet culturellement important dans la vie quotidienne et la cuisine marocaine.

L'ORIGINE DU NOM "ZLAFA"

l'origine du mot "Zlafa" suscite des divergences entre les chercheurs d'origine amazighe et ceux de la langue arabe. D'un côté, les premiers affirment que le mot est d'origine amazighe, venant de "azlaf" qui signifie "crâne" chez les Amazighs. Et comme la jarre et le crâne se ressemblent et rappellent le bassin, les Amazighs l'ont appelée "tazlafat" en langue amazighe, avant qu'elle ne devienne "zalafa" dans le langage courant.

D'un autre côté, les partisans de la langue arabe font valoir que le mot dérive du verbe "zalafa" qui signifie "se rapprocher et se rapprocher de quelque chose", comme cela est mentionné dans le dictionnaire Al-Mawrid. De même, "zalafa" désigne tout ce qui est en rapport avec l'eau, comme la mare, le bassin et le gué, avant de se transformer en "zalafa" dans le langage courant.

La plus ancienne "Zlafa":

Bol Zlafa sur pied, servant à boire l'harira, en faïence polychrome, à décor de rosaces en médaillons séparés par des colonnes géométriques, intérieur décoré dans le fond d'une étoile, provenance Maroc Fès, d'époque fin XVIIIème-début XIXème siècles.

