

El sector empresarial marroquí se adapta al Ramadán

14/09/2007 - Autor: M. G. - Fuente: elfaroceutamelilla.com

El sector empresarial marroquí recurre a la imaginación y a la buena disposición para suplir las restricciones y cambios propios del mes de ayuno y abstinencia musulmán, que da inicio este viernes a un periodo de celebraciones y meditación. Mantener el volumen de negocio durante esos veintinueve o treinta días del mes lunar en los que desde el alba hasta el atardecer los musulmanes están llamados a abstenerse de comer, beber y realizar todo tipo de actividad sexual requiere que tanto empleados como empleadores ajusten sus intereses en pro del mantenimiento de la actividad comercial.

"Es una cuestión física. El cambio de horarios supone un problema principalmente para la gente que fuma o duerme mal, pero cuando se está preparado no pasa nada", señala el director general de la empresa de comercio de material naval CONAV, Almane Moutia.

La naturaleza propia de cada negocio marca los ajustes de los que se echa mano para conciliar trabajo y religión, y si bien las administraciones públicas se sirven de la jornada continua, de nueve de la mañana a tres de la tarde, sectores como el de la restauración optan por adaptaciones menores que no tengan un impacto significativo en su día a día normal.

"El 80 por ciento de nuestra clientela es extranjera y debemos mantener todas las prestaciones del hotel. Nunca hemos cerrado, porque hay gente que vive aquí y tiene que tener a su disposición todos los servicios", afirma la directora comercial del Sofitel Diwan de Rabat, Touria El Bourakkadi.

Ante la necesidad de que los huéspedes no se vean afectados por la variación de costumbres durante ese mes se recurre a cambios de turnos o a la concesión de pausas de entre media y una hora "que permitan la ruptura del ayuno y después continuar".

Asimismo, con el objetivo de que tanto clientes como trabajadores musulmanes "estén como en casa y no se sientan excluidos del ambiente del ramadán", en palabras de la directora comercial, el restaurante de dicho establecimiento elabora un menú exclusivo con las especialidades de ese mes.

La harira, potaje típico marroquí compuesto, entre otros ingredientes, por carne de cordero, fideos, garbanzos, tomates pelados y azafrán, figura como protagonista principal de unos platos entre los que también pueden encontrarse dátiles y pasteles de almendras y miel.

Pese a que creyentes como Abdeslam Khamal no lo consideran un mes de fiesta, sino "de acercamiento a Dios", lo cierto es que pasada la hora del ayuno los banquetes y las reuniones familiares abundan en ramadán, lo que fomenta que en los días previos a su inicio se disparen las compras para tal fin.

Se estima que durante esos "días de piedad" el consumo de leche en un hogar medio se incrementa desde los 15,8 litros hasta los 21,6, mientras que el de carne pasa de diez a trece kilogramos y el de pescado de 4,4 a 5,7 kilos.

Ese aumento de la demanda va acompañado este año de una subida de los precios de productos como la fruta y las legumbres, que según denuncian diarios como Le Matin, no es justificable, dado que el ramadán ha llegado en un momento "en el que el clima es clemente" y no hay amenazas de que "las heladas o la lluvia puedan estropear las cosechas".

A los gastos propios de ese mes se suman también los derivados del retorno a las aulas de los cerca de siete millones de escolares que se incorporaron este 13 de septiembre a todos los colegios públicos del país, lo que obliga a las familias a equilibrar los presupuestos destinados a ambos acontecimientos.

Para la gran mayoría de fieles, no obstante, el dispendio no eclipsa el verdadero significado de este mes de retiro, meditación y cierta euforia religiosa, cuyo comienzo exacto se instaura en el mundo islámico al final de la luna nueva y con la aparición en el cielo del primer hilo del cuarto creciente.

"El ramadán no se trata de algo económico. Forma parte de nuestra naturaleza y de nuestros principios, tanto de los jóvenes como de los mayores, y no se cuestiona ni se puede cambiar", sostiene Abbad Boukknif, mecánico de profesión.

Tal firmeza en el mantenimiento de la tradición hace que las empresas extranjeras implantadas en Marruecos, como la española Agro Montsia, dedicada a la importación y exportación de frutas y verduras, se vean abocadas también a respetarla.

"No nos supone ninguna molestia", señala la administradora de la compañía, María Cinta Francisco. "Estamos en un país que no es el nuestro y tenemos que amoldarnos a su forma de ser. El que quiera seguir con sus propios horarios - agrega- lo tiene claro"