

**23/10/12**

Ha tornat la calor i el sol brilla amb força. Ahir hi va haver mercat i vaig passar-me tot el matí anant de compres i cuinant. Un manat de delicioses bledes amb comí i una cassola de codonys amb mantega, canyella i sucre, que vaig guardar per a propers àpats, un pot de puré de tomàquet especiat per al pa amb tomàquet, una crema de carbassa i carbassó per al sopar i un remenat d'ous pagesos amb patates, alls tendres i pebrots que ens vam menjar al migdia.

La gent ja va boja comprant per a la festa. L'home dels formatges i les olives del carrer principal de la medina ha reestructurat la seva mercaderia per tal de donar protagonismes ara als fruits secs i a les fruites confitades que acompanyaran i farciran els deliciosos *tagins* de carn dels dies de festa. Unes grans peroles a vessar de prunes lluents, albercocs vistosos i sucroses llimones criden l'atenció de tots els vianants. Homes i dones continuen lluitant pels carrers amb cabres i xais que es neguen a seguir-los, mentre munions de nens i nenes esverats per la novetat, riuen, emprenyen i s'interposen entre els atabalats vilatans i les seves recent adquirides bèsties. Els bels dels xais han esdevingut a hores d'ara un clam convuls que no s'atura ni de dia ni de nit i que envolta les cases i les persones; el bram llastimós pren volada, topa contra les muntanyes i ressona distorsionat per tota la vall, confonent-se per moments amb els grotescos cants dels *muetzins* de barri i amb la raspera d'alguns homes que, després de la primera onada de fred, ja mostren símptomes de cronificades afeccions respiratòries.

Avui, però, els carrers semblen més tranquils. El mercat de xais, que continua fins el dia abans de l'*Ayd*, es concentra portes enfora de la medina. Alguns gossos udolen, nerviosos per la presència del dispers ramat que ha envaït patis i terrats, però al carrer només els xauniencs més matiners rondon discrets anant cap a la feina. Algunes dones comencen a passar amb les seves voluminoses safates on s'apleguen els pans del dia, en direcció al forn que molt probablement encara comença a obrir les seves portes. Avui hauran de desviar-se un xic quan passin pel carrer que transcorre al voltant de la nostra casa, ja que ahir al vespre algun desaprensiu va buidar una bossa sencera de sardines sota la finestra del pis de sota (on acostuma a viure la meva germana en les seves espaiades però intenses visites a Xauen) i avui la catipén, l'estat en descomposició dels minúsculs cadàvers i la bacanal de les mosques embogides davant un tiberi d'aquestes dimensions deuen resultar un espectacle força repugnant. Però com és ja sabut, això no és estrany de portes endins de la medina, on les escombraries formen una catifa natural cada dia al vespre i molt sovint acaben formant part de l'ornamentació i de l'aroma de la vila, assolint aquella flaire que hom identifica com habitual per aquesta zona del món, però que no resulta més repulsiva que la de la contaminació que envaeix a diari el cel de les ciutats europees.

Una etèria boira s'aixeca dels camps que voregen el riu i s'eleva lentament fins fondre's a pocs metres dels terrats de les cases més altes. El veí que viu a la cofurna més empolainada de Xauen ja fa estona que mira d'entrar en calor. Enfundat en la seva gel·laba de llana marró de ratlles es pren un te fumejant mentre, assegut a la seva terrassa superior, contempla immòbil l'espectacle de la sortida del sol rere el pic del *Tissuka*. Algunes dones comencen a deixar-se veure; protegides per incomptables capes de roba mandregen per les ja assolellades terrasses i guaiten curioses l'arribada d'un parell de mules al barri que transporten sacs plens de grans trossos de carbó de llenya per a les fogueres que es faran a totes les cases el dia de l'*Ayd*.

En previsió dels deu dies caòtics pel que fa a horaris i a obertura de botigues i restaurants que seguiran a la festa, avui hem planejat anar a dinar al nostre restaurant de peix preferit, així que m'oblido de cuinar i em dedico plenament a escriure i a gaudir de l'espectacle que s'observa des de la finestra de la nostra privilegiada cuina. Sento com obren les pesades portes de la botiga de catifes, on no fa gaires dies vam passar una tarda distretíssima de conversa interessant enmig de regateigs i tasses de te, amb el resultat d'un foli farcit d'apunts i de coneixements valuosos pel que fa al tema dels teixits berbers del Marroc, un bon nombre de fotografies i una catifa fabulosa per a la nostra amiga Birgit. Una *handira* o capa, que les dones de la zona de l'Atlas Mitjà teixeixen acuradament i que té, com gairebé tot aquí al Marroc, una múltiple utilitat. Emprada com a capa per part de les dones quan surten de casa per anar a fer tertúlia amb les veïnes o parentes en dies de fred i de fins i tot neu, també és usada com a llit, on s'aplega la família i com a sac de dormir, quan la persona que s'hi tomba s'hi enrol·la tal com si d'un farcit caneló es tractés. El valor de la *handira* de la Birgit va pujar sobtadament en ser embalada pel mateix Najib, el propietari del basar, d'una forma exquisida, amb un autèntic sac de cafè del Brasil reciclat, seccionat i cosit a consciència amb ràfia de color blau elèctric. Una feina digna d'un autèntic artesà que va fer que jo m'enamores de l'embalatge i que li fes prometre a l'home que m'aconseguiria un sac similar per a confeccionar-m'hi un gran coixí o una bossa. L'únic punt feble de la vesprada va ser quan l'amo del local, en Najib, emocionat per la suma de diners que la nostra amiga alemanya anava a descarregar, i després d'animar la trobada amb música berber a un volum esfereïdor i d'una qualitat de so més que pèssima, va enviar un dels seus fills a cercar una delicatessen culinària de la que no vam saber com escapar i de la que només jo, proveïda de l'experiència que m'han aportat tots aquests anys de treball de camp, vaig aconseguir salvar-me. Una pizza berber, o un típic *raghayf* farcit de verdures, sec i refregit, que va aconseguir destarotar l'estómac del pobre Lluç i de la innocent Birgit, que van veure amb la cara descomposta com jo m'acomiadava sobtadament dient que m'havia oblidat de la cita amb la meva mare a l'Skype i que havia de marxar d'immediat. Vaig sortir amb mig *raghayf* a la mà i rient pels descosits atesa la cara de circumstàncies que posaven aquells dos il·lusos. En

fi, coses que passen. Això va ser una lleu venjança per a la Birgit, que m'ha tallat el rotllo tots aquests dies que ha durat la seva visita, impedit que jo gaudís plenament de les sessions de regateig que tant m'agraden. Cada vegada que jo havia de negociar un preu per a ella, la dona acabava defensant explícitament al venedor i enfrontant-se a mi, preguntant-me sense cap mena de discreció que si m'havia tornat boja demanant rebaixes de tal magnitud, fins el punt que, en pràcticament tots els casos, els venedors acabaven petant-se de riure de la situació i gairebé fent front comú amb mi. En fi, com a resultat d'això, la Birgit ha acabat pagant més del compte per gairebé tot i jo he acabat amb un cabàs ple d'objectes que els venedors s'entestaven a regalar-me per la clienta excepcional que els havia dut. Fabulós!

El poble sembla haver-se desvetllat de cop i volta. Els carrers han tornat a prendre vida i grans i menuts circulen amunt i avall, enfeinats amb tota mena de tasques entre mans. Els nens i les nenes juguen encara en pijama, sense allunyar-se gaire de les pròpies llars; les dones grans passen carregades amb feixos de branques tendres de llorer i d'alzina per donar de menjar als animals que seran sacrificats, mentre les dones joves reactiven les seves anades i tornades del forn, amb safates plenes de pa, pastissos, galetes, moniatos i tota mena de fruits secs per torrar.

[...]

**26/10/21012**

Finalment ha arribat el dia esperat per tots i totes (fins i tot per nosaltres, per tal de deixar de sentir animals bramant a tota hora). Avui és la festa del xai, la festa gran (*Ayd al-kabir*) o festa del sacrifici (*Ayd al-Adhà*), la que se celebra quaranta dies després d'haver finalitzat el *ramadà*. Haig de dir que no vam haver de dir cap mentida sobre on passaríem la festa. Simplement no ens va convidar ningú! A casa dels Mernissi, on l'acostumàvem a passar, aquest any són la família al complet (han vingut els fills d'Eivissa) i d'altra banda, les condicions meteorològiques anunciades han incrementat el sentit pràctic dels nostres amics i veïns, i tant ells com nosaltres ens hem acontentat amb una visita programada per a la tarda, quan tot s'hagi acabat ja.

S'ha passat tota la nit plovent i, en despertar-nos, la situació continuava idèntica. A partir de les set del matí els homes han fet via cap a la mesquita i s'han llançat a gairebé tres quarts d'hora de salmodia repetitiva afirmant i confirmant que Déu és el més gran. Això ens ha donat just el temps que necessitàvem per dutxar-nos i preparar l'esmorzar abans d'haver de començar la tasca que teníem reservada per al dia d'avui d'espies intrèpids, atesa la circumstància, ja citada, que els xauniencs detesten ésser immortalitzats en fotografies i, com és obvi, encara més quan es troben en plena tasca de carnisers. Però, després d'analitzar detingudament la situació, hem arribat a la conclusió que podríem superar el fet de saber-nos menyspreables per unes

hores, per tal de poder aconseguir material gràfic de primera amb el que documentar les meves cròniques. És a dir que, per tal de fer-vos participants d'aquesta festa, avui hem hagut de caure bastant baix i, dissimulats primer amb impermeables de camuflatge (la qual cosa ens convertia en blancs perfectes, enmig dels terrats emblanquinats de Xauen) i amagats després com dos delinqüents habituals rere la finestra de la cuina entreoberta, hem observat i enregistrat tots els preparatius i accions del nostre veí preferit mentre aquest portava a terme el sacrifici de la seva dolça cabra. Una llàstima, sí senyora, però una obligació de tots els fidels musulmans que s'ho puguin permetre.

[...]

El dia de la festa, els terrats vessen de sang i d'aigua, tot són esquitxades i restes dels animals i qui més qui menys va xop de dalt a baix, especialment un dia com avui en què la pluja, implacable, ha tocat els pebrots al llarg de tota la sessió. Els xandalls i les gel·labes dels homes regalimen sense parar, mentre que a les dones els rellisquen els mocadors de cap i se'ls enganxen els pijames a la pell de les cames produint una sensació de pell de serp a punt d'ésser mudada. Les babutxes i xancletes xapotegen en el líquid viscos que s'escola per la superfície del terra de terrats, cases, escales i carrers. Tot està humit i llefiscós. Poc a poc es van deixant de sentir laments animals i es comença a percebre un silenci esfereïdor. És el silenci dels anyells. Només algun bram puntual trenca aquest mutisme aterridor. Però aviat es deixarà sentir una fressa molt més esmorteïda, la de l'espetec de les branques que comencen a flamejar en els brasers.

A les dotze del migdia, el *muetzí* torna a entonar la seva crida i els homes no triguen a encaminar-se, ja mudats de roba i havent fet el primer tast de la carn, cap a la mesquita altra vegada, per tal de tornar a donar gràcies a Déu per tot allò que els ha donat i per allò que encara els té reservat. Els homes han complert la seva obligació, han mostrat la seva disposició a seguir la voluntat de Déu i la seva feina ha arribat avui a la seva fi.

La flaire de les barbacoes ho comença a envair tot. Xauen ha esdevingut una braseria gegantina i se'ns fa la boca aigua. Nosaltres, aliens al sacrifici, estem sentenciats a quedar-nos a casa fins a la tarda (cosa que no resulta pas tan dramàtica, tenint en compte les condicions meteorològiques de les que gaudim). Dinarem pasta amb salsa de tomàquets i olives, però al vespre estem convidats a menjar pinxos de fetge i de llom i probablement també *kerxa* (tripes i porcions de l'estómac guisades, que jo detesto) a casa de na Saïda, i a això sí que no ens hi hem pogut ni volgut negar.

[...]

**28/10/12**

Ahir va ser el dia de la gran ressaca. Tot Xauen empestava a greix recremat i a brasa remullada, el fum de centenars de brasers formava una boira baixa que competia amb els núvols instal·lats al cim del poble. La broma resultant envoltava les muntanyes, ascendia espessint-se més i més i, tot ocultant els pics més alts, creava la sensació de trobar-nos enmig del no res, perduts en un mar de vapors sulfurosos on el temps havia deixat d'existir.

El silenci esfereïdor del matí, en contrast amb la fressa i l'activitat del dia abans, ajudava a crear un ambient d'allò més estrany. Però poc a poc el poble va anar tornant a la vida i no vam trigar a veure el nostre veí solidari assegut a l'esglaó de casa seva, enfundat en la gel·laba i ventant un minúscul braser on rostir-se un carnívor esmorzar. Continuava plovent, encara que sense gaire esma, i la humitat s'havia fet la mestressa dels nostres cossos, de forma que qui més qui menys ens movíem amb una certa dificultat. Nosaltres vam aprofitar totes les estones de treva de la pluja per sortir a estirar les cames, ens vam arribar fins a *Rass al-maa* i vam poder comprovar que el riu torna a baixar amb alegria, vam baixar fins al barri de *Souika* per fer una visita a l'Ossama de les *haidores* i vam observar com el noi iniciava la tasca de l'adobament de les pells de xai que li estaven arribant de totes bandes. Ara li espera feina llarga, i per cert no gaire agradable. A part de ser una tasca feixuga i pestilent, el tractament de les pells és una labor que dura gairebé dos mesos. Ahir el xaval es dedicava a fregar amb sal gruixuda cada una de les peces i a plegar-les com si fossin un farcell. Seguirem la seva tasca al llarg dels dies.

Avui, finalment brilla el sol. Encara hi ha una calma inusual, tot i ja ser una hora avançada del matí. Torna a arribar-nos flaire de brasa, però avui, amb el cel lliure de boires, el fum s'eleva lliure fins desintegrar-se sobtadament. Jo m'afanyo a fer bogades i abans d'esmorzar els nostres llençols ja donen voltes dins la rentadora.

Tornem a esmorzar amb golafreteria i en Lluç marxa a pujar muntanya només acabar-se la tercera tassa de te. Jo em quedo a casa, prenent el sol i escrivint. Tot i això, hem quedat que, si continua el bon temps, cap al migdia ens arribarem fins a *Suq al-had*, el poble on fan el mercat del diumenge i on s'ubicava l'antiga duana entre els protectorats espanyol i francès.

Cap al migdia m'animo a sortir a comprar un *tagín*, ja que el que tenim a casa està escardat fins el punt que l'altre dia vam perdre gairebé la totalitat del suc del pollastre, i amb les perspectives que tenim amb la carn...

La compra d'un *tagín* és una tasca sempre entretinguda. En la tria d'aquest s'ha de tenir en compte la qualitat de la terrissa, el disseny dels dibuixos que el decoren, l'estat en què es troba i la perfecció i simetria de la seva forma. Després cal arribar a un bon preu amb el venedor, un preu just, que mostri d'una banda la qualitat de l'objecte i el desig d'aconseguir-lo per part del comprador, però que a la vegada cobreixi satisfactòriament les despeses de

l'intermediari i les de l'artesà que l'ha creat. Un preu, ni molt alt com per a sentir-se insultat pel venedor, ni molt baix com perquè s'hi senti ell, i prou alt com per no sentir-se un explotador dels que viuen de la seva elaboració i venda. Finalment, quan l'adquisició s'ha dut a terme, cal portar-lo a casa, rentar-lo i esbandir-lo bé, posar-lo al sol fins que estigui del tot eixut i, finalment, untar-lo detingudament amb oli d'oliva. Llavors, i només llavors, caldrà portar-lo al *farran*, on l'Abdessalam l'introduirà a l'interior del seu forn, ben prop de les brases ja mig adormides, on passarà tota la nit, recoent-se i endurint-se per tal d'esdevenir un estri de cocció de primera qualitat i molt probablement de llarguíssima durada. Amb el temps i les continuades fornejades a què se'l sotmetrà, el *tagín* s'anirà enfosquint i agafant una patina lluent que el convertirà en una peça d'una bellesa rústega entranyable, mentre que l'aroma de les espècies i dels aliments que s'hi cuinin romandrà inevitablement en ell de forma perenne. D'altra banda, cal dir que en la compra del *tagín* i en la resta d'operacions que segueixen a aquella no hi intervenen només el comprador i el venedor. En aquest racó de món, el veïnat al complet té sempre una opinió a donar en qualsevol operació. És així que, tots els vianants que es creuin amb la compradora (en aquest cas) aportaran la seva recomanació, suggeriment, congratulació o simple comentari. De la mateixa manera, les dones que es trobin al *farran* a l'hora de lliurar-lo al nostre Abdessalam diran la seva i s'admiraran dels coneixements de la propietària en matèria de tagineria. El sastre, el fill del forner, l'amo del basar de catifes, les pageses del mercat i la veïna del davant felicitaran a la recent iniciada en cuina marroquina i, finalment, el *tagín* arribarà a casa, on començarà a ser utilitzat.