



PRÒLEG DE TXELL FEIXAS

MIREIA ESTRADA GELABERT

S E N S E

S U C R E

UNA DONA OCCIDENTAL AL MARROC



ara  
LLIBRES



SENSE SUCRE

Mireia Estrada Gelabert

SENSE SUCRE

UNA DONA OCCIDENTAL  
AL MARROC

Il·lustracions de Vanesa Rovira



Amb el suport de:



Primera edició: gener del 2022

© Dels textos: Mireia Estrada Gelabert

© De les il·lustracions: Vanesa Rovira

© D'aquesta edició:

Ara Llibres

Premià 13, baixos

08014, Barcelona

[www.aralibres.cat](http://www.aralibres.cat)

L'equip editorial que ha treballat per fer possible aquest llibre està format pel director editorial de Som\*, Joan Carles Girbés; les editores, Alba Gort i Helena Guilera, l'editor de taula, Víctor Farradellas; el *publisher*, Xavier Mallafre; l'equip de comunicació i màrqueting, Marta Abella i Roser Sebastià, i l'equip d'administració i finances, Alba Morcillo i Sònia Herrera.

Disseny de la col·lecció: Setanta ([www.setanta.es](http://www.setanta.es))

Disseny de la coberta: Duró Studio

Correcció: M. Mercè Riu i Elisabet Kamal

Fotocomposició: Fotoletra, S.A.

ISBN: 978-84-18928-25-3

Dipòsit Legal: B 114-2022

**som\*<sup>‡</sup> la cultura de tots**

Amsterdam Llibres és el segell editorial de ficció de Som\*, una cooperativa que vol dotar la societat d'una indústria cultural i de comunicació innovadora i sòlida.

Perquè la cultura ens fa ser qui som: col·lectiu, societat, país.

Més informació: [www.som.cat](http://www.som.cat).

Aquest llibre s'ha imprès a Romanyà Valls amb paper ecològic i lliure de clor, òfset cru de 80 grams, i ha estat compaginat amb cos 12,5 de la tipografia Mercury Text G2.

Tots els drets reservats als titulars del *copyright*.

# Taula

PRÒLEG.....	13
PRÈVIA .....	17
MUI KHADIJA.....	19
SIDI MUSTAFÀ .....	23
M'SUS ('sense sucre') .....	29
«KULI KULI».....	33
EL POBLE INFINIT .....	45
D'INGRES NO EN QUEDA RES.....	55
LA MALETA .....	61
CASABLANCA.....	71
HISTÒRIES D'AMOR .....	77
DONES <i>ERGO</i> MARES .....	83
LLIÇÓ PRÀCTICA DE PEDAGOGIA .....	89
DE COMPRES.....	95
UNA FESTA, UNA FARMÀCIA, UN ARBRE .....	107
DE LA MECA A LA CUINA.....	115
SOBRE LA VIDA SILVESTRE .....	125
FER EL GUIRI.....	131
LA FOTO .....	141
DEJUNI I ABSTINÈNCIA .....	145
BURROCRÀCIA.....	151
RITUALS .....	159
«TOTA ÀNIMA CONEIXERÀ LA MORT» .....	167
EPÍLEG.....	171
Agraïments.....	173

*Els sufís diuen que has de viatjar i comprendre els forasters perquè, si no, no saps qui ets. Safar, la paraula àrab corresponent a viatge, significa 'desemascarar'. Segons molts sufís, del viatge se'n diu safar perquè desvela l'ésser real del musafir ('viatger'): «La cara amagada hi esdevé visible.» El viatge, com a experiència d'autodescobriment, implica moure's en l'espai, «cobrir la distància», abandonar el terreny conegut per penetrar en territoris desconeguts. Viatjar, ahir un luxe, és avui per a nosaltres, sortosament, una experiència que ens podem permetre. I, en aquest planeta globalitzat i digitalitzat, viatjar és per a tots nosaltres l'única possibilitat d'enfortir la comprensió de nosaltres mateixos.*

*Necessites crear un estranger, encara que no existeixi, que t'ajudi a saber qui ets: en aquest sentit, necessito mantenir els meus estereotips dels occidentals, aquells europeus estranys que viuen a l'altra riba de la meva Mediterrània, per tal de resoldre qui soc.*

*En una paraula, el que suggereixo és que no hauríem de ser gaire durs amb nosaltres mateixos. No em demaneu que em desfaci de tots els meus estereotips sobre Occident! Si ho faig, deixaré de saber qui soc.*

Text d'introducció a l'exposició «Fantasies de l'Harem i noves Xahrazads», produïda pel CCCB l'any 2003, escrit per la sociòloga marroquina Fàtima Mernissi.



## «KULI KULI»

Una de les expressions més utilitzades per *mui* Khadija en les situacions que posaven a prova la seva fortalesa i el seu coratge era «no soc una dona de ciutat». La noia que va ser cuidant animals i treballant els camps li va permetre adaptar-se a moltes situacions, penúries i incomoditats. Sovint deia això als gossos enfurismats que us ensenyaven les dents enmig del camí i, si calia, agafava una pedra i els la tirava per foragitar-los.

Quan us va conèixer, en Momo, home poc donat a l'exaltació, sempre parlava fervorosament del duar,<sup>3</sup> el seu paradís perdut, el poble dels seus pares. Hi passaven els mesos d'estiu i totes les vacances escolars. Eren els millors mesos de l'any. Tota la família es llevava a les cinc de la matinada per anar a buscar l'autocar amb excitació i alegria. Després, els pares i els set fills carregats fins al capdamunt caminaven pels carrers deserts de Casablanca fins a l'estació. Era el ritual d'inici de vacances. Un cop al poble, els pares s'instal·laven a la casa familiar i els nens es repartien segons els cosins que preferien, a casa dels avis materns o paterns. Mentre que la son del primer dia de viatge era motiu d'alegria, la tornada es feia entre plors.

3. *Duar* vol dir 'poble petit, llogaret'. Sense infraestructures ni botigues, remet al Marroc rural.



En Momo era qui pitjor ho passava. S'amagava darrere les fal·dilles de la seva àvia i s'entortolligava en una catifa esperant que no el trobessin mai. Deixar el duar era un autèntic disgust. Les cunyades evoquen també sovint el poble mític de la infantesa, amb ramats pertot arreu, cavalls i camells que llauren els camps, i gent, molta gent.

És un poblet de la plana agrícola atlàntica del Marroc, Doukkala, en algun lloc entre El Jadida i Marràqueix, voltat de terres de secà que produeixen blat, ordi, pèsols, cebes, faves, delicioses figues, *karmuz* ('figues de moro'), melons i síndries. Segons en Momo, les millors postres del món són, sense cap dubte, les síndries del poble, fredes per dins, malgrat la calor que pugui fer, i que menjaven empastifant-se les mans i la cara quan eren petits, amb els germans i els cosins.

El teu primer duar va ser una primavera curulla d'exaltació vegetal, amb els camps i els marges plens de flors i els camps de blat que sacsejava el vent com un mar verdós i lleuger. Un petit paradís que amaga una vida molt dura, sobretot per a les dones, que els mesos de vacances veuen passar les cosines de Casablanca, ben vestides, deixant escolar les hores de visita en visita i amb l'única obligació d'ocupar-se del menjar. Elles, que carregant un infant a l'esquena, atenen el camp, la casa, els grans i els petits. Cada dia igual, tant se val com es trobin, quin temps faci, com estigui la seva ànima o el seu cos. I al camp marroquí, com a tot arreu i pels segles dels segles, si és un bon any de pluja i collita, tot va bé; si no, la vida és encara més complicada i malvolent. Tu, allà, ets una peça més del grup de dones privilegiades, alienes a la vida rural, amb l'afegit de la teva llibertat descarada, dels teus llibres que et propulsen a anys llum de la seva realitat i de la teva estranya relació amb el marit: dolça i amigable, igual.

Les vostres visites al poble van començar una primavera, el vostre segon fill era una criatura de pocs mesos. A partir d'aleshores, tot i els teus *desajustos* inicials amb algunes tradicions rurals, vas demanar a en Momo que cada primavera, en el viatge familiar al Marroc, passéssiu uns dies al duar. Indefectiblement. Calia tornar-hi. I així ho heu fet. Malgrat les estades breus de poc més de cinc o sis dies, any rere any aquest racó ha ocupat un espai rellevant en l'imaginari dels teus fills, que durant la infantesa l'han viscut com un lloc mític de convivència familiar, de cos a cos amb els cosins, d'animals, d'experiències insospitades i de molta llibertat.

Per a tu, és el lloc on experimentes l'enyorança de manera més radical, i on perceps amb més força la tensió entre la meravella de saber-te acceptada per una comunitat amb uns rituals que et són aliens, i la solitud de la dona que ets i que allà no té cap espai per aconseguir-se: aquesta dona independent, activa i emprenedora que es pensa lliure d'escollir i de menar una vida pròpia. Quantes vegades t'has preguntat quin és el preu que, al teu torn, pagues per aquesta identitat? No tens cap dubte que altres alienacions et sotmeten: la tirania del desig, de la productivitat, de l'èxit professional, de la joventut, de la maternitat performativa.

Tanmateix, fins i tot des de la més estricta solitud interior, aquesta vida rural et connecta amb alguna cosa antiga i et remet a Sant Llorenç des Cardassar, a Son Negre, al llevant mallorquí de la terra materna. Alguna cosa que sents intensament quan ets allà, a Mallorca, on ensumes no saps com, en una terra arrasada de tot vestigi musulmà visible i oberta en canal pel turisme depredador, que es dessagna i es perd en l'abisme del no-res, aquest Marroc rural. Malgrat tot, en aquests racons del llevant mallorquí arriba encara el perfum d'uns temps remots que han bastit una manera de fer, un imaginari, una relació es-

pecífica amb l'entorn. Antonio Manuel, l'intel·lectual andalús, fa servir l'expressió «palimpsests humans»: cadascú de nosaltres és un llibre escrit amb altres escriptures, altres llengües i imaginaris que ja no entenem, però que ens expliquen tal com som. No els podem identificar, però formen part de nosaltres.<sup>4</sup>

La primera estada al duar va ser una experiència curiosa, entre l'alegria i el patiment físic, que a *mui* Khadija i, sobretot a la teva cunyada Rita, els encanta recordar entre rialles. La seva complicitat en moments de desafinament cultural és bàsica per evitar malentesos, però aquesta vegada no van poder-hi fer res.

Acabats d'arribar, després de quatre hores i mitja de viatge en un cotxe petit ple a vessar i amb vuit persones de paquet, de les quals dues eren criatures, el cosinam del duar surt a saludar-vos. L'arribada al duar sempre serà així de multitudinària, però aquesta vegada és especial, perquè per primer cop la dona d'en Momo és al poble. Saps que les dones comentaran la jugada: si ets prou rodona o massa prima, si ets massa blanca o massa fosca, si ets simpàtica i riallera o una sòmines del nord. Ve tanta gent que perdeu el compte i no és fins després d'un bon te i un petit descans que pots adonar-te del lloc on sou. Et meravelles de l'estesa de camps conreats, dels animals pasturant, de les dones i els homes vinclats fent la collita dels pèsols, i de la plana de Doukkala que no té fi.

Aneu a saludar els oncles materns d'en Mohamed i comenceu amb un dinar a casa de l'oncle Ibrahim, el germà gran

4. «*Conservamos inconscientemente la memoria antropológica y viva de nuestros antepasados en lo que decimos y hacemos. En lo que comemos y cantamos. La inmortalidad de las culturas que sobrevive a sus asesinos y creadores.*» Antonio Manuel. *La huella morisca*. Còrdova: Editorial Almuzara, 2010.

de la Khadija. Agafeu un camí de sorra vermella flanquejat a cada cantó per enormes figueres de moro florides i esplèndides. Els nens us ensenyen a xuclar el nèctar perfumat i dolç de les seves flors grogues com una lllaminadura. Són majestuoses, un passadís vegetal espinós i florit. L'ambient del camí és excel·lent, esteu contents, el dia és esplèndid i el lloc sembla un tros de paradís. Et dius que tens gana per a un bon dinar. Creueu prats i arribeu a la casa. L'oncle Ibrahim viu en un turonet, al costat dels seus germans. Aquestes tres edificacions són tot el que hi ha.

Com en totes les cases, l'entrada és una porta de llauna prou gran perquè entri i surti el bestiar. A tocar de l'entrada hi ha els corrals i recers per al bou, l'ase, les vaques i les ovelles. El gos jau en qualsevol lloc, sempre furiós davant les visites dels estranys. Les gallines volten lliures pertot arreu, una ha criat i la segueixen sis pollets que no paren de piular. La cuina és una habitació minúscula amb una pica petita sense aixeta, perquè no hi ha aigua corrent, amb un parell de bombones de butà i de tamborets i una tauleta baixa, on treballen les dones per preparar el menjar.

La casa té diferents patis, entorn dels quals hi ha un o dos habitatges que no són més que una habitació nua amb estores de llana, vímet o plàstic i coixins per terra on viuen els diferents grups familiars: l'avi Ibrahim, el seu tercer fill amb la dona i els fills, el cinquè amb la família i l'habitació de l'àvia, que és cega i paralítica i es passa el dia asseguda a terra maldant a crits la seva mala sort. És la seva nora qui se n'ocupa, pura pell i os, arrugada i amb la pell cremada pel sol, amb unes dents prominents que li donen un aspecte cadavèric i els ulls tan grossos, tan tristos i tan enfonsats. Fins que va arribar la jove dona de l'Ahmed, el cinquè fill de la casa, era només ella la que s'ocupava de la cuina, la neteja i la cura de tots els

membres de la seva família: els seus cinc fills i els seus sogres vells i malalts. I sempre amb una criatura carregada a l'esquena i el pit preparat per alimentar-la. La veus envellir any rere any, sempre servint-vos, sense dir res. Sembla tan gran, i deu ser tan jove...

Us descalceu per entrar a la cambra; una estora a terra i els coixins que serveixen de tamboret, les parets pintades de color rovell d'ou i el sostre rosat contrasten i donen calidesa a l'estança. En un extrem del rectangle, un aparador molt senzill de fusta amb el més preciós de la casa i al costat una pila de mantes, les que serveixen per dormir i *fer* el llit.

La nena gran, d'uns catorze anys, entra amb la tetera, *tass*, per rentar les mans. Amb una mà aboca l'aigua tèbia a poc a poc mentre cadascú, al seu torn, es renta la mà dreta amb sabó. L'aigua bruta cau en una safata rodona amb un dipòsit que sosté amb una sola mà. A l'espatlla hi té penjada la tovallola que cadascú agafa al seu torn per eixugar-se. La safata es va carregant d'aigua, però la noieta aguanta. Aquest és un dels rituals més bonics de les visites, però cal algú amb el braç fort per suportar l'aigua que es va acumulant i que no pot anar a parar sobre cap convidat. No tens cap dubte que tu, a diferència de la nena que aguanta estoicament, amb prou feines la podries mantenir agafada.

Xerreu una mica, al principi discretament, sense alçar gaire la veu, amb cortesia. A poc a poc, la conversa es va animant, l'oncle Ibrahim resulta ser un home fantàstic, amb sentit de l'humor, estranyament xerraire. És un autèntic plaer ser allà, el tiet et cau especialment bé i es pot sentir com tothom està a gust amb ell. Fins i tot els nens semblen divertir-se escoltant la conversa. Aquesta familiaritat que permet la riulla i l'acudit només l'havies viscuda amb els cunyats i les cunyades, mai més enllà de la família més propera. L'ambient distès i ple d'es-

tima et recorda la teva família mallorquina, les trobades alegres amb l'excusa d'un dinar o d'una torrada. Un fil enllaça aquestes experiències de taula i menjar a Mallorca i el duar. El mateix agombolament, la mateixa alegria.

Temps després, et caurà a les mans el pròleg de Josep Maria Esquirol a l'obra *La resistència íntima: assaig d'una filosofia de la proximitat*.<sup>5</sup> Les seves paraules ressonaran dins teu intensament, et portaran ineluctablement cap a aquests moments compartits. I entendràs que el que passava era, exactament, això:

El plat a taula, l'oli i el pa. La taula parada, l'olla fumejant i els gots mig entelats pel baf de l'escudella. Què fa que aquesta imatge quotidiana s'allunyi de l'experiència nihilista?, per què no s'avé amb els escenaris del buit i de l'absurd? [...] Renovem la vida plegats, i la fruïció dels aliments se sintetitza amb la dimensió més anímica asseguts al voltant de taula, compartint paraula i gest. La vida en comú depèn del fet de menjar plegats.

El ritual del menjar, una vegada més, s'erigeix en l'espai dels afectes. Aquesta vegada, però, els llaços invisibles que et portaven a casa van anar esfilagarsant-se a mesura que passava la tarda, que esdevindrà memorable per sempre més.

Al cap d'una bona estona de conversa i rialles, entra la jove amb el darrer infant a l'esquena, que no para de plorar, i un plat enorme amb un perfumat tagín de vedella, pèsols i pastanaga. Pèsols de la collita que estan fent en aquests moments, frescos i saborosos. Amb molt de compte, et concentres a no-

5. Josep Maria Esquirol. *La resistència íntima: assaig d'una filosofia de la proximitat*. Barcelona: Quaderns Crema, 2015.



més menjar de la *teva zona*. Gaudeixes: tot és tan bo, tan fresc, tan quilòmetre zero... L'oncle Ibrahim, com a bon hoste, no et treu l'ull de sobre, et controla perquè vol que mengis: «*kuli kuli*», 'menja menja!', et diu cada vegada que descanses entre mos i mos. Acabeu el tagín i estàs més que satisfeta. «*Bnina*», 'exquisit!', dius sincerament i per fer-te la simpàtica. El seu fill porta el plat cap a la cuina.

Cinc minuts després, torna a aparèixer la jove amb la criatura adormida a l'esquena i deixa, sense dir res, amb els ulls perduts i tristos, una segona safata amb tres pollastres sencers damunt la taula. Ves, que no havíem acabat? Encara et queda una mica de lloc dins la panxa i encetes amb alegria relativa el segon tagín. L'oncle Ibrahim segueix controlant-te i tu vas fent, encara que els pantalons ja et comencen a tibar de manera considerable.

En general, durant els dinars de compromís es parla poc. Es menja en silenci, es va per feina i, quan s'ha acabat, generalment no es tarda gaire a marxar. Poca sobretaula o quasi gens, ja que el que es fa és arribar aviat i parlar abans de menjar. Malgrat que amb l'oncle Ibrahim l'ambient fos distès i hi hagués un relaxament general, al cap de poc d'haver ingerit els darrers trossos de pollastre, boníssim, amb aquella salseta, marxeu a la casa del costat, on viu l'oncle Ali, el germà petit de la Khadija.

El mateix ritual. Entreu a l'habitació, seieu. La seva dona porta una bombona de butà i comença a fer el te. Perfecte. Una mica de dolç després d'aquest menjar tan bo. Serveixen el te, xerrem una mica. Esperes que el teu sogre Mustafà doni l'ordre d'aixecar-vos per anar a veure el tercer oncle, l'oncle Abdallah, el darrer que us queda per veure. Però no marxeu. Arriba la dona de l'oncle Ali amb un plat gegant i un tagín de vedella, pèsols i pastanaga, els pèsols de la collita frescos i deli-

ciosos. Deu haver-hi un malentès, acabeu de dinar! Mires en Mohamed buscant una explicació, però no et fa cap cas, comença a menjar a poc a poc. Aquesta vegada és l'oncle Ali qui et mira i et controla perquè mengis, no tens gens de gana i menys encara lloc. Fas el que pots i tastes, una vegada més, el deliciós tagín de pèsols, i és que, al Marroc, ai las, el menjar de les cases sempre és deliciós. Enllestiu el tagín, arriba la tieta i retira el plat. Heu fet un bon paper. Descanseu panxes. Sospireu i et dius que aquest vespre no soparàs. Al cap de cinc minuts torna a aparèixer la tieta per la porta... amb dos pollastres sencers. No t'ho creus, no és veritat. Les cunyades et somriuen, en Mohamed et mira inexpressiu mentre li fas mirades de «socors, què està passant». Tornes a menjar. Tens la sensació que explotaràs. Els pantalons ja et fan mal de tanta panxa. Aquesta vegada no us ho acabeu. Retiren el plat i marxeu al cap de cinc minuts cap a casa de l'oncle Abdallah. Ja deuen ser les quatre de la tarda.

L'oncle Abdallah us rep, la seva dona us saluda i ve amb la tetera per rentar-vos les mans. No ho entens, no cal. Comences a témer el pitjor. Supliques amb la mirada una explicació a en Mohamed, però res, conversa amb l'oncle espatarrat als coixins. La Rita et somriu mirant-te entre divertida i compassiva. Arriba la tieta amb un gran plat. És un tagín de vedella, pèsols i pastanaga, els pèsols de la collita. «Socors! Traieu-me d'aquí!» L'oncle Abdallah et mira i et diu «*kuli kuli!*». Tothom et diu «*kuli kuli!*». Menges amb moltes dificultats. No et cap res més al cos, literalment.

Quan, per fi, s'acaba el suplici i agraiu sincerament la rebuda, desfeu el camí amb penes i treballs. Pel cap baix, us heu posat dos quilos a sobre en tres hores de dinars. Retreus a en Mohamed que no te n'hagi dit res, però tot el que et contesta és que «has de menjar sempre molt poc per si de cas», que ell ja

s'ho veia a venir i que «al poble sempre és així». T'aguantes les ganes de començar una esbroncada per no haver-te avisat a causa dels nombrosos testimonis i de la poca energia que tens, ja que de ben segur tota la sang està concentrada en l'aparell digestiu. Feu el camí de tornada gairebé rodolant i sense esma.

En arribar a casa, us estireu intentant deixar passar avall tanta teca. Feu una becaina. Quan et despertes, la Rita et diu somrient que, al vespre, una cosina de *mui* Khadija us portarà un cuscús. Li dius que no té cap gràcia, gairebé t'enfades i et quedes tranquil·la pensant que és una broma. A més, menjar cuscús «com toca» és un repte que encara no has superat. En lloc d'acceptar una cullera sopera com els homes i algunes dones, vols imitar les cunyades intentant fer una bola «cimentada» amb verdura, suquet i sèmola que ha d'anar, en teoria, directament a la boca amb un gest ràpid del dit anular de la mà dreta mentre el polze fa de base llançadora. Malgrat els anys que fa que ho intentes, mai no ho has arribat a fer prou bé i, si bé et prepares posant-te un davantal o un mocador sobre la falda, sempre acabes plena de sèmola pertot arreu i tacada com les criatures. Com la gallineta del corral.

Havent oblidat l'amenaça d'un nou àpat i disposades a fer un volt per estirar les cames per acabar d'oblidar tot el que heu ingerit, com un càstig diví, a les nou del vespre, arriba la cosina Malika, petitona i rodoneta, preciosa senyora d'uns setanta anys, amb un cuscús al cap sobre un plat de fang que deu pesar una animalada. Et mors. Vols desaparèixer, esfumar-te, fondre't. El cuscús és, pel cap baix, per a unes quinze persones i aquell vespre, inexplicablement, només hi sou la sogra, les cunyades i tu: sou cinc persones. Els homes, ves per on, s'han esfumats. Socors! Mirant-vos com xaiets abans de ser degollats, accepteu el destí (quin remei!) i torneu a menjar, empreneu el darrer i més dolorós viacrucis estomacal de la teva vida, sofer-

tes, plenes a petar, cansades i tan tipes. Així i tot, intenteu quedar tan bé com podeu. No teniu esma ni de parlar, *mui* Khadija directament no menja, és la gran i s'ho pot permetre, la Rita s'adorm literalment menjant. L'Amina i tu acoteu el cap i la Nawal, la germana gran, és la que fa més bon paper, xer-rant una mica mentre menja. És una autèntica penitència. La Malika, estranyada que mengeu tan poc, se'n torna amb el plat mig ple al cap. Us sap molt de greu, però sabeu que no es perdrà, que el compartirà amb d'altres abans de llençar un sol gra-net de sèmola.

A partir d'aleshores, quan aneu a dinar o de visita ni que sigui a mitja tarda, demanes amb molt d'interès quants plats i quantes visites us poden caure pel cap baix. Així i tot, sempre hi ha càlculs erronis i no pots comptar les vegades que has acabat menjant més del compte, amb els pantalons estrenyent-te la cintura i perjurant-te a tu mateixa que no et tornarà a passar mai més. Però sempre acaba passant. És un fat ineludible. Si-gui que els hostes us regalen un berenar-sopar empalmat amb un sopar «improvisat» de quilos de carn amb suquet deliciós, sigui que ningú no vol deixar d'oferir un bon plat encara que a deshora. Cal estar alerta, però no cal dir que de poc serveix. No hi ha benvinguda sense un bon plat.

