

Gastronomia i tradicions marroquines des d'Amer¹

Ariadna Boada

En el treball de recerca de batxillerat que vaig realitzar, m'he centrat en el tema de la immigració. El motiu de l'elecció d'aquest tema és el fet que crec que l'intercanvi de cultures dins un mateix territori és un fet molt positiu i enriquidor per a la societat que hi viu.

He de dir que, tot i estar decantada per aquest tema des de bon principi, el que no tenia tan clar era com enfocar el treball. És així que quan em va sorgir la idea de la cuina, de seguida vaig pensar que seria una opció força original i que em donaria molt de joc a l'hora de desenvolupar la recerca.

Així doncs, el que pretenc amb aquest treball és endinsar-me dins la cultura marroquina a partir de la seva gastronomia, una cultura que, sobretot en aquests darrers anys, ha intensificat la seva convivència amb la catalana.

D'aquesta manera, el treball m'ha permès conèixer: les seves festes típiques juntament amb la seva finalitat, la importància de les tradicions en la seva vida quotidiana, els aliments típics de cadascuna d'elles... El que també he fet és comparar la cultura marroquina amb la catalana, per tal de justificar i poder adonar-me que potser no som tan diferents com creiem. Aquesta comparació m'ha permès veure les semblances i diferències establertes entre ambdues cuines; semblants per ser dues cuines mediterrànies i diferents, principalment, pels tabús i condiments típics que s'utilitzen.

Pel que fa als objectius plantejats, els podria dividir en dos tipus: els objectius teòrics i els socials.

1. Accèssit del Premi Joan Palau Vera de l'any 2007 per a treballs de recerca en geografia d'estudiants de batxillerat.

Els **objectius teòrics** es basen en el coneixement i l'estudi de les festes musulmanes, tan religioses com laiques; l'estudi dels costums culinaris, l'observació de les diferències respecte la cuina catalana tant en els ingredients com en l'elaboració dels plats, la recopilació de les principals receptes de la cuina marroquina... I finalment, un objectiu que m'agradaria destacar és el fet de trobar denominadors comuns entre les dues cuines, i d'aquesta manera poder demostrar les similituds que presenten ambdues, cosa que molta gent ignora. El fet de voler destacar aquest punt no és altre que canviar el mètode tradicional que la gent té per comparar qualsevol cosa, és a dir, tendir a agafar les principals diferències, ja que són els trets que salten més a la vista.

Pel que fa als **objectius socials**, el més destacable ha estat entrar en contacte amb una família marroquina, i aconseguir d'aquesta manera informació de primera mà sobre els seus costums i la seva gastronomia; i també compartir estones de cuina amb ells i tastar els principals plats dins del seu ventall gastronòmic. Per acabar, també vaig proposar-me no fer un treball on tota la informació la pogués aconseguir consultant a Internet, sinó obtenir la major part basant-me en les xerrades fetes amb la família.

Pel que fa a l'estructura del treball, aquest està dividit en dues parts: l'alimentació quotidiana i l'estudi del Marroc. La metodologia que he utilitzat en cadascuna d'elles ha estat diversa:

- PRIMERA PART: L'alimentació mediterrània. En aquesta part faig una breu presentació de la dieta mediterrània per introduir el Marroc com a participant d'aquesta. Així doncs, a l'hora de realitzar-la, m'he basat en una sèrie de textos antropològics sobre l'alimentació i la cultura. Per tant, podríem dir que la font d'informació ha estat bàsicament bibliogràfica.
- SEGONA PART: El Marroc. Aquesta part està basada en el país del Marroc. Està dividida en subtemes més específics com: *geografia i clima, agricultura, gastronomia i comparació de les dues cuines (catalana i marroquina)*. M'he centrat principalment en l'apartat de *gastronomia*, on he detallat l'alimentació quotidiana, les grans festes, la cuina dins d'una família marroquina, el paper dels dolços...

En aquesta part la metodologia utilitzada ha estat variada. Per elaborar la part del clima, la geografia i l'agricultura, la font d'informació ha estat una guia de viatges del Marroc (*Guia de viajes Lonely planet. Marruecos*).

Per realitzar la part de la gastronomia, m'he basat en una sèrie de trobades amb una família marroquina: la família Tohla. En alguns casos, he complementat la informació obtinguda amb consultes a Internet o llibres sobre el Marroc (especialment el de Yolanda Guardione [1996], *Tierra de sol poniente*, Madrid: Alianza Editorial).

M'he trobat amb la família dos cops al mes. A cada trobada parlàvem d'una part diferent del treball. En termes generals, vam tractar els següents temes:

- 1a trobada: presentació de la família.
- 2a trobada: alimentació quotidiana.
- 3a trobada: recull de receptes quotidianes.
- 4a trobada: les grans celebracions
- 5a trobada: recull de receptes de les grans celebracions.
- 6a trobada: el paper dels dolços i recull de receptes dels dolços.
- 7a trobada: la cuina en una família marroquina.

La recollida d'informació ha estat, lògicament, desorganitzada, ja que jo deixava parlar els membres de la família, per tal que no fos gens forçat el que m'expliquessin. Mentrestant jo prenia apunts, o bé ho gravava amb una gravadora de veu. Després de cada trobada seleccionava i organitzava la informació.

Així doncs, per realitzar aquest treball, he tingut la sort de poder comptar amb una família marroquina instal·lada a Amer des de fa anys. Es tracta de la família Tohla que la componen quatre membres: en Bachaddine Tohla, el pare; la Iman El Ouhrani, la mare; en Mohamed Tohla, el fill gran; i la Laila Tohla, la filla petita.

El pare va arribar a Catalunya fa setze anys i, després de trobar feina i habitatge, va venir la seva dona, ara fa catorze anys. La immigració es va produir més per motius personals que per motius econòmics. En Bachaddine treballa en una fabrica de palets i la Iman, de cuinera en un centre de desintoxicació. Els dos fills del matrimoni, en Mohamed i la Laila, de 12 i 6 anys, respectivament, són nascuts a Amer.

La llengua que utilitzen quotidianament el matrimoni és l'àrab, i entre els fills, el català. La comunicació entre mare i fills és, indistintament, en català i àrab; en canvi, entre pare i fills, en castellà i àrab. La Iman i els seus dos fills parlen correctament el català, mentre que en Bachaddine sol expressar-se en castellà.

Actualment, es pot dir que aquesta família està ben adaptada a la societat catalana, sense haver deixat de banda les seves pròpies creences i tradicions.

Com he dit a l'inici, m'he centrat en la gastronomia del Marroc, que és el conjunt de plats i ingredients que es consumeixen en aquest país; aquesta gastronomia es pot arribar a considerar com una de les més diversificades del món, i això pot ser com a conseqüència de la relació que ha tingut amb altres cultures externes. Avui en dia, la cuina marroquina pot considerar-se com una barreja de gastronomies procedents dels berbers, moriscos, de l'Orient mitjà, mediterrani i africà. És una cuina molt elaborada i amb moltes especialitats de plats i de dolços. Conjuga de forma refinada diverses espècies i prefereix els sabors agredolços o subtilment picants, i barreja bitxo dolç, herbes, cereals i arrels en curioses composicions. La majoria de les espècies són conreades al Marroc. La cuina marroquina també s'aprofita de ser d'un país que és un gran productor de fruites i verdures.

Tot i la gran varietat de plats que podem trobar en una taula marroquina, el nombre de plats més usuals en cada família en queda reduït a causa de la transmissió oral que hi hagué de les receptes de mares a filles. No era, ni és costum llegir llibres de cuina a causa de l'analfabetisme que patien moltes dones. És molt

freqüent rebre com a consell, mentre t'expliquen una recepta, que *"els teus ulls són la balança"*.

Segons la tradició, els nois no poden entrar en el recinte de la cuina; als homes se'ls reserva l'aprenentatge del te i dels plats que se serviran a l'exterior com els pinxos i el *mechui* (xai rostit al rostidor o al forn molt lentament).

A continuació, podeu trobar una petita selecció dels plats més característics d'aquesta gastronomia.

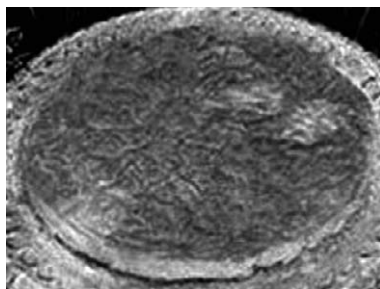
La tajine és el plat més estès. Tenen mil i una maneres de preparar-lo. Porta el nom del recipient de fang amb tapa cònica en el qual cuinen les carns, els peixos i els llegums. El tajine de prunes amb sèsam i ametlles, presenta una aliança de sabors salats i ensucrats, picant i dolç a l'hora. Es prepara els dies de festa. Se serveix després d'una amanida i després es menja el cuscús amb verdures, fruites i pastissos de mel.

La bastela és un dolç molt gran i farcit que també es menja a les festes. Els ingredients utilitzats són el pollastre, fulls de basela, ous, canyella en pols...

El cuscús es considera el plat nacional per excel·lència. Cuinat al vapor, es pot acompanyar de moltes maneres, amb verdures, llegums, carns, dolç... Cada família té la seva pròpia recepta. És costum menjar-lo de segon plat.

La harira és una sopa que durant el mes del Ramadà es menja cada dia i serveix per trencar el dejuni diari. Es menja acompanyada de dàtils o dolços amb mel. Es cuina amb cigrons, llenties, carn de vedella, tomata triturada...

El te amb menta és la beguda per excel·lència i la manera de prendre'l constitueix tot un ritual.



Fent referència als resultats obtinguts, valdria dir que un cop realitzat el treball, he aconseguit molts dels objectius que m'havia proposat.

Així doncs, en el camp teòric, he après molts aspectes de l'alimentació marroquina, com ara la importància de la seva cuina, i els vincles que relacionen aquesta amb la cultura del país. Cal destacar que he pogut entendre i conèixer tant els seus tabús (porc i alcohol, principalment) com els seus rituals (el del te i la matança del bestiar) vinculats a l'alimentació. Pel que fa al ritual del sacrifici del bestiar, podria dir que és un dels pocs rituals que podem trobar relacionat amb la gastronomia. Així doncs, en els escorxadors, la gent encarregada d'aquesta feina, disposen l'animal en direcció a la Meca i el maten en nom de Déu, amb una sola ganivetada, ja que d'aquesta manera l'animal no pateix. Un cop mort, li treuen tota la sang que porta a dins, ja que aquesta pot transmetre moltes malalties. Pel que fa al ritual del te, normalment, sol ser cosa d'homes. Un cop asseguts al voltant de la taula, els ancians aixequen la tapa de la tetera cerimoniosament, tiren l'aigua en ebullició sobre el grapat de menta, introdueixen grans terrossos de sucre, oloren el vapor que desprèn amb delicadesa, remouen la tetera amb tempteig i serveixen el te elevant-la al màxim sense que esquitxi... A l'intens gust que obtenen, barrejant el te amb la menta, hi sumen una orgia d'aromes sorprenents: tarongina, gerani, marduix... Cadascú imprimeix el seu segell particular, i l'encert consisteix en l'harmonia de la barreja i la proporció adequada.

En el món àrab seria important esmentar la importància dels dolços, els quals són una de les formes de conèixer les peculiaritats dels costums dels països. Formen part de la cuina més festiva, i molts estan estretament lligats a les tradicions ancestrals, han estat ofrena als déus i com a forma de celebrar moltes festes i diades especials, estan lligats al calendari de cada poble i són oferts als convidats. Els trobem en gairebé totes les cultures. Hi ha, com a mostra d'aquesta riquesa i d'aquesta tradició en el món àrab, molts dolços, que a petites porcions i plens de fruits secs, dàtils, ametlles, es mengen a qualsevol hora i tenen un llarg receptari per als dies especials.

Com és lògic, el fet d'arribar a un país diferent al teu implica introduir –conservant les teves arrels– una sèrie de canvis. La família n'ha incorporat pocs en la seva alimentació a causa de les facilitats que han tingut a l'hora de comprar els productes, ja que hi ha una important quantitat de carnisseries marroquines i altres llocs on poden obtenir tot el que necessiten. Tot i això, podríem dir que el principal canvi que han introduït és el menjar bullit, impropï de la gastronomia marroquina i, en canvi, típic de la catalana.

Els àpats marroquins solen ser a uns horaris semblants als dels catalans. Generalment, els aliments que consumeixen en els quatre àpats diaris són els següents. L'esmorzar és força consistent, i es basa en un cafè amb llet, mantega, melmelada, formatge, ous ferrats, oli d'oliva i pa (fet per ells).

Pel que fa al dinar, cal dir, que els **entrants** es basen en una selecció d'amànides, presentades en petites porcions i amb multitud de plats, cabdells d'enciam amb vinagreta, faves, carbassó, albergínia, cervells de xai... El **primer plat**

acostuma a ser un plat de pasta, bé un tipus de sopa, com el harira, o bé el famós cuscús. El **segon plat**, moltes vegades, consisteix en carn, com per exemple tajine de carn o *mechuí* (xai rostit). En les **postres** se solen menjar dolços acompanyats de te i fruita, normalment dàtils.

El berenar consisteix en te, coca, pa, coca de sèmola...

I el sopar sol ser un àpat molt més suau que el dinar, així doncs, consisteix d'un **primer plat** de sopa o amanida, i un **segon plat**, que tan pot ser, carn, peix o truita.

Un altre objectiu que he aconseguit en aquest treball és comprendre el comportament dels immigrants musulmans en l'època del Ramadà o en la festa del Xai, entre altres. En el cas del Ramadà, els musulmans dediquen aquest període de 30 dies principalment a la neteja del cos. No és permès ni menjar, ni beure, ni tenir relacions sexuals en hores de sol. Els musulmans, cada any, necessiten passar per aquest període per posar-se a la pell dels pobres i conèixer realment els seus sentiments en temps de dejuni. Segons ells, la principal tècnica per poder superar-lo és la mentalització. A més s'ha d'estar completament capacitat, i és per això que el Ramadà no el fan els ancians, els nens i nenes (fins que arriben a l'edat del canvi), els malalts, les embarassades, les dones en el període de menstruació, els musulmans que estan de viatge, els qui tenen condicions molt dures de treball... En el cas de la festa del Xai, la tradició mana que el desè dia del dotzè més lunar musulmà cada família mati un xai –i doni part d'aquest a un pobre– per recordar el sacrifici d'Abraham, que Déu posà a prova demanant-li que li oferís en sacrifici el seu únic fill. Quan Abraham es disposava a degollar el seu fill, Déu, satisfet de la seva fe, el va aturar. Aleshores Abraham va sacrificar un xai en lloc del seu fill.

Vull esmentar que he quedat molt sorpresa a l'hora de comparar les cuines marroquina i catalana, ja que he pogut comprovar que no són tan diferents com creia. El fet que ambdues siguin cuines mediterrànies hi juga un paper molt important i això fa que comparteixin mètodes culinàries (àpats preparats al forn, a la brasa, fregits...), consum d'aliments molt semblants, etc. Ambdues cuines també comparteixen horaris, i l'organització dels àpats sol ser molt similar –consten de esmorzar, dinar, berenar i sopar.

He de dir que, fins i tot, he trobat curioses les equivalències establertes entre les celebracions de les dues cultures, per exemple: la seva "festa del Xai" i el nostre Nadal són dues festes semblants; la gent es torna més solidària, són dates per passar en família i de reunions religioses i gastronòmiques.

Tot i això, també hi ha una sèrie de diferències que cal destacar per distingir una cuina de l'altra, com el consum d'espècies –canyella, *kamoun* (comí), *karkoum* (cúrcuma), *skingbir* (gingebre), menta, llavor de sèsam...– per condimentar la major part dels seus plats; el tabú de l'alcohol pels marroquins i el tabú del porc per una part de les societats mediterrànies, concretament els musulmans i els hebreus. El porc i els seus derivats no són comestibles per raons tradicionals i higièniques, però també per motius religiosos

són considerats pregonament impurs, en totes les seves manifestacions (presència, contacte, consum...). Per als musulmans, el porc és un animal brut, ja que es rebolca en la seva pròpia orina i es menja els seus propis excrements. Així doncs podríem parlar d'una cultura catalana porcòfila i, en canvi, una marroquina porcòfoba, on el porc esdevé el símbol de fractura entre ambdues concepcions del món.

Finalment, la recopilació de les receptes m'ha servit per fer un recull dels plats més emblemàtics i típics de la seva gastronomia. El fet que la Iman sigui una cuinera excel·lent ha estat un punt a favor perquè ha estat molt més fàcil per ella explicar-me l'elaboració de cada un dels diferents plats, i d'aquesta manera he pogut aconseguir receptes de primera mà. Com a punt negatiu, cal esmentar que no abunden gaire els llibres de receptes marroquines pel fet que antigament, a causa de l'analfabetisme de les dones, la transmissió de les receptes era oral de mares a filles.

En el camp pràctic, he pogut constatar la integració d'una família immigrant a Amer, que, de fet, ja porta bastants anys convivint dins la societat catalana, i amb una mentalitat molt oberta per adaptar-se a un país diferent al seu, això sí, sense deixar de banda les seves arrels, creences i tradicions.

A més, he tingut l'oportunitat de poder compartir un àpat amb la família Tohla, concretament en època de Ramadà, període en què creia que consumien molt poc aliment, cosa que no és així, ja que durant el dia fan dejuni, però quan arriba el vespre fan àpats molt consistents i abundants.

Així mateix, en una altra visita a aquesta família, vaig compartir amb ells l'estona del te, acompanyada, una vegada més, d'abundants dolços. També va ser curiós, poder prendre el te amb les seves tasses típiques, fet que per un moment, i de la mà de la imaginació, em va fer pensar que estava transportada al món àrab.

Per concloure, valoro molt positivament aquest treball perquè ha estat l'eina per mitjà de la qual m'he començat a obrir més a una cultura diferent a la meua, i indirectament i dia rere dia, m'ha fet augmentar l'ambició per saber més sobre el seu país i la seva cultura.

Gràcies al contacte directe amb la família no només he pogut constatar com i què mengen, sinó també com viuen, quines són les seves inquietuds, sentiments... cosa de la qual em sento molt satisfeta ja que és una experiència que costa expressar-la amb paraules i, a més a més, no tothom té l'oportunitat ni l'interès per viure-la de tan a prop.

Afortunadament he pogut mantenir contacte amb els membres de la família Tohla –sobretot amb la Iman–, els quals han estat molt acollidors en tot moment i això m'ha motivat a dur a terme aquest treball amb més ganes i dedicació.

És per això que el meu agraïment envers la família Tohla és molt sincer ja que sóc conscient que el fet de contactar només amb una sola família immigrant, implica més disponibilitat per part d'aquesta, i haig de dir que, tot i saber que avui en dia vivim a contrarellotge i el temps és escàs per a

tothom, sempre han estat disposats a donar-me un cop de mà, especialment la Iman.

Finalment, tot i que els començaments de qualsevol treball et fan tenir dubtes per si el resultat serà suficientment digne i acurat, la meva valoració d'aquest és molt positiva, i penso que si l'hagués de fer ara, tornaria a triar aquest tema.