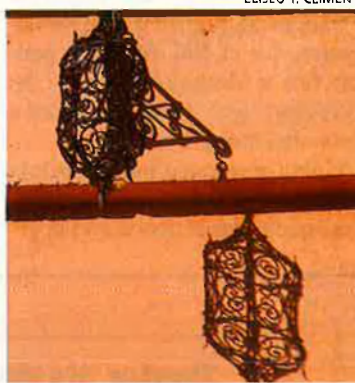


Marràqueix: un jardí, un mercat



Presentar el llibre en el seu escenari original és el que Edicions 62 ha fet amb 'Seducions de Marràqueix', l'última obra de l'escriptor valencià Josep Piera. Una aventura de la qual es recullen ara algunes impressions.

"**V**ull que servesca perquè el lector faça el seu propi viatge", explicava Josep Piera sobre el seu llibre al llarg d'una conversa-entrevista publicada parcialment la setmana passada (vegeu el número 651 d'EL TEMPS). Lluny d'arbitrarietats, *Seducions de Marràqueix* suggereix més que no pontifica i reproduceix una aventura que en el cas de Piera beu de la ficció, la realitat i la fantasia. "Una oda a la vida, aquest llibre múltiple i divers, d'estil híbrid i caleidoscòpic com la mateixa existència", comentava Sam Abrams en una sobretaula marroquina que va allargar la conversa fins ben entrada la vesprada. Eren les sis tocadetes, nit tancada d'aquell primer dia del comboi de periodistes pels carrers de Marràqueix. La plaça "major" de la ciutat, Jemaa el Fna, es vestia de nit. Parades de



ELISEU T. CLIMENT

broquetes, amanides i cuscús, tagín a cabassos i les més sublimes mostres de perfums d'especiada bellesa es barrejaven amb dosis de te a la menta –la beguda nacional–, crits, converses creuades, percussió tradicional i flautes màgiques d'efecte hipnòtic.

L'oferta supera la demanda en aquesta plaça. Tot es ven, tot té un preu. Algun dels periodistes deixà caure que Marràqueix

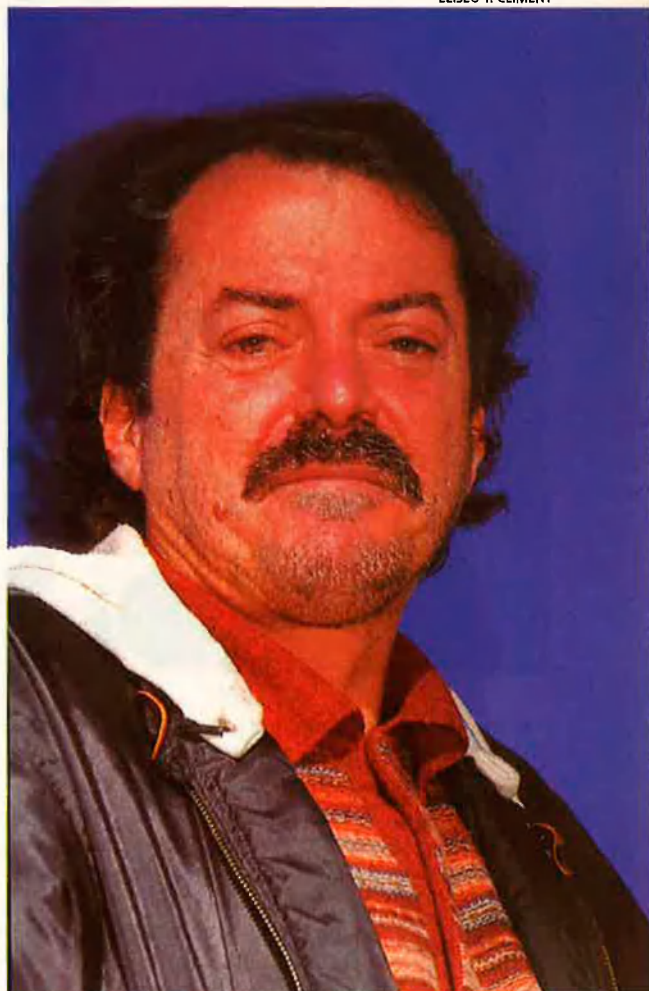
és un mercat envoltat de jardins. I no s'equivocava: l'ordenació geomètrica dels jardins d'oliveres que custodien la gran bassa i el pavelló reial de la Menara, la interminable horitzontalitat del palmerar o l'exacerbació vegetal dels jardins de Jacques Majorelle, quan no la disposició impecable, visualment relaxant del que actualment és un dels hotels més luxosos del Marroc, La Maimounia..., aquesta verdor exultant rodeja i conviu alhora amb el vora un milió d'habitants de mirada color d'oliva. Ningú no diria que l'explosió floral, abundant i anàrquica, salvatge i excelsa a la vegada, d'un jardí com el de l'antiga residència del pintor Majorelle, pugua representar la imatge de la perfecció natural. El paradís ací al Marroc, a Marràqueix, és sinònim de vida amb tota la seua intensitat i energia. I Jemaa el Fna esdevé, sota



ELISEU T. CLIMENT



ELISEU T. CLIMENT



aquest concepte, el paradís humà on tothom hi té cabuda.

Rius de vida, sisme de màxima intensitat en l'escala de Richter. Això és "la plaça més plaça" com la defineix Piera, al voltant de la qual graviten el soc, la medina i reminiscències del protectorat francès en forma de terrasses, com la del Café de la France, que testimonien la petja europea, com que el Guéliz, un barri de nova planta construït a base d'arquitectura racionalista de murs salmonsats i algunes arabesques.

Però és Jemaa el Fna l'escenari d'un passat ja mort per a Occident que ací, a la plaça, batega amb tota la seua esplendor i vigència. És el retorn a una vida medievalitzant de carrer, de preu lliure i crits de reclam publicitari. És l'univers del no-temps, dels contes, les històries, l'oralitat a flor de pell i molta fantasia dramatitzada. L'univers també de la ciència infusa banyada amb litres de te, superstició amb perfum de flor de taronger i molt de fruita seca.

"Ací el passat és viu, la memòria no és un temps mort, omple el present", diu l'escriptor davant d'aquest espectacle circense de viva disposició anàrquica mentre la paraula, en qualsevol de les seues versions, envaeix l'espai com una taca d'oli. Tot alhora. Escrivans protegits per paraigües, aiguaders, encantadors de serps, dentistes -extractors de dents, més aviat-, remeiers sense fronteres -fent apologia de la in-

És Jemaa el Fna l'escenari d'un passat ja mort per a Occident. És l'univers del no-temps, de les històries, l'oralitat a flor de pell.

fal·libilitat de les solucions magistrals de fabricació pròpia-, comptadors de contes, acudits i músics que mantenen vius els ritmes del més pur estil *gnawi*.

La població circula, es mou, improvisa, fa i desfà rogles al voltant de l'espectacle escollit. Entra i ix del soc i la medina, de la ciutat secular, sorollosa, que es resisteix a la modernització. Crits, magma humà flueixen incessants per les galeries principals d'aquesta estructura laberíntica a partir de la qual, i fora de l'artèria principal, s'estenen ramificacions obscures, capil·lars de construccions menudes i atapeïdes. Ombres anònimes, gel·labes sense rostre, amunt i avall. Els carrerons, filigranats, mai rectes, s'enllacen per formar un continu enrevessat, la llegenda d'iràs i no tornaràs, del viatge sense retorn, que proporciona als habitants i pseudoguies una cli-

entela turística en cerca d'orientació a canvi d'una desena de dirhams. El soc viu del regateig, de la psicologia del convenciment i de l'estratègia verbal amb el possible comprador per veure qui dels dos -comprador o venedor- s'enduu el gat a l'aigua. Josep Piera coneix aquestes normes del lliure mercat, idèntiques al passat rural valencià; bé que ho demostra. Tampoc no es queden curts alguns dels periodistes que arrosseguen com poden adquisicions variades a preu retallat: fòssils mil·lenaris, fanals, objectes tradicionals, bosses de pell, fragments d'història mineral.

Però aquest centre històric preserva en el seu ventre un museu gremial. Tots els oficis hi conviuen porta per porta: tintorers, fusters, ebenistes, esparters, músics, al costat de fabricants de babutxes, sabaters, o sastres. I tots es barregen amb la flaire d'herbes aromàtiques, del comí o el

La Menara (esquerra), un espai per a contemplar els capvespres. Josep Piera (dreta) ha viscut la intensitat, fins i tot cromàtica, de la vida de Marràqueix.



ELISEU T. CLIMENT



El soc, un dels espais atractius de la vida quotidiana de Marràqueix. Encara s'hi poden descobrir racons oblidats en el temps.

pebre, que capitanegen la cuina a hores punta. I amb les verdures que retroben, o no han perdut encara, el sabor del que són. Salpicades amb nou moscada, les delícies de la gastronomia local, primària, contenen un refinament i una exquisitesa tan digna dels fastuosos escenaris de La Mamounia, amb músics pegats a l'orella i colps de maluc de ballarina, com de la nit de quinqués de benzina de la plaça més plaça. O també d'un àpat sota els arbres i les neus de la vall d'Úrika, que desaigua a la primavera la fusió d'un Atlas hivernal. La matèria prima no coneix en aquesta terra de berbers distinció de classe, perquè la qualitat és idèntica per a l'apoderat que aposta les seues arques a una carta sobre el feltre verd del gran hotel marraxcí com per al llaurador més humil que viu de la terra i per a la terra, que es protegeix del fred i de la calor amb capes de llana vella, de roba que no recorda ja ni el seu origen.

Terra roja, dolçor de dàtil. A les muntanyes que envolten la vall d'Úrika, la tardor irradia una tebiesa dolça de dàtil que il·lumina el càlid cromatisme de vegetació ocre. Correspondències, diàleg de sensacions, joc de mira-



ELISEU T. CLIMENT

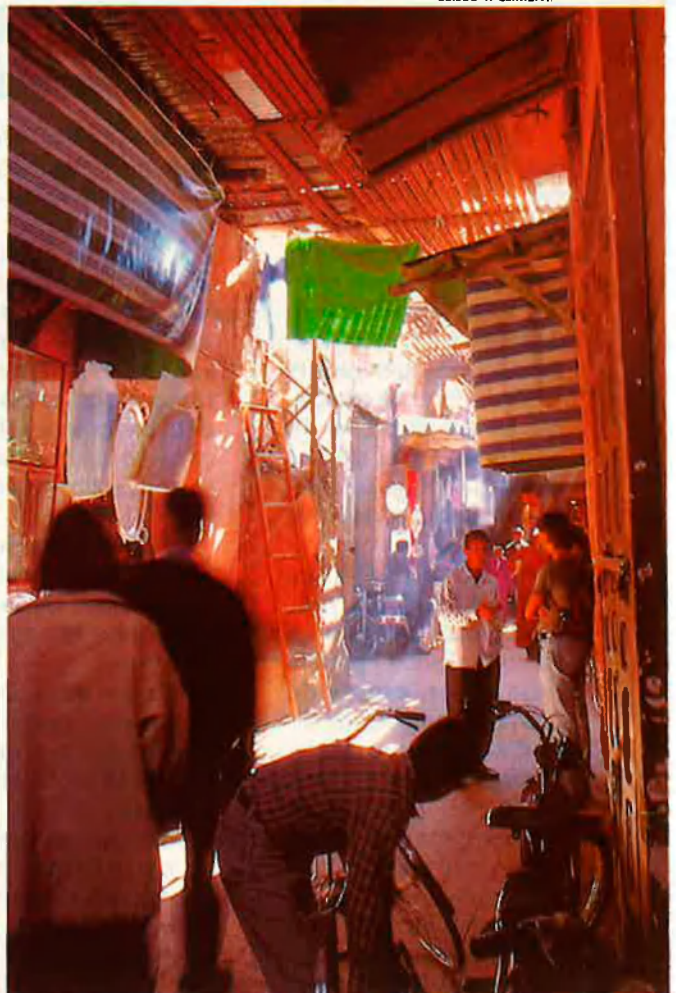
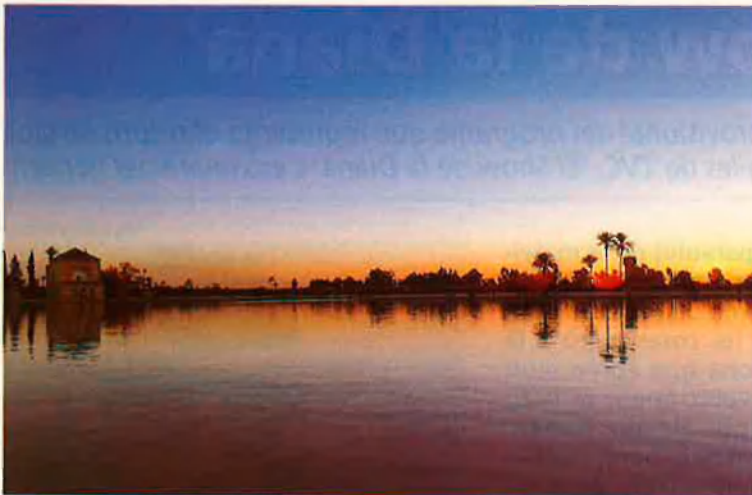
des: ara l'alta muntanya, les primeres neus; ara la plana oberta de Marràqueix, oliveres i palmerars sobre un cel net. I tot amarat del roig intens d'una terra que no

**Terra roja,
pobles de fang,
de fang d'olles
i atifells de
cuina. D'una
mineralitat
profunda,
tel·lúrica.**

passa desapercebuda ni ho pretén. Terra roja, pobles de fang, del fang d'olles i atifells de cuina. D'una mineralitat profunda, tel·lúrica. Les petites poblacions es confonen, camaleòniques, amb el paisatge; tan sols les vores d'alguna finestra pintades de blanc delaten de lluny l'arquitectura eminentment senzilla, aquesta "bellesa humil" que captiva Josep Piera.

Ara, el minibus s'atura enfront d'aquesta harmonització entre l'obra humana i el medi natural allà on la vista esdevé panorama i perspectiva. El següent de periodistes contempla, mira, remira, enquadra pel visor de la càmera fotogràfica mentre l'escriptor de

la Safor explica històries i repesca anècdotes de la seua estada anterior o del seu passat valencià. El temps just perquè apareguen uns venedors sorgits del no-res carregats de mostres de cobalt, collarets, dagues berbers i articles de primera necessitat turística. És de nou el regateig insistent; ara però, enmig de l'asfalt ascendent que penetra l'Atlas. No hi ha dubte que ací tot es ven, "tot és possible a Marràqueix". Al fons de la vall, on les muntanyes emergeixen majestuoses i els pobles se sotmeten a una configuració vertical i vertiginosa, una tagín anuncia el final del trajecte. L'estofat de corder a l'aire lliure, el pa, la fruita, un te a la menta imprescindible per a la conversa de sobretaula i una petita excursió a unes cascades vigilades des de les altures per una caterva de macacos impassibles són el contrapunt immediat d'una posterior vetllada d'etiqueta als distingits espais de l'hotel de La Mamounia banyats per vins de la regió de Meknès. La Mamounia recupera la bellesa humil, la cuina primària d'Úrika tot recobrint-la d'una patina de luxe ampul·lós i arabitzant. Racons amb coixins rosats, taules baixes, discreció i espectacle durant la tagín en versió noble alternen amb un mobiliari art déco que delata el pas dels europeus per aquella antiga residència reial. La Mamounia és el soc dels adinerats: un laberint de corredors, passadissos,



comerços, restaurants, sales d'estar... Tot un món de racons desconeguts, buits i tranquils, exceptuant-ne les taules i les màquines escurabutxaques del casino, ix al pas sense que el visitant tinga dret, ni pagant, a contractar guia. Un es perd, deambula sense por en aquests espais erràtics a la recerca del no-res. Pura contemplació insonora de l'espai selecte. Silenci.

Jemaa el Fna viu en aquella mateixa hora la nit, perquè "la nit ací no és negra, és blava". Degusta la màgia del firmament amb la intensitat del soroll, amb la repetició rítmica d'una percussió ancestral. A Jemaa el Fna o estàs dret o assegut a terra, sobre un asfalt que pretén retre homenatge a una aridesa polsosa que un dia, fa anys, administrà aquella extensa esplanada. La gent balla, escolta, participa, però so-

bretot, compta els dirhams de cinc en cinc mentre que a La Mamounia el diner es transmuta en forma de fitxa de joc a la mercè d'un crupier i la seua ruleta. La plaça més plaça conserva encara la picaresca de la faena esporàdica, accidental, aquella que permetrà aconseguir una mesura de dàtils per a sopar o algun tros de carn acabat de traure de les brases. I l'essència del món berber engoleix broquetes de mitjanit alhora que la nit es dilata despreocupadament, amb la confiança que l'endemà, de qualsevol petit treball, si déu vol, cauran els dirhams per a passar el dia. *Inxal·là*. El temps no passa, a Marràqueix; el passat és viu, sobre l'asfalt de Jemaa el Fna i en la ment de Josep Piera, que busca ara, després del periple marroquí, els confins de Jerusalem o "convertir en mite el territori in-

xistent, personal de la Drova", la petita vall als peus del Montdúver, paradís de secà des d'on re-crea i fabrica realitats i ficcions, "ambigüitats calculades" de la seua aventura vital.

Eliseu T. Climent (Marràqueix)

El centre històric de la ciutat manté oficis en extinció. Un d'ells és l'extractor de dents a Jemaa el Fna (dreta).

Nàpols milionària

Eduardo de Filippo

L'autor ens conta amb humor la tragèdia domèstica d'una família enriquida amb l'estraperlo que fa estralls al Nàpols de la Primera Gerra Mundial i la seua postguerra.
Traducció Maria Bayarri i Julia Benavent
136 pàgs. 950 ptes.



Bromera

"Bromera/Teatre", 13

Els gossos i la prevenció d'accidents

Francesc Ferrer Pastor

Per què els gossos en certa funció fisiològica alcen una de les potes posteriors? La tradició humorística del nostre poble ens ha tramés una contaralla que ens ho explica.

Dibulxos: Cristina Bensach Gala



Denes 10 Editorial

"Col·lecció infantil", 3

Rondalles valencianes

Enric Valor

"El Castell del Sol"
"El xiquet que va nàixer de peus"
"El dimoni fumador"
"El príncep desmemoriat"



Editorial Tàndem