



## JAUME FÀBREGA

### 'Moros' i 'morenos' a taula

Tant en els moments de pau com en els d'enfrontaments salvatges, els europeus en general i els ibèrics en particular no podem oblidar que els àrabs han estat i són veïns nostres, i devem moltíssimes coses a la seva civilització. Una civilització que, val a dir-ho, ha estat, en alguna ocasió històrica (si bé no pas ara, malauradament, a causa del fonamentalisme) força menys intolerant que la cristiana –religió que, històricament, ha practicat persecucions i croades, esclavisme, colonialisme i racisme–. Si de cas, que n'hi hagi per tothom: cada terra fa sa gerra (o sa guerra).

Però el menjar, per damunt de tot, ha d'ésser convivència i plaer: i, sobre aquest aspecte, també la cultura gastronòmica i hospitalària dels àrabs ens pot ensenyar força, dins un context d'interculturalitat i obertura. A França, a moltes escoles es practica la convivència a través dels àpats multiètnics, que esdevenen, d'aquesta manera, un instrument d'integració. Nosaltres també podem aprendre d'una cuina i d'uns costums que resumeixen els perfums de les mil i una nits. Ells, històricament, ens han aportat ingredients com el sucre, les albergínies, les carxofes, l'arròs, espècies de cuina... I, arreu del continent, fan apreciar els seus *kebabs* i *dolmas*, el cuscús, el *tabulé*, el iogurt, el te amb menta i la pastisseria oriental. I, en general, una cuina amb força punts de similitud amb la nostra, ja que ambdues són mediterrànies.

Però cal fer una precisió de caire nacionalitari. En sentit molt restringit, "àrab" es refereix a l'habitant de l'actual estat d'Aràbia Saudita. En un sentit més ampli, inclouria els altres estats de la península Aràbiga: Kuwait, Iemen, Qatar... Però els mateixos àrabs hi afegeixen en sentit ampli sota aquest concepte tots els països que parlen aquesta llengüa: la nació àrab (el terme que utilitzen), doncs, comprèn els estats de la península Aràbiga i del Pròxim Orient: l'Aràbia Saudita, l'Iraq, el Líban, Jordània, Síria, però

també els d'Àfrica nord-oriental –Egipte, Líbia...– i els del Magrib (que vol dir "occident"), que són Algèria, Tunísia i el Marroc, que són els presents aquí. Sense oblidar els negres islàmics, ara tan presents també als Països Catalans, i que solen procedir del Senegal o de Gàmbia, que solen conèixer (per força!) l'àrab oficial o corànic, a part de les llengües pròpies, que utilitzen normalment. Tots aquests països de llengua i cultura àrab poden tenir en el seu si nacions minoritzades o minories nacionals sovint no reconegudes (fins i tot perseguides), que

**“La cultura gastronòmica i hospitalària dels àrabs ens pot ensenyar força, dins d'un context d'interculturalitat i obertura.”**

són de religió musulmana però no pas de llengua àrab: els kurds, els berbers (Marroc), els cabils (Algèria), incloent-hi, naturalment, minories cristianes (si bé de llengua àrab) i jueves. Molts dels magribins que hi ha a casa nostra per exemple, si bé són de passaport marroquí, són de nació i de llengua berber (o imazigh, "rifenyà", etc.): el cuscús, plat emblemàtic, té aquest origen. Els "moros", doncs, poden ser "àrabs" en sentit general (si aquesta és la seva llengua materna) o bé berbers, beduïns, cabils, saharians... En tots els casos són islàmics.

Més val, doncs, que ens comencem a preparar, culturalment i palatalment: els "moros" i "morenos" són aquí. I han portat els seus gustos i olors diversos, els

seus ritus: en definitiva, una cuina que, precisament, és una de les darreres coses que l'emigrant perd. Però, a més, en aquest cas aporten algunes de les cuines més saboroses del món: la de les espècies i productes orientals o africans, la gran cuina clàssica del món turc o els refinaments magribins. Entre el món islàmic i el món jueu, però, a nivell culinari hi ha trets comuns, producte de les indicacions religioses. Les més generals afecten el concepte del sacrifici ritual dels animals (similar al dels jueus, amb dessagnat i benedicció) i la prohibició de menjar porc (que, sovint, s'ha convertit en un costum més que en una interdicció religiosa). El sacrifici ritual és molt important: ara mateix, en força ciutats dels Països Catalans ja hi carnisseries àrabs. El vi i l'alcohol són també explícitament prohibits pel Profeta, si bé hi ha països àrabs que produeixen excel·lents aiguardents i vins. També l'islam imposa, arreu del món àrab i musulmà, la celebració (amb àpats específics) de festes rituals com el ramadà (mes de dejuni, només amb àpats nocturns), seguit del Dia del Gran Sacrifici, amb un sacrifici ritual d'un xai que ja porta problemes sanitaris i d'altre ordre als nostres governants, o el *ras-el am-el hijri* o cap d'any musulmà, que, com és sabut, s'inicia a l'hègira (622 de l'era cristiana). Per tant, les prescripcions religioses són fonamentals dins els nombrosos trets d'unitat que té la cuina àrab, ja que menjar és practicar la religió, i no hi ha –malauradament, per a les nostres llibertats– cap dissociació entre religió i vida civil.

Però, naturalment, aquestes prescripcions religioses oculten elements més racionals, tendents a salvaguardar certs elements higiènics: el porc, en climes calorosos i desèrtics, no és pas l'animal més adequat, ni el millor des del punt de vista econòmic i ecològic, segons la coneguda perspectiva de l'antropòleg Harris. A desgrat que Al·là –o Jahvè– desconeixien, segons sembla, l'invent posterior de les neveres.