

Cossetania Edicions

JORDI
CERVERA

AIGUA DE MAR

IX PREMI DE NARRATIVA MARÍTIMA VILA
DE CAMBRILS JOSEP LLUÍS SAVALL 2019



Notes de color

103

Notes de Color — 103

AIGUA DE MAR

JORDI CERVERA

IX PREMI DE NARRATIVA MARÍTIMA VILA DE CAMBRILS
JOSEP LLUÍS SAVALL 2019

Cossetània
EDICIONS

Aquesta obra va obtenir el IX Premi de Narrativa Marítima
Vila de Cambrils Josep Lluís Savall 2019,
convocat per la Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Cambrils.
El jurat que atorgà el premi estava format per
Isabel Castro Ahedo, professora de llengua castellana;
Rosa Rey Rodríguez, directora editorial del 9 Grup Editorial;
Pau Vidal Gavilán, escriptor; Jordi Folch Gil, escriptor i dramaturg;
Eva Ferré Pérez, bibliotecària, i Gemma Massagué Casas, tècnica
del Departament de Cultura de l'Ajuntament de Cambrils, com a secretària.

Editat amb la col·laboració de:



AJUNTAMENT DE CAMBRILS

Primera edició: febrer del 2020

© del text: Jordi Cervera Nogués

© de l'edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C. de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977602591
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: 3 x Tres

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-932-8

DL T 29-2020

ÍNDEX

El condiment secret de Muhàmmad Jahan, cuiner privat del sultà de Bursa, a l'Anatòlia	9
L'inspector	31
Per sempre, Lídia	55
El club de la mort	83
Feijoada	101
Escola de cuina	117
Diumenge d'estiu	147

*Un recull d'històries pot ser un artefacte d'aparença senzilla,
però pels seus racons s'hi amaguen infinitat de detalls,
de situacions personals i d'amics que, a consciència o sense
saber-ho, en formen part indissociable. M'agradaria, doncs,
donar gràcies infinites a alguns d'ells, els que la meua memòria
desvagada em permet recordar.*

*A la Laura i a la Mireia, per ser el cau segur on tot es replega
i agafa el veritable sentit.*

*Al Santi Santamaria, bon amic, alquimista afable, capaç
de combinar la saviesa amb el toc sincer de les coses planeres
i al Juli Soler, mestre en les arts de la complaença mundana,
tots dos desapareguts de manera massa prematura, trista i abrupta.*

*A la Rosa Gelpí, pel regal del seu afecte i la seva devoció
immerescuda. Ella, a més, té molt a veure en la gènesi d'una
d'aquestes històries.*

*A Lúdia Heredia, que amb generositat i un punt d'inconsciència,
s'ha convertit en un inspirador personatge literari.*

*Al Jordi Ferré i al Josep Maria Olivé, companys de lletres
i edicions, amb camins que es van creuant cada cert temps,
sempre curosos i delicats i amb la capacitat intacta de convertir
les teories en realitats tangibles.*

*A Isabel Castro, Rosa Rey, Pau Vidal, Jordi Folck
i Eva Ferré, per pensar i defensar que aquest recull de contes
mereixia el premi Josep Lluís Savall Vila de Cambrils 2019.*

*A la vila de Cambrils, així, en abstracte, per ser sinònim
de festa gastronòmica, per atresorar la potència dels sabors,
les olors i totes les essències del bon menjar.*

La cura per a tots els mals és sempre aigua salada: la suor,
les llàgrimes o el mar.

KAREN BLIXEN

He sostenido en más de un debate público que la perfección culinaria sólo es posible encontrarla en la imperfección técnica de la cocina de las madres. Hay que recuperar los olores que se mantienen vivos en nuestra memoria, de una niñez en la que nos seducía el cariño de nuestra madre o nos abrazábamos a la sabiduría de una abuela. Cuando recibimos sensaciones identificables, el grado de satisfacción es inmenso. Pensemos en la risueña felicidad, de nuestras madres y propia, con la que nos comíamos unos macarrones con tomate en un santiamén en nuestra inocente infancia. Seguramente esos macarrones conservan para nosotros el sabor del cielo.

Palabra de cocinero

SANTI SANTAMARIA

Tot seguit va anar a trobar el sultà i l'informà dels fets. Mansa Munsa es va enfurismar i desterrà el cadí mentider al país dels infidels que mengen carn humana. Després de romandre quatre anys en aquelles terres salvatges, ad-Dukkali va tornar a casa sa i estalvi. Es veu que els caníbals no l'havien devorat perquè era massa blanc, ja que consideren que la carn blanca no és tendra i només els agrada la carn negra.

Els viatges

IBN BATTUTA

Hemos dicho que las salsas básicas de la cocina burguesa y popular catalana, pues la aristocrática se esfumó en el siglo XVII, son el sofrito, la samfaina, la picada y el alioli. Hablemos devotamente de estas delicias.

El libro de la cocina española

NÈSTOR LUJÁN i JOAN PERUCHO

El mar no té camins, el mar no té explicacions.

ALESSANDRO BARICCO

EL CONDIMENT SECRET
DE MUHÀMMAD JAHAN, CUINER PRIVAT
DEL SULTÀ DE BURSA, A L'ANATÒLIA

Al meu rostre s'hi dibuixava l'ombra dels arabescos, les filigranes treballades per les mans expertes i sàvies dels millors artesans de la fusta del Líban. Els retalls de claror provocats per la llum del migdia es projectaven a la meua cara mentre amb uns ulls del tot esbatanats contemplava l'escena amb fascinació i avarícia no gens dissimulada. Qualsevol que hagués observat el conjunt des de fora s'hauria pogut imaginar fàcilment que les meves faccions formaven part del treball dels mestres fusters i que tot plegat no era altra cosa que un efecte per enganyar l'ull, un joc hàbil fruit de l'experiència i la saviesa dels seus creadors.

Les dones, que se sabien soles, allunyades de les mirades intimidatòries dels homes, reien i no paraven de parlar ni un sol minut. Converses creuades que s'amuntegaven, que de cop i volta es podien arribar a convertir en un murmuri quasi imperceptible, i que m'obligaven a parar l'orella encara amb més atenció, un xiuxiueig discret que, al cap d'un instant, podia esclatar com un tro per convertir-se en una cridòria creixent i desordenada que, quasi sempre, es tancava amb una nova eclosió de riures francs i carregats de complicitat. I mentre reien i parlaven, les seves mans tampoc no paraven de moure's ni un moment. Totes tenien una rara habilitat per anar seguint les converses i les bromes de les companyes sense deixar de treballar. L'una retirava els cigrons del foc; l'altra tallava cebes, alls i julivert; una tercera barrejava les espècies, coriandre, comí, pols de canyella, harissa, pebre vermell picant i pebre negre; les altres s'entretenien a ajuntar-ho tot mentre hi afegien llevat, oli i sal. A

l'altre costat un parell més pastaven la farina amb força i constància, recargolant-la, estirant-la, fent-la dúctil i esponjosa.

Ho feien com si juguessin, com si res no fos important, però al final del procés, de les seves mans en sortien unes formes toves i allargassades, les delicioses croquetes de *falafel*, que, acompanyades d'una bona salsa de *tahira* i d'un bon pa, serviren de base a qualsevol bon àpat en condicions.

Jo no em perdia res. Cada detall, cada moviment, cada paraula resultaven un nou al·licient per tal de suportar aquella immobilitat, de vegades quasi dolorosa. Era el meu refugi, l'amagatall perfecte, el cau ideal. Allí, arraulit i silenciós, em passava moltes hores escoltant les converses de les dones, fent veure que estava jugant amb qualsevol petit objecte, aliè a tot el que m'envoltava i així, si em descobrien, cosa que no va passar mai, semblaria que estava jugant a la meva, sense preocupar-me de res ni de ningú.

I feia el mateix amb els homes. Quan els veia reunits parlant, m'hi acostava i feia veure que em perdia, que anava al meu aire, que no m'interessava gens ni mica res del que deien o del que feien. Qualsevol que m'hagués vist hauria pensat sense por d'equivocar-se que només m'entretenia el dringar hipnòtic de la font o els eterns moviments circulars dels peixos de colors que feien refulgir les seves escates iridiscentes contra els rajos de sol que es filtraven per la superfície clara de l'aigua de l'estany. I si aquestes reunions tenien lloc a la platja, tothom hauria dit que la meva atenció se centrava en el moviment rítmic de les onades, en la llunyania màgica i hipnòtica de l'horitzó, frontera primera de mil terres ignotes.

I així, convençuts tots que jo em movia sempre aliè a les seves converses d'adults i als seus secrets privats, que vivia en un món particular, infantil, innocent i tancat, la confiança sempre s'acabava fent present, aflorava la laxitud de les llengües i regnava una fluïdesa de la paraula que deslligava les boques, adobava les confessions i feia lluir els petits o grans misteris de la vida, uns instants preuats que jo aprofitava per saber coses que mai ningú no hauria esperat que fossin del domini d'aquell brivall que restava hores i hores bocabadat amb les petites i delicades anades i vingudes de la natura en moviment i a qui tothom feia més preocupat per la poesia subtil de la vida que no pas pels girs prosaics dels humans que l'envoltaven.

Allí, protegit de les mirades indiscretes, vaig escoltar per primera vegada “La Pregària del Mar” que, segons les cròniques, el viatger Aix-Xadhili recitava cada dia mentre solcava el mar de Jidda: “És el Vivent! Ell és el Ferm! Els qui carregen impietats fracassaran. Ta Sin Ha Ayn Sin Qaf. Ell ha deixat que els dos mars, els corrents d’aigua, es trobin junts. Entre els dos hi ha un espai que mai no podran travessar. Ha Min Ha Min Ha Min Ha Min Ha Min Ha Min Ha Min Ha Min. L’assumpte ja s’ha decidit, l’auxili ja és aquí, no ens venceran.”

D’aquesta manera, parant l’orella aquí i allà, jo, el petit Zayd ar-Kabir, aprenia les delicades propietats dels aliments, escoltava de primera mà les aventures mítiques dels guerrers, vaig saber també de l’existència d’indrets com el País dels Sants, format per les comarques de Burlus i Nasteraw, “on hi havia la tomba del xeix Marzuq, el contemplatiu, on abundaven les palmeres, la fruita, les aus marines i les llísseres que ells anomenaven *alburí*”, esdevenia un expert en les arts sibil·lines de la política i de la gran oratòria, i de passada també anava deíficant, al meu cervell encara púber, la corrua infinita de meravelles que s’aparellaven sempre al nom del mític, que Al·là guardi molts anys, Ibn Battuta, el fill de l’aneguet, Ibn Battuta el gran viatger, un personatge que, dia sí, dia també, brillava en totes les converses d’homes i de dones i es convertia sempre en protagonista absolut de totes les reunions, l’home venerat que havia gosat creuar aquella línia de l’horitzó que semblava conduir al més profund dels abismes i s’havia atrevit a solcar mars desconeguts, descobrint animals impossibles i terres i oceans llunyans carregats de meravelles inconegudes.

I d’aquesta manera, a través de la boca pausada dels savis, per les paraules enriolades de les hurís, per les converses assossegades dels escriptors, pel batibull alegre de les cuineres, em va anar gotejant al damunt, com la saba dolça dels dàtils madurs, la consciència real de tota mena de gestes, de tota classe d’aventures, de tot un de vessall de miracles que acompanyaven la vida i els moviments del més gran mestre de la rhila, del *jaw-wala* més fascinant de tots els temps.

Amagant-me aquí i allà, oblidant els jocs propis dels infants de la meva edat, aprenent a convertir la respiració en un murmuri pràcticament imperceptible i els moviments del cos en un no-res de rèptil relliscós jo, el petit Zayd, vaig anar coneixent totes les notícies que parlaven

del viatger dels àrabs, del mussàfir *al-arab*, de l'home que era considerat per tothom com el *rabhal al-asr*, el viatger del temps, el fascinant i envejat Ibn Battuta i a poc a poc, dia a dia, història a història, aventura a aventura, fantasia a fantasia, vaig aixecar una profunda i reverencial idolatria envers l'home que havia sortit del Marroc i havia estat trenta anys voltant pel món, fins a arribar als confins mateixos de l'univers, allí on res s'assembla al que coneixem, allí on tot és misteri i sorpresa, secret i enlluernament, fulgor i deliri.

Em vaig deixar fascinar pels relats vius que parlaven de mil terres llunyanes com la que feia referència a un riu cabalós com un mar i que deia així: “El Nil d'Egipte excel·leix per damunt de tots els rius del món per la dolçor de la seva barreja d'aigües, per l'amplada del seu curs i perquè regala gran profit. Ciutats i viles s'hi succeeixen endreçadament com en cap altre lloc del món. No es coneix cap altre riu les ribes del qual siguin tan conreades com les del Nil, i no n'existeix cap que, com a ell, se l'anomeni mar. Déu Altíssim, va dir: Si veus que hi ha perill per a ell, posa'l en l'aigua del gran riu, i fes servir el mot *iam*, que vol dir mar.”

Mentre els homes s'explicaven aventures picants asseguts al voltant d'un *mashwi*, un corder marinat a l'estil dels berebers, cuit al foc de llenya i acompanyat del *kwah*, el fetge del mateix animal preparat com un kebab autèntic, mentre reien sucant els dits als humors cuits de la bèstia que els alimentava i els servia d'excusa per allunyar-se de tot i dedicar-se només als plaers de la llengua i de l'estómac, jo, aliè als perfums de les espècies torrades que m'arribaven del festí i a les punxades inclements de la gana que em barrinaven el centre de la panxa, parava l'orella i escoltava els detalls dels viatges del gran Battuta. Ciutats desconegudes, rutes inescrutables, mars abissals, animals ferotges, gents singulars i pobles del tot estranys que esquitxaven sense descans ni límit el relats dels homes, unes històries que s'anaven fent més extremes a mesura que anava passant el temps, a mesura que els ventres quedaven satisfets i les ments s'emboiraven.

I al meu cervell hi anava creixent una llavor imparable, un ròssec que em gratava les entranyes dia i nit: la necessitat vital de conèixer el gran mestre de la rhila, de capturar de la seva pròpia boca tots els misteris i les grandeses que els homes i les dones explicaven sense descans.

“Vam viatjar per aquest mar durant dos dies amb un vent favorable, però després va canviar i ens desvià del camí que tan bé seguïem. Les onades entraren al vaixell entre nosaltres i tots estàvem espantadíssims. No vam deixar de patir fins que no guanyàrem un port anomenat Ras Dawaïr, situat entre Aydhab i Suakin. Vam baixar a terra i a la riba vam trobar una cabana feta de canyes que tenia forma de mesquita. Dins hi havia moltes closques d’ou d’estruç totes plenes d’aigua. En vam beure i n’usàrem també per cuinar.”

Un dia, un de tants, quan les palmeres es deixaven llepar pel sotragueig suau del vent, quan les gel·labes dels homes s’amaraven amb les gotes de suor que anaven relliscant per la superfície cansada de les pells brunes, quan les caravanes de camellers s’aturaven per apaivagar els rigors de la set i per endolcir-se la boca, seca pels dies i les nits de viatge, amb el sabor empallegós i suau dels dàtils madurs, vaig sentir una estranya agitació de l’aire, com si tot fos de cop un gran remolí, com si l’arena del desert crepités, dringués com un cascavell, com si totes i cadascuna de les flors que esquitxaven els jardins del palau s’haguessin posat d’acord per cantar a cor una melodia de fragàncies insòlites, una simfonia d’olors encisadores, de perfums captivadors.

I quasi sense voler-ho, una remor poderosa s’anava aixecant del no-res, es compactava, creixia i s’anava fent cada vegada més intensa, gegantina, aclaparadora. Un xiu-xiu que ho omplia tot, que folrava les parets i farcia fins i tot els racons més foscos i amagats de la ciutat. Ningú no es lliurava d’aquell brunzit que creixia a cada minut, que es feia enorme com una tempesta d’arena.

I per fi una veu clara, alegre i serena es va elevar amb força per damunt la resta escampant un missatge sobtat, corprenedor i també ben desitjat, la bona nova més enyorada, la notícia més preuada: “El *rabhal al-asr*, el viatger del temps, que Déu el guardi, tornava per fi a casa.”

A la ciutat es preparava la més gran de les celebracions, la festa més sumptuosa que qualsevol de les que els més vells podien arribar a recordar, el galeig més espectacular per tal de retre honors al més intrèpid dels seus fills. L’home que havia trepitjat tots els confins de la terra tornava als seus orígens, al carrer on havia nascut, als paisatges coneguts de la seva infantesa, disposat a explicar amb la seva pròpia veu totes les seves aventures, totes les meravelles que els seus ulls havien contemplat

durant tants anys de moure's sense descans d'est a oest, de nord a sud. Arribava per narrar en primera persona totes les sensacions que havien niat al seu cos i amarat els seus sentits al llarg de tants i tants anys de ruta solitària pels confins més llunyans del món.

La tornada d'Ibn Battuta va ser tota una celebració. Els licors més ben destil·lats, les viandes més excelses, els perfums més delicats. Tot va ser poc per honorar el fill de l'aneguet, el viatger més gran de l'univers, l'home capaç d'explicar misteris d'arreu del món, de despertar l'astorament i la sorpresa amb quatre històries, de deixar les boques obertes amb la màgia de les seves paraules, amb l'essència dels seus viatges, amb el poder infinit dels seus records, records com els que parlaven del Iemen: "A l'illa de Suakin ens embarcàrem de nou cap al Iemen. En aquest mar no es navega de nit a causa del gran nombre d'esculls submergits que hi ha, i per tant es navega des que apunta l'alba fins que es pon el sol. Cada vespre hom recalca a terra, i salpa l'endemà a primera hora del dia. Al capità del vaixell l'anomenen aquí *ar-rabban* i no abandona mai la proa de la nau per avisar en tot moment el timoner quan hi ha esculls, que ells anomenen *nabat*, 'plantes'."

Aquell dia i els que el van seguir, van ser una festa de les que perduren, un esclat de joia que es va recordar durant força temps, que va quedar marcat amb força a la memòria fonda de la ciutat.

Centenars de pollastres van ser sacrificats dues jornades abans de l'arribada de l'heroi per convertir-se, després de marinar un dia i la seva nit corresponent, en el deliciós *djej emshmel*. Llimona, olives i espècies com el coriandre, el comí, el safrà, el pebre, brou vegetal i un acompanyament d'arròs.

Ronyons de corder, regats amb llimona i sal per fer-los-hi perdre la fortor de les seves funcions naturals i rostits al foc. Moltes dones van preparar també *kobeba shami*, carn picada, farcida de ceba, espècies, ametlles i pinyons i barrejada amb *burghul*, blat cuit, sec i triturat que calia deixar prèviament en remull per tal d'aconseguir treure-li totes les propietats naturals.

Tothom preparava una cosa o altra amb la més gran de les alegries i, de fet, la festa va durar tres dies i tres nits. Menjar, beure i cantar. Tot va ser ben poc a l'hora de retre homenatge al gran viatger pròdig, a l'heroi

silenciós que tornava a casa per explicar les seves aventures, per envellir entre els de la seva sang i al bressol dels seus llinatges.

Però de tots és sabut que la memòria humana és de condició voluble i d'aquesta manera, quan molts dels que hi van ser presents ja quasi només recordaven els ecos llunyans de la gran celebració i ja no eren capaços ni d'afirmar amb total seguretat on era en aquell moment precis el protagonista de la gran rebuda, quan quasi ningú tret del viatger mateix, del sultà Abú Inam i d'Ibn Juzay al-Kalbi, el secretari que l'ajudava a transcriure tots i cadascun dels detalls de la seva ruta sobrehumana havien oblidat el dring real de la gesta, jo, el petit Zayd ar-Kabir seguia fidel als meus costums, una rutina que havia assumit amb rigor i dedicació des del dia en què vaig contemplar amb els meus propis ulls la figura del mestre de la rihla: seguir fil per randa, sense perdre'm ni una sola síl·laba, els treballs de dictat que Ibn Battuta feia a diari, amb una precisió i una puntualitat envejables i que em permetien descobrir de primera mà totes les meravelles que s'amagaven en racons del món dels que ni tan sols n'havia sentit a parlar mai.

“La gent de Mogadiscio té per costum anar a rebre amb unes barques petites anomenades *sanabiq*, en singular *sunbuq*, qualsevol vaixell que arriba al port. A cada barca hi va un grup de joves i cada jove porta un plat, normalment *taàt*, ple de menjar, i l'ofereix a un dels comerciants del vaixell. Aquell a qui ofereix el plat, el jove mogadiscia el considera el seu convidat. El comerciant que sigui, de fet, no desembarca si no és per anar a casa de l'amfitrió que li ha tocat en sort.

»Quan els joves mogadiscians van pujar al vaixell en què jo viatjava, un d'ells se'm va acostar, però un dels meus companys li va advertir: ‘Ep!, aquest senyor no és un comerciant, és un alfaquí!’ Aleshores el noi va cridar els altres i els va dir que jo hauria de ser convidat del cadí.”

D'aquesta manera, renunciant a jocs, a plaers i al temps d'esbarjo dels meus companys, a més de guanyar-me una merescuda fama d'esquerp i d'estrany, vaig anar creixent i madurant, acomboiat per les narracions de regnes llunyans, per les històries fascinants que Battuta explicava a Ibn Juzay al-Kalbi. Durant hores, dies, mesos i anys, el meu cervell inquiet i assedegat es va anar nodrint amb els relats de terres incògnites, de pobles desconeguts, de fites èpiques. El meu cos infantil, que s'anava modificant a poc a poc, va traspasar les fronteres subtils de

l'adolescència i va aprendre també els secrets reals del treball conjunt que duïen a terme Battuta i al-Kalbi. El viatger parlava en veu alta i el secretari ho transcrivia tot sense prescindir de cap detall, per ínfim que aquest fos o pogués semblar. Tot el que sortia dels llavis del viatger era important, res no era inútil, superflu ni rebutjable.

“Cada cop que el pescador de perles vol capbussar-se, es cobreix el rostre amb una carota feta de closca de *ghaylam*, que és la tortuga, i que té fetes dins com una mena de pinces que li premem el nas. Després es lliga una corda al voltant de la cintura i es capbussa. No tots aguanten el mateix dessota l'aigua, alguns una hora o dues, d'altres fins i tot més. Quan el pescador ateny el fons de mar, troba les conquilles aferrades a la sorra entre petites pedres, i les arrenca amb la mà o les desenganxa amb l'ajuda d'un coltell que duu just per a fer això. Les fica dins d'un sac de pell que porta penjat del coll i quan se li acaba l'aire estira la corda per avisar l'home que la ferma des de la costa perquè l'ajudi a fer-lo pujar a la barca. Un cop a dalt, li agafen el sac i obren les conquilles. Dins, hi troben uns bocins de carn que separen amb un coltell. En entrar en contacte amb l'aire aquests bocins muden en perles. Les ajunten totes, grans i petites, i el sultà se'n queda una cinquena part mentre que la resta la compren els mercaders que esperen a les barques.”

I quasi sense pensar-ho, doblegat darrera cortinatges, portes, mobles i gelosies em vaig assabentar també dels armaris on l'escrivent guardava tots els documents, cadascuna de les transcripcions meticuloses que feia de les aventures del viatger. I, és clar, també vaig poder veure cada dia el lloc exacte on el funcionari del sultà amagava la clau que barrava la ruta que existia entre els ulls curiosos del poble i els relats que el seu senyor li havia encarregat d'aplegar de boca del gran home.

D'aquesta manera tan senzilla les nits es van convertir també en un apèndix plaent del dia. Amb precaució i sigil, quan el sol es perdia per la línia llunyana del desert, agafava les claus, obria l'armari del tresor i, amb la protecció còmplice de les estrelles, llegia amb calma i dedicació tot el que havia anat escoltant al llarg del dia. El temps s'allargassava com una serp, relliscava com un rierol d'aigua de pluja per l'arena daurada i em permetia assaborir cada paraula, cada frase, cada història amb delectança, deixant que les imatges repiquessin al fons dels meus ulls, es repetissin una i altra vegada, aixequessin castells d'imaginació,

travessessin rius profunds i muntanyes desconegudes. Les aventures que havia escoltat durant el dia, narrades en primera persona per Ibn Battuta, tornaven a sorgir, esdevenien record recent i realitat present i convertien, una vegada més, els mars reals en mars escrits de felicitat acumulada.

I una nit de les moltes en què em lliurava en cos i ànima a capbuscar-me en la cal·ligrafia polida d' Ibn Juzay al-Kalbi per anar resseguint els viatges prodigiosos d'Ibn Battuta, jo, l'adolescent Zayd ar-Kabir, vaig sentir la punxada del desig, la fuetada incontrolable del mal, d'un mal petit i abastable, però mal al cap i a la fi. Sense quasi ni sentir-ho em va envair la necessitat absoluta, total, pertorbadora de posseir una d'aquelles històries, de fer-la meva, només meva. Em calia tenir-la, sabia que la vida no seria mai la mateixa sense posseir un d'aquells escrits que em servien per mantenir l'ànima desperta, per tenir la consciència exacta de l'amplada del món, de les meravelles que se m'oferien més enllà d'aquell desert groc i encès que m'empresonava des de sempre.

Ja havia brollat el germen inicial d'aquella idea perniciosa i ja se sap que, una vegada el mal pica l'ullet, ja no hi ha res a fer. El seu ressò perdura, creix, es multiplica i acaba envaint-ho tot, abastant totes les fronteres de la carn i del pensament, dominant-lo a totes hores i en qualsevol lloc.

El pensament hi era, però com dur-lo terme? Com fer-lo realitat? I encara un dubte pitjor: Quina de les moltes parts del gran relat de Battuta havia de ser robada? Quina mereixia ser atesorada, convertir-se en símbol epònim d'aquell viatge encisador? Potser la història de l'esclau Khassib? O la d'Adhan, l'asceta de Bukhara? Potser mereixia ser robada la narració del predicador i l'imam de la mesquita de l'Enviat de Déu —que Déu el beneeixi i el guardi? O millor la que narrava la prodigalitat del xeix Qutb ab-Din? Qui sap si escollir la història de la pedra caiguda del cel a Birki? O potser decantar-se cap a les síndries de Khuwarizm? O vers la sangonera voladora de la llunyana Ceilan? Com encertarla? Com demanar la llum de Déu en la planificació d'un delicte? Com esvaïr les incògnites i els dubtes que em rosegaven?

I per fi, quasi per casualitat, va arribar la solució, el petit miracle. Ja ho tenia. Agafaria les pàgines que recollien la història, la procedència i les particularitats del condiment secret de Muhàmmad Jahan, el cuiner

privat del sultà de Bursa, a l'Anatòlia. Segons vaig escoltar de boca del mateix Ibn Battuta, era la més excelsa de les coses que mai un mortal s'havia dut a la boca. En tastar-lo es despertaven sensacions desconegudes i en un no res tot era un riu de plaers sense aturador, un mar de pètals de flor, el vol de milers d'ibis, el vent càlid que crema la pell, les palmeres fent l'amor en una nit d'estiu, el frec insomne de la seda, la nuesa voluptuosa de les odalisques, un llac de mel dolça, de raïm ensucrat, les onades del mar acaronent-te la pell amb sensualitat extrema. Tot el que poguessis imaginar i moltes coses més que no cabien al cervell humà i al recull de les sensacions terrenals s'amagava a l'essència profunda d'aquell condiment estrany, desconegut i misteriós. El secret de Jahan era màgia, però era una recepta que es podia reproduir, que restava a l'abast de la mà de l'home, que, d'una manera o altra, simbolitzava i representava totes i cadascuna de les meravelles que s'amagaven darrere la vida i l'obra de Battuta. El condiment n'era la síntesi i la perfecció. Pensat i fet. Vaig agafar les claus i vaig localitzar sense gaires problemes el lloc exacte on hi havia el feix concret que narrava les particularitats d'aquell adob tan especial, saborós i desconegut.

Coneixia tan bé els armaris del secretari que trobar el document no va suposar cap problema. Només vaig tenir cura de dissimular el buit que ocupava la història robada i de deixar-ho tot com si cap estrany no hagués profanat mai aquell recòndit altar de saviesa universal.

I així, d'aquesta manera pecadora, nocturna i furtiva, de nit i amb la protecció de la màgica lluna nova, el text original, la Rihlat Ibn Battuta va quedar mutilada, segada per sempre més, tot i que també val a dir que des d'aleshores ençà ningú no es va adonar del furt i mai cap lector, traductor, viatger o estudiós ni tan sols ha arribat a sospitar de l'existència d'aquelles pàgines desaparegudes que donaven els detalls precisos del condiment secret de Muhàmmad Jahan, el cuiner privat del sultà de Bursa, a l'Anatòlia.

Tothom sap que el temps es mou ràpid quan no se l'espera i jo, Zayd ar-Kabir, em vaig anar fent gran, vaig anar veient com a poc a poc la meva adolescència donava pas a canvis físics del tot notables i vaig experimentar també la sensació de comprovar com els antics neguits de l'ànima van romandre inalterables, es van anar fent cada cop més evidents, s'imposaven dia a dia i es convertien en propostes sòlides, en realitats concretes.

I així, un dia, quan la lluna es gronxava damunt les cúpules inquitetes de les palmeres del desert, vaig decidir que jo també seria com el gran Ibn Battuta, que viatjaria per tot l'univers conegut, que descobriria noves cultures, mars incògnits, que aprendria llengües complexes i que també escriuria la meva pròpia rihla, la rihla de Zayd ar-Kabir, la més magnètica, sorprenent i fabulosa que s'hagués escrit mai, que superés en llargària, novetats i emocions la del mestre mateix.

Però els destins de Déu no es corresponeb sempre amb els dels homes i no em toca altre remei que dir que jo, Zayd ar-Kabir, vaig viatjar, sí, però no ho vaig fer a imatge i semblança del meu idolatrat Ibn Battuta. Em vaig embarcar un matí assolellat, sota un cel esquitxat de núvols blancs des del port de Tànger, enmig de grans fardells amb tota mena de productes destinats al califat de Granada. La primera etapa del meu viatge va ser Tarifa i la ruta em va portar cap a l'est, a Granada, i després a remuntar la Mediterrània, cabotejant per la línia costanera, deixant enrere el regne de València i la càlida Barcelona, per recalcar finalment, tot buscant la protecció necessària per passar la nit a recer d'una tempesta sobtada i violenta, en una petita cala costanera, prop de les terres dels francs, un lloc quasi verge, de bellesa singular, protegida del molest i perillós impacte de les onades.

Una platja de 300 metres, que, quan va sortir el sol, se'ns va mostrar com una petita extensió d'arena fina i daurada, una catifa que tornava els primers raigs del sol convertits en reflexos brillants, en milions de grans d'or que refulgien com un tresor inabastable. Al seu voltant, protegint-la, les caigudes suaus d'un lleu escarpat natural, pedra esquitxada de farigola, romaní i ginesta, una simfonia de liles i grocs màgics i pertorbadors i de perfums intensos i balsàmics. I en un dels costats de la cala, una petita edificació, una modesta fonda que, segons vam descobrir més tard, donava soplug a mercaders i navegants que feien la ruta des del regne de València cap a les terres llunyanes del sud de França, ja fos per camins polsegosos, o bé per mar, tal com havíem fet nosaltres mateixos sense saber-ho. Un bàlsam per al viatger, un indret que semblava dormir en una letargia de segles, clavat en un anar passant que atresorava somnis, melangies, records, promeses no complides, esperances remotes, somnis frustrats i grans realitats encara per arribar.