

SONS IGUALS / SONS DIFERENTS

Mohamed Soulimane i Lluís Pinyot

Objectius de l'espectacle

Descobrir que els nens i les nenes de Catalunya són **iguals** als que venen immigrants al nostre país procedents, en aquest cas, dels països del Magrib i de l'Àfrica subsahariana.

Descobrir que els nens i les nenes de Catalunya són **diferents** als que venen immigrants al nostre país procedents, en aquest cas, dels països del Magrib i de l'Àfrica subsahariana.

Adonar-nos que les dues afirmacions anteriors són certes. Posarem un exemple: són iguals per que a tots ens agraden els dolços, però són diferents per que els catalans mengem xuxes i pastissos i els magribins mengen un altre tipus de dolços.

Adonar-nos que si acceptem les diferències d'unes persones iguals que nosaltres, només podem enriquir-nos: tots els nens i nenes procedents del Magrib o de l'Àfrica que viuen a Catalunya mengen xuxes i pastissos. Si una nena o un nen Català d'origen pogués tasta, per exemple, el "baraka dels peregrins" que fan al Marroc, gaudiria d'una de les més saboroses experiències gastronòmiques de la seva vida. Per què no intentar-ho??

Descobrir part de la varietat de cançons i sobretot d'instruments del Marroc i de Costa d'Ivori, escoltar el so de la majoria d'ells i adonar-nos que és possible que "convisquin" en una mateixa peça musical.

Aprendre algunes cançons tant de Marroc com de Costa d'Ivori. Totes elles cançons d'animació, fàcils de cantar i, fins hi tot de "jugar"

L'espectacle

En un local d'assaig hi ha dos músics, en Mohamed i en Lluís, el primer marroquí i el segon català. En Mohamed ha proposat a en Lluís de fer un espectacle de cançons infantils, tradicionals del seu país, de Catalunya i de Costa d'Ivori (aprofitant que en Lluís coneix aquest país i en coneix moltes cançons i té instruments d'allà).

En Lluís no veu clar que puguin barrejar-se cançons i, sobretot, instruments de procedències tant diferents i, de fet, amb sonoritats tant diferents. De mica en mica, i amb la complicitat del públic, anem descobrint que els instruments poden sonar junts. Sons diferents, cantarelles diferents, instruments diferents, cançons diferents procedents

LES CANÇONS

FIÉ

Fié! kondo suma
Kondo suma
Fié! kondo suma
Kondo suma

FIÉ

Vine a la festa
Quina festa
Vine a la festa
Quina festa

Aquesta cançó la canten els nens i nenes per animar a tothom a anar a la festa. Fan una currúa, un tren, i cantant i ballant l'un darrera de l'altre van recorrent el poble perquè tothom qui s'engresqui s'hi afegeixi. Mentre ballem em d'aixecar una mà enlaire per saludar a tothom i amb l'altre mà ens anem picant el pit al compàs de la música. Quán la cançó diu "fié!", fem un salt enlaire al mateix temps que donem un cop de mans.

AGI LILHAFLA

Agi lilhafla
Agi naraksu
Agi lilhafla
Maâna kamlin

VINE A LA FESTA

Vine a la festa
Vine amb nosaltres
Vina a la festa
Cantem i ballarem

Amb tot l'aire marroquí, aquesta cançoneta també ens convida a ballar. La varen fer en Mohamed i en Lluís i ja la canten molts nens i nenes de Marroc.

MAMENÉ

Mamené mamené
Mamené memené ho
Mamené mamené
Koko dina kongó
Aié!

El joc-dansa del Mamené el varem Aprendre a Costa d'Ivori. En aquest país hi conviuen prop de 70 ètnies, cada una amb la seva llengua pròpia i les seves costums i tradicions. En Michel Kouassí, qui ens la va ensenyar, en desconeixia l'origen i el què volia dir la lletra. La mateixa melodia amb una lletra semblant també la canten a Senegal, i possiblement a altres països.

És una cantarella per jugar amb els picaments de mans. Hem de portar el ritme fent dos picaments a les nostres mans, i dos a les mans del veï del costat, amb la dreta la del de la dreta, i amb l'esquerra la del de l'esquerra.

És una cançó popular del marroc, per convidar els Nens i nenes a anar a escola. L'educació, com per nosaltres, és molt important al països àrabs. De petits els alumnes aprenen aquesta cançó i d'altres. Hem escrit la lletra en català per que la pogueu cantar. No hi ha cap noia o noi a la classe que us la pugui traduir o ensenyar en la seva llengua?

MADRASTI

Anem contents
Anem a escola
I cantem i ballem
Anem a escola
Aprenem a viure
Vine e escola Si!

M'AGRADA QUE T'AGRADI

Aquesta cançó la varen fer en Mohamed i en Lluís, a partir de les coses que per l'Akissí, una nena de Costa d'Ivori, eren més importants, les coses que més li agradaven. Per cantar-la cal que hi hagi un solista (la/el mestre/a, o un de vosaltres) que canti: "m'agrada" i a continuació una de les coses que l'hi agraden a l'Akissí. O bé "no m'agrada" i una de les coses que no li agraden. Si el solista diu "no m'agrada tal cosa" i a voaltres tampoc, heu de respondre: "a mi tampoc". I si diu "m'agrada tal altre" i a vosaltres també, heu de respondre: "a mí també". També podeu respondre: "doncs a mi si" o be "doncs a mi no", ja que cada persona és diferent.

De tota manera, si coincidíu la majoria amb l'Akissí, vol dir que no som tant diferents d'ella.

LES MENTIDES DE L'ARANYA

Les vacances
Jugar

Menjar
Les xuxes

Tenir amics
Que m'estimin

Aprendre coses
Anar a l'escola

Tenir cèntims
Els regals

La música
Riure

Saltar i córrer
La festa

Que em renyin
M'insultin

Que em piquin
Els gamberros

Plorar
Ser pobre

La guerra
Que em maltractin

Les bledes
El broquil

Els fatxes
Ser tonto

Estar trist
Estar sol

Allò que s'aguanta amb mentides s'ensorra

Fa molt de temps, el Rei tenia una filla que es deia Hama, i per provar el nivell d'intel·ligència i civilització (1) de la seva societat, i també per trobar-li un marit que fos prou intel·ligent i noble (2), va fer saber al poble que donaria la mà de la seva filla a aquell que endevinés el seu nom.

L'Aranya (3), de posició humil, va enginyar-se una estratagema per poder accedir a la cort del Rei. Va anar a la selva i va buscar plomes d'ocell, branques i fulles i es va construir unes ales per poder volar.

Volant, va entrar a palau i es va posar en una branca de l'Arbre de les Paraules (4) que es troba al bell mig del pati de palau. L'esposa del Rei, que en aquell moment passejava pel pati va veure aquell ocell tan estrany i va cridar la seva filla:

-Hama, Hama!, corre, surt! mira quin ocell més estrany que hi ha en aquesta branca de l'Arbre de les Paraules!-

-On!, on és? -va preguntar la seva filla mentre sortia de la seva cambra. En sentir això, l'Aranya va aixecar el vol. Ja sabia el que volia. Ara podria casar-se amb la filla del Rei i entrar a formar part de la reialesa.

Arribant al poble, l'Aranya va agafar el seu tam-tam, va reunir uns quants joves i tocant amb força i bon ritme varen anar en comitiva fins al palau reial cantant tan fort com podia el nom de la filla del Rei.

Com que el Rei havia donat la seva paraula (5), va haver de consentir el casament de la seva filla amb l'Aranya i es varen celebrar les noces. La festa va durar una setmana i els balls i les cançons no varen parar en tot el temps que va durar.

Un cop casats, l'Aranya i la seva esposa varen anar a viure a la seva casa conjugal, i al cap de nou mesos varen tenir el primer fill.

El temps va anar passant i el fill anava creixent.

Un capvespre, l'Aranya estava asseguda al portal de casa i el seu fill jugava amb unes pedretes prop del seu pare. De sobte l'Aranya va començar a cantar una cançó que revelava el secret de la seva trampa per descobrir el nom de la seva esposa, i el fill, que ho va sentir, va anar a explicar-ho a la seva mare.

La filla del Rei es va enfadar molt.

-Això que vas utilitzar una trampa vulgar per saber el meu nom?!- va dir-li la seva esposa -no ens mereixes ni a mi ni al meu fill. Agafo tot seguit les meves coses i me'n torno a casa del meu pare!

Dit això, la dona va anar a la seva cambra a recollir les seves coses. Un cop les va tenir preparades va deixar el farcell a terra i va anar a la cambra del seu fill per recollir-li les seves. Però mentre preparava el farcell del seu fill, l'Aranya va entrar a la cambra de la seva dona i, d'amagat, va ficar-li uns quants ous dins del farcell.

Quan ho va tenir tot preparat va agafar el seu fill de la mà i els dos farcells i, sense esperar més, va anar a casa del seu pare. L'Aranya els va acompanyar, i quan van arribar davant del Rei, abans que la dona pogués dir res, l'Aranya va dir:

-Pare i Rei meu, la teva filla em desobeeix!. Jo crio pollastres i ella em roba els ous i els trenca, i jo em quedo sense pollets per poder honrar els avantpassats.(6)

-Això no és cert !- va replicar Hama enfadada.

-No sóc pas jo qui diu mentides- va dir l'Aranya amb un somriure irònic -sinó digues-li que t'ensenyi el farcell.

El Rei, en veure els ous trencats dins el farcell de la filla es va enfadar molt amb ella, i li va dir:

-Filla, t'has comportat malament, no tens motiu per deixar al teu marit, això que agafa de nou les teves coses i torna amb ell cap a casa.

Al cap de pocs dies, l'Aranya va tornar a cantar la cançó- en un moment en què tant Hama com el seu fill la podien sentir.

Hama, enfadada, sense dir-li ni paraula al seu marit, va preparar el seu farcell amb les seves coses, però mentre preparava el del seu fill, l'Aranya va anar corrents al camp i va collir inyams verds i, d'amagat, els va ficar dins el farcell de la seva dona. Quan Hama i el seu fill varen marxar cap a casa del seu pare, l'Aranya també els va acompanyar, i igual que l'altra vegada, abans que Hama pogués dir res al seu pare, l'Aranya va parlar:

-Pare i Rei meu, la teva filla Hama sempre es queixa que no li dono prou menjar i, tot i que és abundant i variat el que li entrego per cuinar, ella, insatisfeta, cull els inyams abans de madurar. Jo li he dit que això no estava bé, però ella, en comptes de reconèixer-ho i obeir-me, s'ha enfadat. I aquí ens tens.

Llavors l'Aranya va agafar el farcell de la seva esposa i en va treure els inyams verds que hi havia ficat i els va mostrar al Rei.

El Rei, un cop més va reprovar la seva filla i li va dir:

-Hama, t'has comportat malament, no tens motiu per deixar al teu marit, així que agafa de nou les teves coses i torna amb ell cap a casa.

Al cap de pocs dies, l'Aranya ja tornava a cantar la seva trampa davant de Hama i el seu fill, i una vegada més, Hama va fer els farcells per marxar de casa.

Com les altres vegades, quan van ser davant de Déu, l'aranya va parlar abans que Hama no pogués dir res:

-He donat a la teva filla molts utensilis de cuina i ella els ha anat trencant tots per manca de cura. Avui s'ha queixat que ja no li quedaven cassoles i jo li he dit que havia de parar compte en no trencar-les, i ella s'ha enfadat tant que ha agafat tots els meus objectes de valor i aquí ens tens. Si no em creus digues-li a la teva filla que et mostri el seu farcell.

-Això és tot mentida !- va dir Hama abans que el seu pare no digués res -l'Aranya, el meu marit, és un veritable mentider. Ell és qui cada vegada ha anat ficant dins el meu farcell primer els ous i després els inyams verds per tal de fer-me quedar com una mentidera al teu davant, però aquesta vegada, abans de sortir de la meua cambra he mirat dins el meu farcell i n'he tret tots els objectes de valor que ell hi havia ficat per enganyar-te.

L'Aranya, en sentir això, es va escapar corrents per tal de no passar el ridícul en descobrir-se les seves mentides.

El Rei, en veure-ho, va accedir a què Hama i el seu fill es quedessin amb ell.

L'Aranya no sabia que mai res es pot fonamentar sobre una mentida, perquè tard o d'hora surt a la llum i tot s'ensorra.

NOTES:

(1) Com podeu suposar, el concepte civilització, en aquest cas, es refereix al grau en què els valors de la societat africana estaven assumits per la població.

(2) En els pobles baulés, la societat està dividida en castes, i cada família pertany a una o altra casta. La casta de la noblesa és la més alta, i és molt difícil accedir-hi si no és per vincles familiars.

(3) En la majoria de contes baulés, l'aranya personifica l'engany, l'astúcia i les mandanges.

(4) En tots els poblets, a la plaça o part central, hi ha aquest arbre, i és allà on es troben les persones per fer assemblees, judicis o discussions per prendre decisions que facin referència a la vida del poble.

(5) Pels africans, la paraula donada té un gran valor. Com que són cultures que no coneixien l'escriptura, tot passava de pares a fills mitjançant la paraula. Nosaltres, per tancar un tracte, hem de fer-ho signant papers, per això ha perdut valor la paraula.

(6) Els avantpassats o ancestres són molt presents en la religió tradicional dels pobles de Costa d'Ivori, i es considera que des del més enllà, protegeixen els seus descendents. Es per això que se'ls venera i se'ls ofereixen sacrificis.

EL PARE INCONSCIENT El Primer Divorci

Molt sovint, en els contes africans, els personatges són animals que fan i viuen com les persones. Aquests animals es repeteixen en els diferents contes, i cadascun d'ells manté la seva personalitat en tots els contes. Aquesta personalitat o rol canvia en cada ètnia. Així en els contes baulés, per exemple, la llebre sol personificar les actituds negatives: egoista, insolidària, dolenta; l'aranya representa l'astúcia, la intel·ligència, la punyeteria. El lleó i la pantera personifiquen el poder, la fortalesa, la valentia. Per tant, si ens expliquen un conte baulé on suten aquests personatges, tindran les actituds que els caracteritzen.

Heus ací que en un poblet hi havia una gran sequera (1), i escassejaven els aliments. Els pares de família tenien molts treballs per aconseguir menjar per als seus fills.

El pare Llebre, com tots els altres caps de família, cada matí anava al bosc per trobar alguna cosa per menjar, però un cop allà s'amagava dels altres i es cruspia ell tot sol tot el que trobava. Quan al vespre tornava a casa sense res, posava cara de famolenc i deia a la seva esposa:

-Oh! estimada. He cercat i cercat menjar durant tot el dia i no he trobat res de res.

Ella es compadía del seu marit i li donava una part del poc menjar que ella havia aconseguit per als seus fills. D'aquesta manera el pare Llebre mantenia un engany que li permetia menjar-se tot el que trobava i encara més.

Però un dia un dels seus fills va dir als seus germans:

-Hem de descobrir què fa el pare quan diu que va a cercar-nos menjar al bosc.

Aquella nit, mentre el pare Llebre dormia, els seus fills van ficar pols de carbó a dins del sarró del pare Llebre i van fer un petit forat al fons.

L'endemà al matí el pare Llebre va prendre el sarró i va marxar cap al bosc com cada dia. Sense adonar-se'n, però, deixava un petit rastre negre per allà on passava.

El seu fill va seguir el rastre fins que va trobar el seu pare. Es va amagar darrera d'un arbre per no ésser vist i va observar indignat com recollia inyams salvatges (2) i els escalivava per menjar-se'ls.

Havent vist això va tornar cap a casa i ho va explicar a la seva mare. Ella va córrer cap al bosc seguint el rastre de la pols de carbó i va trobar al seu marit atipant-se d'inyams.

-Així que véns al bosc a amagar-te per menjar-te tu tot sol els inyams i llavors tornes a casa dient que no has trobat res. I a més, quan tornes a casa fingeixes tan bé que tens fam que jo et dono del nostre escàs menjar. Però s'ha acabat!. Recolliré totes les meves coses i me'n tornaré a casa dels meus pares.

I així ho va fer.

Però tothom li deia que havia de tornar a casa del seu marit, que estaven casats i que era amb ell amb qui havia de viure. Mai ningú no havia deixat la seva llar conjugal.

Tant i tant li van inflar el cap que va decidir de tornar amb en Llebre, però decidida a fer-li pagar el seu egoisme.

Un cop a casa en Llebre, la dona va començar a criar animals per menjar (cabres, gallines, etc.) (3) i cada vespre en matava algun per alimentar-se ella i els seus fills, però no en donava ni un bocí al pare Llebre.

La sequera persistia i els aliments escassejaven cada vegada més. El pare Llebre ja no trobava inyams salvatges ni cap altra mena de planta que es pogués menjar. De mica en mica es va anar aprimant i aprimant, tant que fins i tot va emmalaltir. Com que la seva esposa no es compadía d'ell, finalment, un bon dia va tenir una idea i li va dir a la seva muller:

-Esposa meva, avui, tornant del bosc he trobat la teva mare.

-No pot pas ser.- va dir ella -La meva mare és morta, ja ho saps prou.

-No, no és pas morta, s'amaga darrera d'aquell gran arbre que hi ha al costat del camí perquè no té res per menjar i està molt malalta i molt prima i no vol que ningú la vegi en aquest estat.

-No pot ser veritat, no m'ho crec pas.

-Em pots ben creure! Ha parlat amb mi i m'ha dit que et supliqués que li portessis menjar. Si no hem creus, mata un pollastre, el cuines i li portes, i si no hi és, tornes i m'ho dius. Ja veuràs com tinc raó.

La dona així ho va fer. Va matar un bon pollastre i el va preparar amb els millors guisats i el va anar a portar allà on el seu marit li havia indicat.

En Llebre, rabent, va anar fent drecera a amagar-se darrera del gran arbre. Quan la dona va arribar a l'indret, va cridar:

-Mare, mare!, ets aquí?

I en Llebre, amagat darrera de l'arbre, va cridar imitant la veu de la mare:

-Sí, filla estimada, estic molt contenta que hagi vingut !

-He vingut a portar-te menjar. Surt i te'l donaré.

-No, filla meva! Estic molt prima i malalta i tinc mol mal aspecte. No vull que em veguis en aquest estat, tinc molta vergonya. Deixa el menjar aquí i ves-te'n. Quan m'hagi recuperat ja podràs veure'm.

En Llebre es va atipar tant com va voler i va tornar ràpidament cap a casa fent drecera de manera que quan la seva esposa hi va arribar, ja estava dormint.

Es va despertar i va demanar-li:

-Què, tenia raó o no tenia raó?

-Sí, marit meu, no he vist més que la seva mà però he sentit la seva veu. Perdona'm que hagi dubtat de tu. A partir d'ara et donaré la teva ració d'aliment.

La dona cada dia preparava un bon plat de carn ben guisada per portar-lo a qui pensava que era la seva mare i també donava la ració corresponent al seu marit. Passaven els dies i en Llebre cada cop estava més i més gras.

-Com pot ser que t'engreixis tant amb el poc menjar que et dono cada dia ?- Va preguntar la dona a en Llebre.

-És que com que estava acostumat a no menjar res, ara, amb poca cosa ja quedo tip, i em fa molt més profit"- Respongué en Llebre.

Un bon dia, la dona portava el menjar a la seva mare i va trobar una velleta (4) amiga seva que la va cridar:

-Espera't, he de dir-te una cosa !

-Ara no puc. He d'anar a portar el menjar a la meva mare.

-És una cosa molt important ! Acosta't.

La dona va apropar-se a la vella i aquesta li digué:

-La persona a qui portes el menjar no és pas la teva mare. Avui quan li portis el menjar li dius que surti, i si no vol sortir, quan tregui la mà per abastar el plat li agafes i la fas sortir, així te'n convenceràs.

-No és pas veritat!- respongué la dona. -Què és, doncs, que s'amaga darrera l'arbre?

-És en Llebre, el teu marit.

Quan la dona va arribar a prop de l'arbre va cridar:

-Vine, mare, surt que et porto el menjar.

-No, filla meva, avui no puc sortir encara. Potser demà si em trobo millor. -respongué la veu.

-Bé. - va dir la dona- com que no et puc convèncer, té el menjar- i va deixar el plat a l'abast, al peu de l'arbre.

Quan en Llebre va treure la mà per agafar-lo, la dona va prendre-li el braç ben fort i va estirar perquè sortís. En Llebre, veient que el seu engany estava a punt de ser descobert, va cridar:

-No! No m'obliguis a sortir o passarà una cosa terrible!

-Quina cosa terrible ha de passar?.

-Si em fas sortir em convertiré en el teu marit !

-No m'importa !- respongué la dona, i va estirar ben fort fins que d'un salt va fer sortir en Llebre mentider.

-Veus què ha passat? - va dir en Llebre. -Jo sóc la teva mare, però ara m'has convertit en el teu marit !

-No em crec res més de tu, Llebre mentider. Tots els animals que he matat per la meva mare te'ls donava a tu en realitat. Però ara sí que ja no m'enganyaràs mai més !!

La dona, enfadada, va tornar a casa dels seus pares i per assegurar-se que no tornaria mai més amb en Llebre va trencar el matrimoni que els unia.

és des d'aquest dia que existeix el divorci entre marit i muller.

NOTES

(1) Als països de l'Àfrica central no es diferencien les estacions de l'any segons les temperatures de l'ambient, ja que normalment son menys variables que les nostres. El que caracteritza les estacions és la humitat, la pluja. En l'estació seca, els arbres s'assequen, l'aire resseca la pell i gairebé mai no et sents amarat de suor malgrat la calor, perquè la transpiració s'evapora immediatament. En aquesta estació no plou i els rius baixen el nivell. L'estació humida, en canvi, es caracteritza per un alt grau d'humitat. El cel sempre està ennuvolat i les pluges sovintegen, i de vegades cauen molts litres per metre quadrat en poca estona. Durant l'estació humida les collites són abundoses i la selva creix ràpidament. Els rius baixen plens i sovint surten de mare. Malgrat que la temperatura sigui similar o inferior a la de l'estació seca, la sensació de calor és molt gran. El cos sempre esta amarat de suor. Igual que aquí no sempre l'hivern és igual de fred o l'estiu igual de calorós, a vegades l'estació humida no porta prou pluges, i llavors esdevé la secada. Per un poble que depèn de la terra i el clima per sobreviure, la secada és terrible: els animals tenen molts treballs per subsistir, les plantacions i conreus no donen fruit, l'aigua escasseja, els ramats no troben aliment, etc.

Actualment, l'alt índex de contaminació ambiental porta canvis climàtics i desertització a l'Àfrica.

Sabeu per què es produeix la desertització del planeta i quines conseqüències comporta per a l'ecosistema i per a l'home?

Quines possibles solucions hi trobaríeu, a aquest problema ? No, és clar que no sou governants, però de veritat no hi podeu fer res?

(2) L'inyam és un tubercle que constitueix una de les bases de l'alimentació a l'Àfrica central. De forma, és com una patata allargassada però molt més gran. Un inyam normal medeix uns 25 a 35 cm de llargada i uns 10 a 15 cm de diàmetre. Pot fer-se bullit, fregit, amb salsa o fet *futú*. El *futú* és una pasta que resulta de picar amb un morter molt gran de fusta (que també s'anomena *futú*) els inyams un cop cuits. També pot fer-se *futú* de banana, de blat de moro, etc., i serveix també per acompanyar el menjar.

(3) Com que a l'Àfrica no hi fa fred, les cases solen ser petites, i la vida es fa més a fora que a dins de casa. La majoria de famílies tenen gallines, cabres i altres animals que serveixen com a complement alimentari i que viuen de les sobres del menjar dels homes, de brins d'herba o de grans i insectes que piquen per terra. Són animals molt adaptables pel que fa a la dieta i no representa pràcticament cap cost mantenir-los.

(4) En la tradició africana, una persona gran és sinònim de respecte. La persona gran ha viscut molt més temps que la jove, i per tant té molta més experiència i més elements de reflexió per saber què pot passar davant d'un fet o què és millor o pitjor.

Nosaltres sovint veiem els nostres avis, la nostra gent gran com persones passades de moda, que ja no estan al dia, que tenen idees retrasades, i no fem mai cas dels seus suggeriments, quan tenen una certa edat els retirem de la vida activa i els obliguem a entrar en el que anomenem tercera edat, no danant-los opció a què la seva experiència i sabiduria siguin aprofitats per joves.

Com us porteu amb els vostres avis ? Creieu que us poden ajudar a prendre alguna decisió? Heu provat mai de demanar-los consell? Potser quedaríeu sorpresos...

LA DONA I EL PEIX

No tornis mai mal per bé

Una dona va anar a la vora del riu a recollir fruites i verdures silvestres per a menjar. Cada any hi anava quan era l'estació seca (1). Tot el dia va estar recollint fins al capvespre, quan ja tenia el cistell ple fins dalt.

Satisfeta per la feina feta, va agafar el cistell per carregar-se'l al cap (2) però es va adonar que pesava massa i no el podia aixecar. Ho va intentar de nou, però no hi havia manera.

-He treballat tot el dia i estic massa cansada.- va pensar la dona - M'asseuré una estona a reposar i agafar forces.

Des de dins de l'aigua, un peix molt i molt gros s'ho anava mirant.

-Pobra dona !- va pensar el peix -no podrà pas carregar-se el cistell, i menys encara tragar-lo fins al poble.

Després d'una estona, la dona va decidir intentar-ho de nou i quan el va tenir a mitja alçada li van fallar les forces i ella i cistell van caure per terra.

-Pobra de mí!- va exclamar la dona -No sé pas com ho faré!

El peix, en aquell moment, va sortir de l'aigua i, tan alt i corpulent com era, es va acostar a la dona i la va ajudar a aixecar-se i a recollir totes les verdures i fruites que s'havien escampat amb la caiguda.

-No t'amoïnis, bona dona, jo et portaré el cistell fins al poble. -va dir el peix generós i gros. D'una revolada es va carregar el cistell i li va portar fins al poble.

-Gràcies, peix ! Moltes gràcies!

-No es mereixen, bona dona.- va dir el peix, mentre girava cua per entornar-se'n cap al riu.

Però la dona, desagraïda, va córrer a avisar els homes del poble:

-De pressa, de pressa! Cal que aneu al riu amb les xarxes a pescar un peix molt gran que hi he trobat. Si el podeu capturar podrem menjar peix tota la setmana.

-Acompanya-n's! -va dir un dels homes- Així ens podràs indicar el lloc exacte on hem de tirar les xarxes.

Varen agafar les xarxes i les llances (3) i varen anar cap al riu. Un cop allà varen posar les dues xarxes al riu i varen tancar el cercle fins a capturar el gran peix i treure'l de l'aigua. Quan anaven a clavar-li la llança el peix va exclamar:

-Atureu-vos ! No em mateu vosaltres. Si m'heu de matar vull que ho faci aquesta dona que us ha acompanyat.

I la dona, sense cap compassió per l'animal que feia poca estona l'havia ajudat tan gentilment, el va travessar amb la llança.

Un cop al poble, la dona el va cuinar en una olla molt gran, i quan va estar a punt, va avisar tothom perquè vingessin a menjar.

-Atureu-vos ! -va dir una veu que sortia de dins de l'olla- Vull que sigui aquesta dona que m'ha cuinat la que primer em mengi.

I la dona, sense cap compassió va començar a menjar, i tot just es va acabar d'empassar la primera mossegada que va caure a terra morta.

NOTES

(1) A l'Àfrica tropical, les estacions no venen determinades per la temperatura sinó per la humitat. Aquí tenim estiu, hivern, primavera i tardor, i la diferència entre una i altra és, sobretot, la temperatura (el fred o la calor). Allà tenen l'estació seca en què no plou pràcticament mai i en la què els boscos s'assequen i cal buscar la humitat a la vora dels rius; i l'estació humida, en què plou molt sovint i l'ambient és humit i boirós, i els boscos es tornen frondosos i verds.

(2) Són molts els països del món en què per portar pesos sels posen sobre el cap. Aquest sistema té els seus avantatges: quan hi tens pràctica ets capaç de portar-ho sobre el cap sense haver d'utilitzar les mans, i per tant les tens lliures per fer qualsevol altra cosa. El pes el tens sobre la vertical de la columna vertebral, i per tant pot aguantar més pes. Els braços, evidentment no es cansen. Proveu-ho ! Veureu que no és pas mal sistema...

(3) Els pobles que viuen a la vora dels rius, molt sovint són pescadors. Tenen diversos sistemes de pesca segons es tracti d'un riu molt profund o poc profund, i segons quin tipus de peix volen pescar. Quan es tracta de peixos grans posen dues xarxes travessant el riu i les van acostant fins que el peix o els peixos queden acorralats. Llavors els treuen fora de l'aigua i els claven una llança perquè morin ràpid.

Els noms propis en baulé (Costa d'Ivori)

A l'ètnia baulé tenen un sistema peculiar per posar nom als nadons. Es fa a partir del dia de la setmana que han nascut.

Cadascú té dos noms: el primer és el del pare, i el segon el propi, i es posa segons el dia que s'ha nascut i de si és noi o noia.

dia	nom de noia	nom de noi
dilluns	Akissí	Kuassí
dimarts	Adjuà	Kuadió
dimecres	Amlan	Konan
dijous	Ahü	Kuakú
divendres	Aia	Yao
dissabte	Affué	Koffi
diumenge	Amuen	Kuamé (Kuaïm)

Per exemple, un amic nostre es diu Kuamé Kuassí, això vol dir que és el fill del Kuamé, i que ha nascut en dilluns.

Ara, per conèixer quin seria el teu nom en Baulé, recorda't de quin dia de la setmana vas néixer. Si no ho saps, busca-ho en un calendari perpetu (per internet pots trobar-ne, i també en tenen algunes agendes)

A aquesta regla, però, hi ha algunes excepcions:

- El tercer fill consecutiu de la mateixa mare i del mateix sexe es dirà n'Guessan, sigui nois o noia.
- El quart fill/a, en les mateixes condicions que l'anterior, es dirà n'Dri.
- El novè fill, sigui del sexe que sigui tant ell/a com els altres germans/es, es dirà n'Goran, el desè/na Brú, i l'onzè/na Lukú.
- Els bessons, nois o noies, es diran n'Da.
- La filla o fill que segueix després de bessons es diu Amaní.
- Si una dona dona a llum pel el camí anant o venint de treballar al camp, la filla o el fill es dirà Atungblé.

...I doncs?, com has dit que et deies en baulé?.

EL JOC DE L'AWALÉ

Orígens

L'awalé és un joc africà. Amb diferents variacions hi juguen gairebé en tot el continent. Amb aquest tauler us presentem la manera de jugar dels diferents pobles de la nació Akan, extesos desde el centre de Costa d'Ivori fins a Togo. És un joc molt antic, hi ha qui li atribueix un origen egipci. Actualment encara està molt de moda en aquests països.

Característiques

És un joc d'estratègia i matemàtica. Per jugar-hi cal comptar, calcular, preveure i tenir visió estratègica. Rés no queda a l'atzar, el jugador no guanya gràcies a sort en les cartes o els daus, tot d'epen d'ell.

Finalitat del joc: prendre el màxim de grans al contrincant

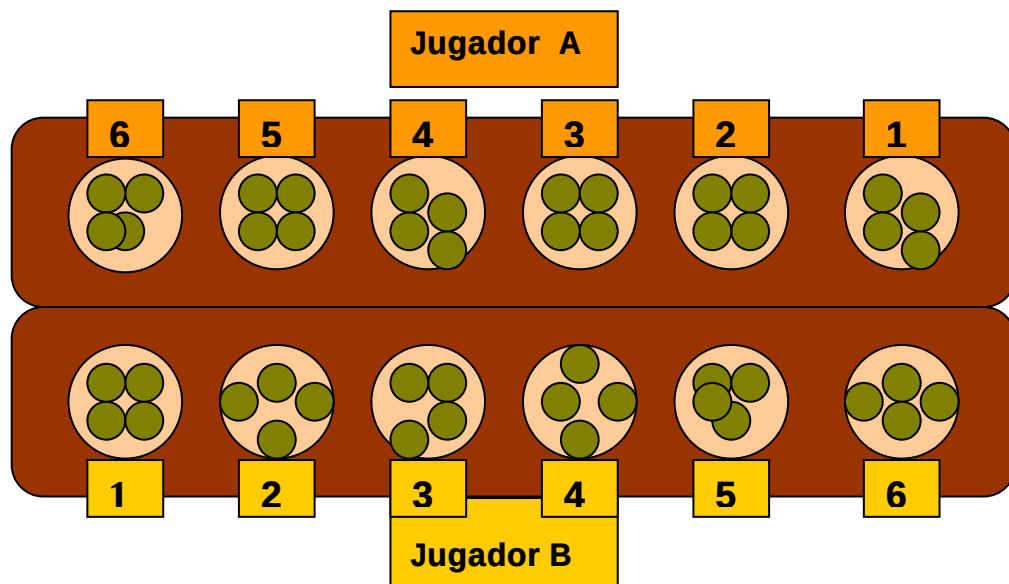
Nombre de jugadors: 2

Material: un tauler de fusta amb 12 forats en forma de cassoleta, formant dues rengleres de 6. 48 grans d'awa (com que aquí no en tenim podem fer-ho amb faves, cigrons, pedretes de rierol, etc).

Regles del joc

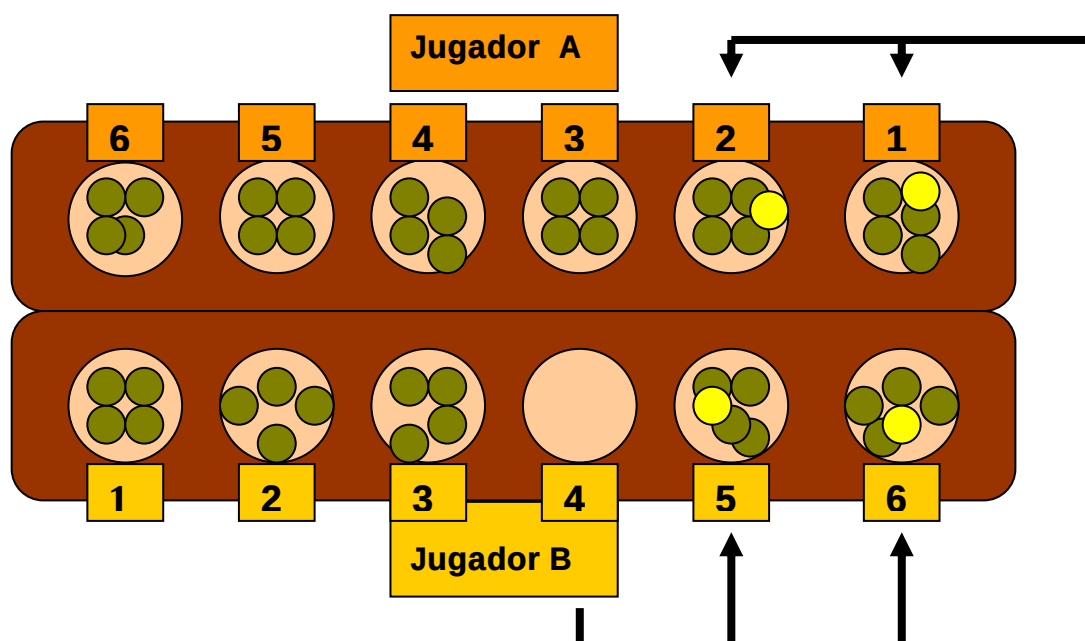
1. distribució dels jugadors

cada jugador té el seu camp tal i com s'indica en l'esquema que segueix.



2. manera de jugar

- El joc sempre s'inicia amb 4 grans a cada forat.
- Els jugadors tiren un cop cada un.
- Per fer la tirada sempre cal agafar tots els grans que hi ha en un (el què volgueu) dels 6 forats del camp propi i
- I deixar-ne un en cada un dels forats successius, en sentit giratori i contrari a les agulles del rellotge.

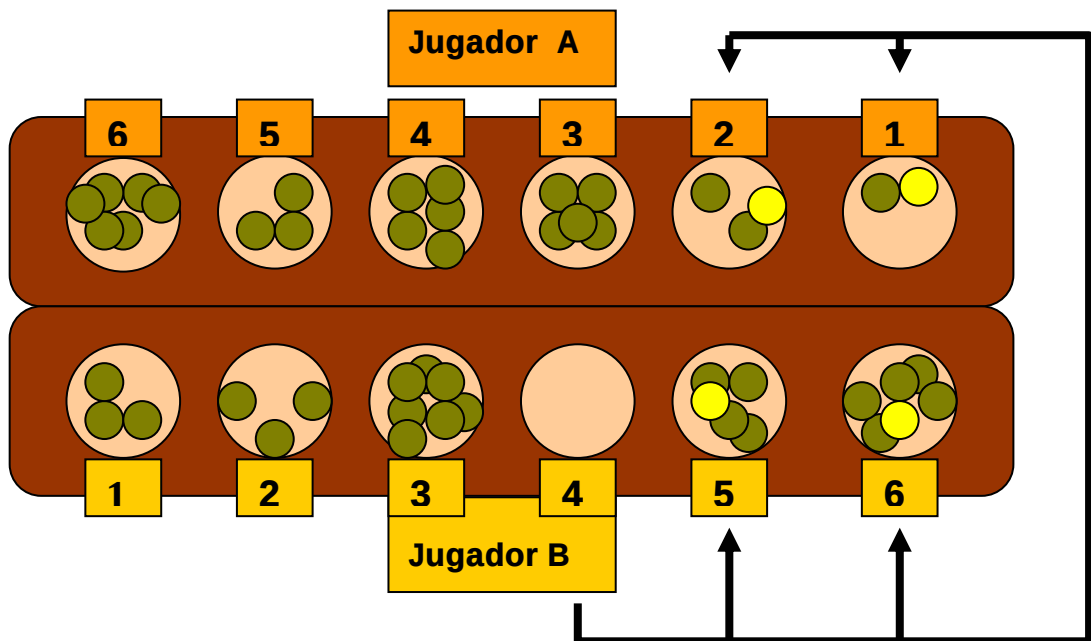


El jugador B ha tirat el forat 4, deixant un granet a cada un dels forats successius, independentment si són del camp propi o del contrari.

3. Com guanyar granets:

Quan l'últim grà de la nostra tirada cau en camp contrari i en un forat on hi havia 1 o 2 granets (és a dir, que després de la tirada n'hi quedin 2 ó 3), ens quedem totes les del forat (les guardem, ja no juguen més).

Si en el forat anterior també n'hi ha 2 ó 3 després de la tirada, també ens les quedem, i així successivament sempre i quant vingin seguits i estiguin en camp contrari.



El jugador B ha mogut el forat 4.

Ha acabat la tirada al forat 2 del camp contrari, i després de la tirada hi han quedat 2 ó 3 granets en aquest forat, per tant es queda tots els del forat 2.

En el forat anterior al 2 del camp contrari (l'1) també n'hi han quedat 2 ó 3, per tant també es queda tots els d'aquest forat.

En aquesta tirada, el jugador B guanya 5 granets en total.

4. Final del joc

El joc s'acaba quan no queden granets en el tauler o bé quan en queden menys de 4, en aquest cas cada jugador es queda els que té al seu camp.

Guanya la partida qui ha aconseguit més granets

Tant és guanyar per poca com per molta diferència de granets. Qui a l'acabar la partida en té, ni que sigui 2 granets més que l'altre, guanya.

5. Altres normes a tenir en compte

Els jugadors han de poder tirar alternativament un cop cada ú, per tant, si un jugador es queda sense grans en el seu camp, l'altre està obligat a tirar un forat que permeti passar al menys un grà al contrari per que pugui continuar. Si això no és possible, el joc s'acaba.

Si un jugador, després de tirar, deixa el contrincant sense grans, no pot agafar-ne cap, doncs hauria de tirar dos cops seguits per tal de permetre que el contrincant tiri.

Quan tirem un forat en el que hi ha més d'11 granets (és a dir, que donem la volta al tauler), en el forat d'on em tret els grans, no n'hi deixem cap, el passem de llarg.

6. Quí guanya?

En principi guanyar una partida no vol dir guanyar el joc. En la tradició akan només guanya el joc el que guanya cinc partides seguides. Si un jugador guanya 4 partides una darrera l'altra però la cinquena la guanya el contrincant, haurà de recomençar fins a guanyar-ne cinc consecutivament.

Per això, podem passar-nos moltes hores jugant sense que guanyi ningú, per la qual cosa l'awalé pot esdevenir un joc no competitiu.

Refranys de Costa d'Ivori

Una manera bona de descobrir la saviesa i la tradició d'un altre poble és a través dels seus refranys. Són el més evident reflex de la tradició dels valors de cada societat. Cada un d'ells ens ensenya un valor, ens mostra una manera de fer, ens dóna un consell, ens proposa una actitud fruit de l'experiència acumulada de generacions i generacions que van creixent cada una a partir de l'anterior. Tot i que venen de tant lluny i són tant antics, segur que amb la majoria d'ells hi esteu d'acord.

Llegiu-los a poc a poc, comenteu què volen dir, busqueu-hi exemples en la vostra vida quotidiana i comenteu-ho amb els companys. Podeu penjar-ne un a classe cada setmana i fer-hi referència cada vegada que algú tingui un problema o un èxit relacionat amb el refrany. Coneixeu refranys catalans que amb paraules diferents tinguin el mateix significat?

- "El seny no camina sense fixar-se en qui el precedeix." -

- "Qui vol aixecar-se segur, ha de fer-ho sobre els seus propis genolls." -

- "Encara que l'alvocat estigui podrit té el pinyol sa." -

- "Si la granota no es llença dins l'aigua calenta, no pot saber que hi ha dues aigües." -

- "Es millor que les dents no renyeixin amb la llengua." -

- "Per on passa l'agulla hi passa el fil" -.

- "Un simple bastó pot matar una serp verinosa" -.

- "Si treus de casa una gallina dolenta, vigila que la bona no se'n vagi al seu darrera" -.

- "L'estranger (el blanc) no hi veu, encara que tingui els ulls oberts" -.

- "Quan s'enterra un mort, no s'enterren els seus problemes." -

- "Si vols saber què seras demà, mira el teu pare. Si vols saber què seras demà passat, mira el teu avi." -

- "Un sol cap menteix." -

- "Qui no ha viatjat mai es pensa que la seva mare és la millor cuinera del món" -

- "La mà esquerra neteja la dreta, la dreta neteja l'esquerra." -

- "Ben depressa està bé, a poc a poc està bé, però acuradament és la millor manera." -

i tot seguit el barregeu amb l'aigua en un recipient de boca ampla (cassola o similar) i amb les mans anem barrejant el gengibre amb l'aigua tot pessigant-lo perquè tregui el màxim de suc. Després de fer aquesta operació durant uns 10 minuts, colem la barreja en un colador fi i hi afegim el sucre (ha de quedar bastant dolcet). Si ho feu amb sucre de canya, millor, i si és de comerç just, molt millor encara. Tasteu-lo i si el trobeu massa fort hi podeu afegir aigua. Veureu que al cap d'una estona d'haver-lo preparat passa del color grogós inicial a un color marró rovell: és normal, no passa res.

Alokó

Recepta de Costa d'Ivori

Els Baulé, tradicionalment, mengen un cop al dia, a la tarda-vespre quan arriben de treballar. Fan un àpat fort i abundós. Durant el dia, però, per entretenir l'estómac mengen fruita, cacauets, etc. Un d'aquests entreteniments és l'alogó, molt fàcil de fer i molt bo com aperitiu.

Preparació:

El més complicat és trobar l'ingredient bàsic, la banana. La banana no és pas el plàtan, tot i que de forma és igual, la banana és més grossa i de gust no és dolça. Si no podeu trobar bananes podeu intentar-ho amb plàtans ben verds, d'aquells que no us menjaríeu per postres per res del món. No és que vagi bé del tot, però és el que més s'hi assembla. Agafeu les bananes i els traieu la pela i els fils. La tal·leu en rodanxes finetes o en dauets. Poseu una paella al foc amb oli abundós, o millor encara, una fregidora. Quan l'oli és ben calent hi tireu els trossos de banana i els fregiu fins que quedin rossejats. Els traieu, hi afegiu sal al gust i ho acompanyeu amb cacauets i amb salsa picant (tipus tabasco) posada en una salsera apart. També podeu tallar les bananes en llesques molt primes i longitudinalment i fregir-les com si volguéssiu fer patates fregides de xurreria. En aquest cas ha de fer-se amb banana forçosament, sinó us quedarà una pasta desfeta que no val res.

Galetes de coco

Recepta de Costa d'Ivori

Són unes galetetes molt bones que normalment fan les nenes a la tarda i les venen en una paradeta al carrer, junt amb l'alogó, la banana a la brasa, el blat de moro tendre a la brasa o la patata dolça fregida. Tots aquests petits punts de venda omplen de color, bona olor i xerrameca els carrers de les ciutats i els pobles grans en aquella hora màgica en què ja s'ha acabat la feina i el sol es comença a retirar fent lluir els colors dels vestits i els jocs dels nens.

Preparació:

Agafeu dues o tres nous de coco i les esberleu amb un martell. Separeu la polpa blanca de la closca i raspeu-la en un ratllador fi o, si ho preferiu, en una picadora. Preneu la mateixa quantitat de farina, de coco ratllat i de sucre (si pot ser de comerç just) i ho barregeu amb les mans fent una pasta ben amassada i compacta. Trebal·leu la massa de manera que quedi plana d'un gruix de 4 o 5 mil·límetres. Amb un got petit o un motlle de flam, tal·leu les galetes (que prendran la forma del got o del motlle, i les fregiu en una paella amb oli abundant o en una fregidora. L'oli ha d'estar ben calent. Podeu menjar-les fredes o un xic calentes.

Harira

Recepta de Marroc

És una sopa molt nutritiva i que atipa molt. És típic trencar el dejuni del ramadà amb un bon plat de harira.

Preparació:

Per unes 4 persones, heu de posar en una olla de pressió 1/4 de kilo de carn de xai o vadella tallada a trossets petits i barrejar-la amb sal i canyella i mitja tassa de cafè d'oli i una mica de safrà. Hi afegiu un got d'aigua i ho reduïu a foc lent. Hi afegiu uns ceba tallada a trossets i que es vagi coent durant uns deu minuts. En una altra olla haurem posat dos litres d'aigua a bullir, i en aquest punt l'hi afegim un got de cigrons i un altre de llenties, tres o quatre branques d'apit i mig kilo de tomàtec triturat i ho deixem coure uns 20 minuts. Hi afegim julivert picat i que cogui un altre quart d'hora. Desfem uns 100 gr. de farina en aigua freda amb una mica de tomàtec concentrat i pebra procurant que no hi quedin gromulls. Abaixem el foc i ho afegim a l'olla remenant per que tot es barregi i no s'agromulli. Ho deixem coure 1/4 d'hora més sense deixar de remenar. Hi afegim una tassa de cafè de fideus fins hi ho deixem bullir 10 minuts més. Hi ja ho podem servir.

Broixetes de carn

Recepta de Marroc

preparació

Fem daus de carn de xai i els posem a macerar amb ceba, julivert, comí, sal pebre i oli (en carniceries marroquis podeu trobar les barreges d'espècies ja preparades). Deixeu-ho reposar durant una hora o dues. Aneu enfilant els talls de carn en un bastonet i, si voleu, hi podeu intercalar trossos de ceba. Ho poseu a la brasa (si no podeu a la planxa) i bon profit!.

Baraka dels pelegrins

Recepta de Marroc

a

S'ofereix als convidats i a les visites de familiars i amics que venen a casa a donar la venvinguda als que han anat a fer el peregrinatge a la Meca. Pot ser un berenar molt simple però deliciós, com totes les coses simples.

Preparació

Aboqueu en un plat o safata mel, però de bona qualitat. Hi barregeu ametlla picada i al centre del plat hi poseu un recipient més petit amb un tros de mantega. Es menja agafant un tros de pà, sucant-lo amb una mica de mantega i amb el mateix tros de pà suquem la barreja del plat i ens ho mengem.

És important menjar tots del mateix plat, doncs això ens permet estar en rotllana al seu voltant i fer petar la xerrada. Els més grans podeu acompanyar-ho amb tè amb menta. __