

LA CRÓNICA

## Sin sangre

ARCADI ESPADA

Este último año se han abierto en el barrio, en el Casc Antic, tres carnicerías a la manera musulmana. Mouloud y Mohamed, marroquíes y jóvenes, atienden en El Halal, la pionera, a su decir, con entradas por el callejón de los Petons y por la calle, más aireada, vertebral, del Portal Nou. Las carnicerías son uno de los símbolos del creciente peso de la inmigración magrebí en la ciudad. Y una prueba de que esa inmigración, aparte de crecer, va asentándose en el lugar, va tejiendo su propia red de supervivencia, precaria —y será por mucho tiempo precaria— pero visible y concreta. Las carnicerías árabes despiertan una cierta curiosidad. Se sabe que la relación del musulmán con la carne no es exactamente la misma que mantienen los occidentales. Mohamed explica las diferencias: con extrema naturalidad, con la naturalidad de un carnicero que se sirve de otra técnica.

— Lo fundamental es desangrar la pieza y no cortarle la cabeza. En los pollos, en los conejos, en los corderos y en la vaca, basta una incisión en el cuello y la sangre se va. Y con la sangre se van las impurezas. Luego hay que matar al animal con la cabeza mirando hacia La Meca, bueno, hacia La Meca... hacia donde sale el sol, y el que lo mata ha de ser creyente. Y ya está, nada más que eso.

Al parecer, la carne previamente desangrada es más sabrosa. Lo dicen Mouloud y Mohamed, y muchos de sus clientes, entre ellos muchos barceloneses que nunca han mirado hacia La Meca. Luego está el asunto del cerdo. Ninguno de los dos lo ha probado jamás. Bien: son muy jóvenes. Nassim, que es el dueño del cercano Casa-

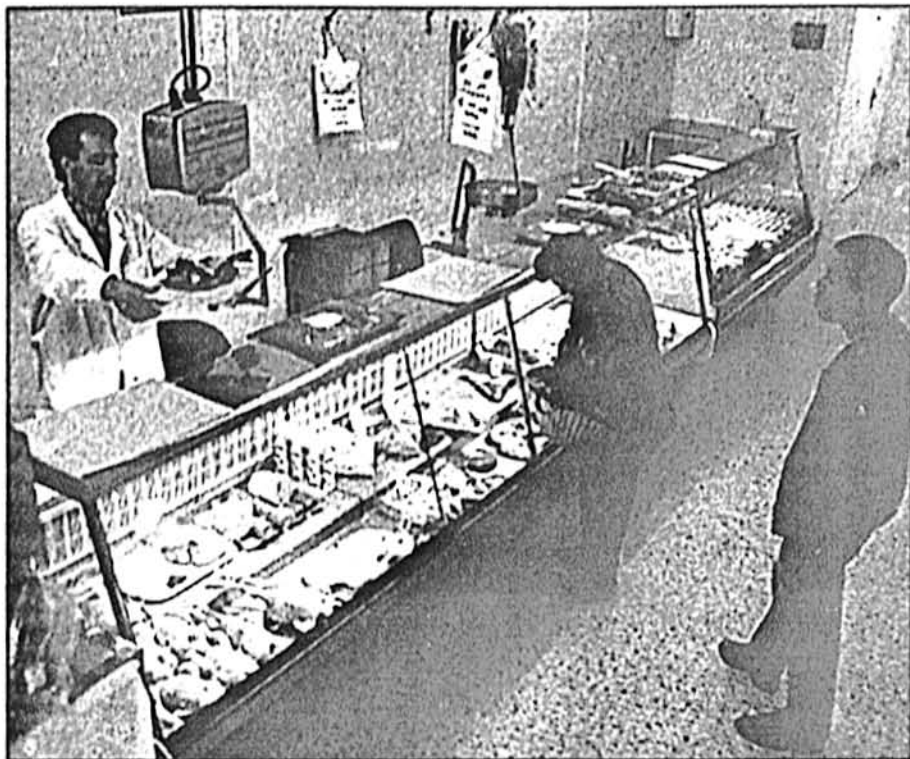
blanca, un veterano restaurante marroquí, tiene más años y lo ha probado dos veces. La primera, en una barbaconá que montaron con un grupo de amigos; la segunda, a través de un humilde biquini. ¿Qué hizo entonces?

— Bueno, después de probar lo prohibido miré hacia el cielo y pedí perdón. Le dije al cielo: "Has de comprender: yo soy un cocinero".

Un cocinero —incluso un cocinero creyente— ha de probarlo todo, y Nassim no duda que su pecado habrá sido perdonado. Busco en mis interlocutores la razón elemental, escasamente sofisticada, la idea que el creyente islámico tiene sobre las razones por las que el cerdo les está prohibido. Mouloud y Mohamed han aludido vagamente a una viscera del puerco que es lo que acaba estropeándolo todo. Nassim, sin embargo, precisa algo más.

— En el cerdo hay un trozo de carne de color verde. Esto es lo que ha estropeado todo y ha acabado condenando al cerdo.

Acabo en la redacción del *Quatre Gats Diari*, en Portal Nou, hablando del barrio con Yolanda Fajardo, que se ha acostumbrado a la carne desangrada —"es mucho más sabrosa"— y que es quien lleva el semanario. Una de esas iniciativas insurgentes y felices. Empezaron hace cuatro años, cuatro jóvenes sin trabajo y con ideas, lanzaron 200 ejemplares y ahora tiran más de diez mil. Gratuito. Se mantiene por los anuncios y sin subvención ninguna. Pero es un semanario radicalmente cultural, hecho desde la entraña del Casc Antic. Una sorpresa conmovedora. Yolanda vive aquí y ha ido anotando los cambios en su barrio.



MARCEL·LI SAENZ

El Halal, una de las carnicerías a la manera musulmana del Casc Antic

— Ya no hay sólo hombres. La población infantil ha aumentado mucho. Y las mujeres ya se han instalado con sus maridos, después de algunos años a la espera, en su tierra.

La mayoría de las historias sobre la inmigración, sobre la vida en el Casc Antic, insisten, razonablemente, en los problemas, en la dureza de la vida, en el fracaso brutal —y tan generalizado— que supone el racismo. Cualquiera pase por el barrio da mil razones para la desdicha y algunas pocas —también— para la esperanza. Pero esta mañana, con el sol de invierno en Sant Agustí Vell, después de hablar con Mouloud y Mohamed en su carnicería, con Nassim —del cerdo verde—, con Yolanda en su revista —Yolanda evocan-

do las noches de verano, cuando las tiendas de los magrebíes siguen abiertas hasta la medianoche alegrándolo todo—, yo quiero acordarme de estos versos de Vinyoli, de su *Plaça Vella*: "El meu quiosc, el meu fanal, / són el d'aquesta plaça. Restaurant / econòmic amb porxos i plats a deu pessetes, / el soroll de les motos, la creu de la farmàcia, / i la camisa estesa en el balcó, / com un penjat cap per avall. / Conec un matrimoni / ben avingut, amos 'el bar, gent grassa, / que es diverteixen prou, / sota els llençols, / honestament, de nit. En despertar-se pensen / que prospera el negoci: nevera nova ahir, / de les elèctriques. I bons clients / als matins solellats, a les tardes plujoses. / Entre la dona i ell i el pare s'ho arreglen; / tot queda a la família".