

RETRATS DEL NATURAL
MUSTAFA CHREIKI
CUINER

(67)



PERE TORDERA

El xauarma del gran Benigni

TONI VALL
BARCELONA

“**S**alam Aleikum, amígo! Pasa, pasa, es tu casa, ¿qué quieres tomar?” El Musta és així, expansiu, obert, una mica eixelebrat. Considera que casa seva és de tothom i tracta a tothom igual. El que més li agrada del món és notar que els seus clients estan contents, que els pot servir amb diligència i bon humor i que ells li tornen la gentilesa venint sovint a menjar un dels seus xauarmes especials. El seu bar del carrer Mozart sempre està ple i al carrer acostuma a haver-hi cua de gent que espera torn. Saben que a cal Roberto Benigni no sortiran decebuts. Roberto Benigni? Sí, molta gent el coneix així. Un dia un client va decidir que tenia una retirada a l'actor italià i l'acudit va fer fortuna. “No t'hi assembles gaire, eh?”, li suggereixo discretament. Ell se'n riu i gesticula divertit, com dient “A mi què m'expliques”. A les parets hi ha algunes fotos de fa temps en què la semblança potser és una mica més raonable. Sigui com sigui, el Musta és el Roberto Benigni de Gràcia, un tipus popular i afable que potser no té una història tan bèstia com el personatge protagonista de *La vida és*

bella però que sens dubte té un bon grapat de vivències ben arxivades a la memòria i a l'ànima.

Va néixer a Latakia, la ciutat de la costa de Síria famosa pel seu tabac. De família humil, estudia fins al batxillerat i aviat comença a treballar al negoci familiar: un supermercat. Amb ganes de veure món, s'embarca en un vaixell mercant i durant vint-i-dos anys viatja per tot el món. A bord fa de cuiner i mecànic. Entre els fogons, les olles i les viandes o amb les tenalles, el bufador i el ribot. Aprèn a sobreviure, a cuidar d'ell mateix i a servir els altres. Coneix tots els continents, totes les cultures possibles, maneres de ser i idiosincràsies divergents, concepcions del món que no tenen res en comú.

Viatjar, la millor universitat

Veu misèria i opulència separades per una frontera fràgil, la millor de les universitats de la vida, el màster més eficient. Els ports són espais de coneixement que el Musta transita amb la naturalitat del visitant que té mil cases i cap alhora. M'imagino poques escoles de coneixement equiparables a aquesta. Més de dues dècades amunt i avall, amb vides encreuades que es confonen amb rumbos de navegació incerts. És una experiència d'abast inexplicable. Molt dura, reconeix, però també extremadament enriquidora.

Vida
Durant 22 anys va viatjar per tot el món fent de cuiner i mecànic en un vaixell mercant

Truc
Té una barreja d'herbes secreta que dóna al seu menjar un toc únic

Durant tot aquest temps, visita algunes vegades Barcelona i de seguida detecta que si algun dia li convé establir-se, fer arrels, aquest és el lloc idoni. Així doncs, l'any 2004 arriba la possibilitat d'establir-se a casa nostra. Primer treballa de cuiner durant set anys en un restaurant proper i fa dos anys i mig obre el seu propi negoci. El 2007, durant uns dies de visita al seu país, coneix la Nesrin. S'enamoren, es casen i neixen l'Ahmad i l'Adam, que ara tenen sis i tres anys. La família sempre està junta, sempre remen plegats i fan avançar el restaurant. Tenen el suport incondicional del Tahsin, el soci del Musta, també sirí. Tenen una vida raonablement feliç però no poden evitar sentir recança per la complicada situació del seu país.

La guerra ja fa cinc anys que dura i el conflicte entre les forces armades del dictador Al-Assad i els grups rebels està enquistat. Si hi afegim l'aparició de l'Estat Islàmic, el problema ja és majúscul. Ell prefereix no parlar-ne gaire perquè la cara se li contreu de tristesa. La seva família més propera viu a Turquia i estan més o menys tranquils. Respira fons i resa perquè algun dia tot s'acabi, els radicalismes s'esvaeixin i la pau torni a regnar.

Quan he arribat, el Musta era a la cuina tallant l'enciam del dia. M'hi torno a colar i m'ensenyava les verdures. Tot és fresc i del dia, aquest és el

seu secret. També la carn, mai congelada, sempre acabada de cuinar. La qualitat és la seva aposta decidida i innegociable. Per això la gent s'estima aquest lloc, per això vénen i repeteixen. M'ensenyava un altre truc: una carmanyola amb una barreja secreta d'herbes que dóna al menjar un toc especial, un intangible que genera fidelitat. Admet que en molts indrets –en especial els directament vinculats amb el turisme– el menjar sirí ha esdevingut una mena de *fast food*, una forma de negoci que no sempre està agermanada amb la qualitat dels productes i les primeres matèries, com la seva. S'hi revela i m'ensenyava la nevera de la carn, els biberons amb les salses i la safata de les verdures. “*Todo bueno, todo fresco*!” Li confesso que les dues vegades que he volgut anar a sopar al seu restaurant m'ha sigut impossible perquè no s'hi cabia i el temps d'espera era llarg. “*Ven pronto amigo, es tu casa!*”

Quan era petit el Musta volia ser aviador i va acabar travessant tots els oceans del món per instal·lar-se de nou a la riba del seu estimat mar. Només li interessaven les bones persones, no vol saber res de religions enfrontades i és un optimista compulsiu. Si un passeja un vespre per Gràcia i para una mica l'orella no li serà complicat sentir alguna cosa així: “On sopem avui?”, “Anem al Benigni?”, “Va, vinga”. —