



سور الراج



بيبي جمبيبي

AS

FESTAS NOCTURNAS NOS LAGARES DE MAHARES

BODAS

PARA OS BIBI E CHKIR

DOS BIBI

ANTONIO ZAFRA*
Túnez-Zuheros, Agosto e Setembro de 2005



O AVÔ

Se o azeite cai no chão escorrega muito. Devemos ter cuidado para não cair também, diz-me dando início a uma breve conversa que acontece entre árabe, francês e espanhol.

Três idiomas belos e poéticos que combinam bem quando falados nas costas do seu mar, o Mediterrâneo.

Sábio, prudente, elegante com a sua túnica aberta, Hadj Mokthar Bibi, descansa entre figueiras, pistachos, palmeiras e oliveiras.

A sua pequena casa junto do mar é refúgio para o seu perfil de patrício desta província de Ifriquiya. O algibe sobre o qual estamos sentados é o depósito adequado – 18 mil litros – para guardar dois dos mais apreciados dons deste lugar, porta do deserto.

Água da chuva, cada vez mais escassa. Azeite, tão irregular nas suas produções, que nos anos de bonança obriga a que se guarde nesta mesma cisterna. O senhor Bibi já deve ter ultrapassado os setenta. Em apenas dez dias assistiu ao casamento dos seus dois filhos mais novos. Depois de ter organizado os sete matrimónios da sua descendência mais directa, hoje descansa. O neto mais velho, Radhouane, sentado ao seu lado, é o que irá, com certeza, protagonizar o próximo casamento desta saga, os Bibi, linhagem destacada entre as famílias proprietárias de lagares em Mahares. Uma cidade de vinte mil habitantes que alberga vinte e sete lagares num único bairro – Cité des huileries – que cheira a alperces neste mês de Agosto, o mês dos casamentos.

Os pátios das mais bonitas huileries, enfeitam-se para receber alguns dos banquetes com que se celebram estes casamentos. Diz-se que ano de boas colheitas é pródigo em casamentos. Mas desta vez essa regra não se confirmou. Se a colheita de 2003/04 foi média e a de 2004/05 foi pouca, a que está a decorrer apresenta-se catastrófica. Talvez, perante tão crua realidade, os casamentos tenham decidido seguir o seu ritmo, alheios ao contar de quilos e dinares. Se aquelas lendárias Bodas de Caná multiplicaram os frutos ausentes, porque razão não pode acontecer o mesmo nesta terra onde reza a lenda que foram os Beni Canaan os iniciadores do cultivo da oliveira.



MAHARES

Há um cheiro penetrante, inconfundível enquanto passeias ao longo da praia, em Mahares, acariciado pela brisa marinha.

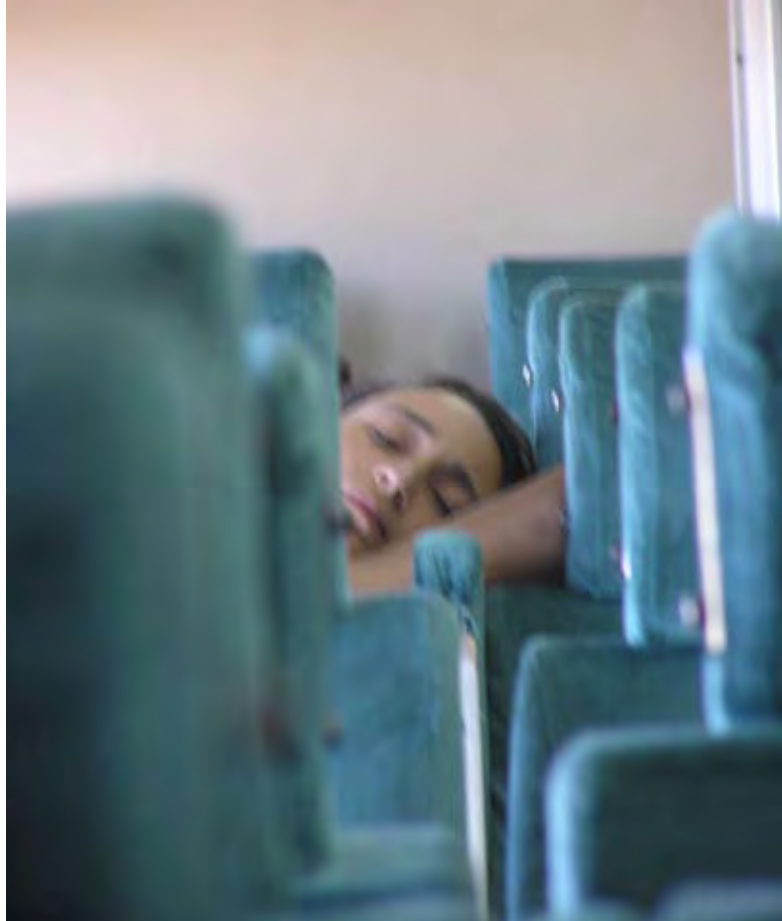
Cheira a algas a apodrecer, dispersas em montes ao logo da língua de areia fina, nua após as marés. Gente que recolhe pequenos tesouros, veleiros fundeados, um festival de artes que semeia esculturas na linha da costa junto ao mar, artesãos de sandálias e uma enorme porta traseira aberta, cortada pelo caminho-de-ferro, antessala do deserto.

As marés quilométricas abandonam a cidade à sorte calma das pessoas que acodem a sentar-se nas esplanadas de praia. Café, chá, refrescos, água. Pequena escolha. As casas guardam a sua intimidade interior, a sombra é aqui uma grande conquista. Um muro alto, branco, que delimita um jardim que rodeia a casa, é o único que o caminhante consegue vislumbrar enquanto passeia. As ruas descansam solitárias, pelo rigor do dia, apenas preservam o pó pesado da areia seca.

Noites agitadas de Agosto, noites de bodas que se anunciam desde o fim da tarde por um incessante rugir de motores e toques de buzina. Emigrantes em França e Itália que regressam a ocupar as suas casas novas, a exhibir os seus carros, a animar a fofoca social e mostrar a diferença.

Nocturnos de canto de galos. Algarabiada rueira. Com o primeiro sono, os recém-casados ouvem o cantar das madrugadoras aves de capoeira.

شيف
الزيتون
الزيتون



O COMBOIO

Permite-nos percorrer a faixa costeira do país, com bons horários e bons preços. Há bilhetes de primeira e segunda classe. Em algumas composições também há bilhetes de classe especial. É aconselhável fazer uma reserva de bilhetes, no entanto quando a viagem tem início numa estação secundária não há garantia de que haja um lugar disponível, pois os comboios vão sempre cheios e o sistema de reservas não assegura o lugar mas sim a viagem. Nestas ocasiões o revisor costuma desaparecer para deixar o passageiro resolver a situação da melhor maneira possível. São eficientes e atenciosos os vendedores de bilhetes, o de Mahares é o cúmulo das atenções, preocupa-se em proteger os seus clientes do calor do sol até ao minuto em que este sobe para o comboio.

Como o caminho-de-ferro segue em paralelo com a principal estrada nacional, que de norte a sul atravessa o país, são frequentes as passagens de nível, com e sem barreiras, pelo que acontecem, com alguma frequência, graves acidentes aos meios de locomoção ou aos peões mais distraídos.

De qualquer maneira, seja nas estações ou nos comboios, a vida brilha em todo o seu esplendor quando se viaja nos caminhos-de-ferro tunisinos.





AS GENTES

«A população deste país, que é a actual Tunísia, é o resultado de uma mestiçagem complexa. Profunda e enraizada no tempo. Apesar da relativa uniformidade da língua, da religião, dos costumes sociais e das tradições na indumentária, na culinária, no artesanato e nas artes, o observador estrangeiro descobre no nosso país uma grande diversidade de tipos físicos, que diferem de uma região para outra, de uma localidade para outra e hoje, de uma casa para outra» La Maison Tunisie. Essai de géo-politique. Ridha Kéfi. Ceres Editions. Tunis, 1994.

AS COMIDAS

A cozinha tunesina é o reflexo das múltiplas influências do passado. Pratos como os couscous, hoje prato nacional, têm origem berbere. Outros como a bellouza ou a refissa são herança persa, outros como os banadhejs e bassabenes (massapão) são uma amostra do legado andaluz e alguns outros como os briks, baklawas ou chawarma têm origem turca. A qualidade geral dos seus restaurantes é mais do que aceitável. As frutas – é o país das melancias, sem esquecer a sua paixão pelo sumo de laranja – e frutos secos – dátilos, pistachos, amêndoas – animam uma alimentação sóbria e saudável. Sobretudo se a isto juntarmos os dois tipos de saladas mais fáceis de encontrar na mesa de um tunisino – salada tunisina ou slata e a méchouia – e um prato de couscous, encontramos sem dificuldade a base de uma alimentação saudável à qual se podem acrescentar a carne de cordeiro e o peixe. Amigos dos churrascos, das refeições ao ar livre e do prolongar do dia pela noite dentro fazem-nos sentir, a nós andaluzes, em casa.

Não perdoam um chá de menta acompanhado de uns bolinhos deliciosos. Não se esqueçam de os pedir. Os makroudh, baklawa, miabass, mlahwaz... assim se chamam. E na mão levem o popular machmoum, um raminho de jasmim ou de fol, que lhe irá perfumar o quarto e a noite.



الله اعلم
بسم الله الرحمن الرحيم

AS BODAS

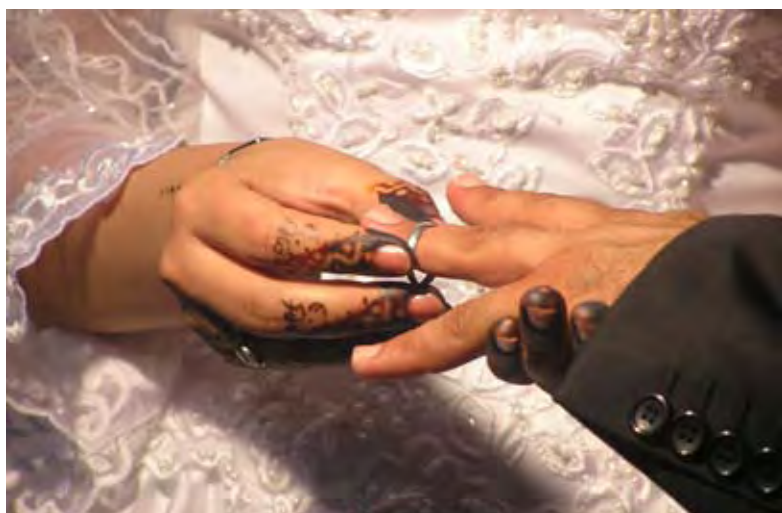
Mahares é o lugar eleito para passarmos uma semana em festas de casamento. Todas as noites somos convidadas para uma, duas, ou mesmo três festas diferentes. Algumas delas, a festa da boda propriamente dita, celebram-se em espaços ao ar livre, com um grande palco onde a orquestra toca e dois palcos laterais mais pequenos onde se encontram os noivos sentados no meio de uma decoração própria para a festa. Tudo isto coroadado por um enorme ecrã onde se podem ver todos os pormenores da boda assim como o rosto dos convidados. Os quais podem chegar a ser muito numerosos visto que a entrada é livre, o que supõe que além da família e dos amigos aparecem pessoas desconhecidas desejosas de olhar, tomar um refresco ou simplesmente passar um bom bocado – a festa termina pontualmente à uma da manhã – entre música de baile e a cor das buganvílias que decoram todas as paredes. Para surpresa dos ignorantes os casamentos não têm qualquer ritual religioso, a não ser o tipo de música que se ouve ou a própria simbologia de algum acto ou elemento da celebração. É claro que a celebração do casamento passa por um acto religioso, mas se alguma coisa se destaca, é o espírito da festa. As bodas tradicionais, na Tunísia, têm um planeamento demorado, pois a celebração pode prolongar-se por uma semana, segundo conta Radhouane, coisa que pudemos verificar em Mahares. «Durante este período, consagram um dia para a reunião dos familiares, para a preparação dos biscoitos e dos caramelos utilizados na celebração do contrato do casamento que costuma acontecer uns dias antes da festa oficial. Consagram, também,



outro dia para levar os móveis para a casa onde vai viver o casal. Outro dia para preparar os couscous que vão comer os familiares e amigos. Depois, para o homem fica o último dia do casamento, e outros três dias de festas caseiras. Em relação à mulher, tem de dedicar um dia inteiro para fazer a henna (tatuagem tradicional), a festa da henna e depois os dias de festas caseiras. Hoje em dia já não se respeita este período de sete dias, por causa da complicada tradição e da má aceitação por parte da gente jovem.

Devemos esclarecer que os preparativos da festa começam com meses de antecedência. Já que tem de se contratar a orquestra, a sala de festas, a preparação dos doces que têm como base a amêndoa, a preparação dos couscous à maneira tradicional... enfim, é toda uma história de vida.»

Uma história em que se contam os velhos sistemas de acordos matrimoniais, em que se combinam casamentos à maneira antiga. Aqui as mães, as irmãs e as tias têm um papel principal. Soube de alguém que se arrependeu três dias antes do casamento e ofereceu o seu lugar a outra familiar, com um pragmatismo de criar inveja. Por acaso a outra jovem aceitou e o casal continua unido. Não me questionem sobre o sentido do verbo unir, não fica muito afastado do que diz juntar, emparelhar, casar. Ninguém sabe. Outros fugiram das imposições e decisões familiares e decidiram por si sós. Se foi uma atitude sábia não me perguntem, são só opções de cada um. Como também o é repartir as despesas da festa. Gasto fabuloso para o pai da noiva. Uma noite conversei com o pai de uma recém-casada, era a sua quinta filha e dizia que finalmente ia descansar. Três vestidos para cada uma, jóias, comida, músicos, aluguer das sala... é demasiado multiplicado por cinco.





O MAR

A Tunísia, é óbvio, é um país marítimo. Basta olhar para um mapa ou para a cor de pele de um tunisino para o comprovar. As principais cidades estão ao longo da costa, a pesca é uma importante actividade económica. A população ama o mar e os turistas as suas praias de areias finas e palmeiras. Pescadas, salmonetes, lagostins e outros frutos do mar são escolha acertada em qualquer menu.

Como tantas coisas na vida de quem viaja, os contrastes são evidentes. Há mar de beleza marítima mediterrânica, pequenas aldeias sobre o abismo, brancos e azuis, artistas, boémios. Sidi Bou Said é como se chama o lugar. No seu interior há cafés onde se pode dormir uma sesta e fumar a «shisha».

Estão também os acampamentos selvagens. Gentes de aqui e de acolá que acorrem à praia para fugir do calor. Montam as suas tendas, aproximam os tractores e camiões, lavam a roupa, jogam futebol e com indumentária colorida a cobrir os corpos femininos, tomam banhos ditosos.

Não faltam os hotéis privados, os lugares reservados aos turistas ociosos com passagem tudo incluído. Desde Hammamet, Mahdia, Sousse e como não, Djerba, a ilha, todos os caminhos das formigas tunisinas conduzem ao mar. na solidão de um caminho uns jovens estudantes, talvez suíços, estudam todos os verões a formiga tunisina no seu habitat.

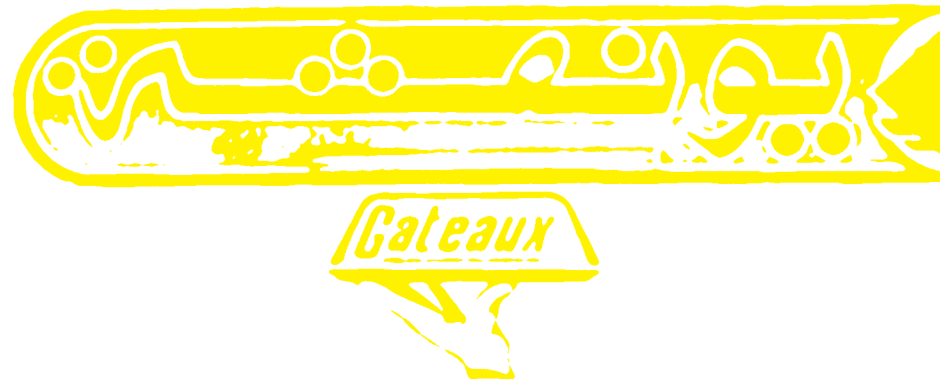
Para todos eles, formigas incluídas, a Tunísia é mar, sobretudo mar. Devia ser essa a cor da sua bandeira.



HENNA

«Em árabe hanna. Arbusto de cujas folhas se extrai uma tinta vermelha, considerada protectora contra o mau-olhado; a hannanah é a responsável pela decoração das mãos e dos pés da noiva no dia da boda. A henna também se costuma usar em outras ocasiões (por exemplo, durante o musem) ou noutras partes do corpo (rosto e pescoço).»

No dia da festa da henna as mulheres gritam quando chegam a casa. Repartem saudações alegres e contagiosas, enquanto atravessam o pátio. O dia vai ser acompanhado por comida, canções e confissões privadas ao mesmo tempo que a noiva vê as suas mãos e pés tingir-se de verde ao contacto com a henna, para mais tarde, quando é retirado o excesso, ficar com uns belos desenhos avermelhados.





O MERCADO

A luz e a sombra são aqui tanto físicas como psíquicas. A luz quase não penetra no interior das estreitas ruelas abobadadas. Apenas uma lumieira deixa escapar o ar, criando uma atmosfera plena de cheiros, vozes, mensagens, roces...

Sucedem-se as tendas dos perfumistas, das lãs, das filigranas, dos chechias. Na Medina de Tunes são os fabricantes dos chechia ou fez, toucado tradicional dos tunisinos, que ocupam o último mercado chamado suk ech-Chauachiya. Conta-se que foram os descendentes de emigrantes andaluzes, expulsos de Espanha, que introduziram o fez, na Tunísia, no século XVIII. Também se diz que foram alguns mouriscos espanhóis que trouxeram para a Tunísia algumas variedades de azeitona. Algumas das tendas ocupadas por estes comerciantes são, com as suas telas e suportes trabalhados em madeira, das mais bonitas do mercado.

No meio desta maravilhosa trama humana, povoada por centenas de pequenos comerciantes, labirinto impensável, sobram turistas a regatear preços e jovens vendedores pouco políglotas, que não duvidam, um instante, em dirigirem, em tom insultuoso, palavras como bancarrota, sabotagem e outras tantas palavras que numa qualquer língua estrangeira lhes venha à boca.

A caça ao turista aperta. Eh amigo, és espanhol? Sou cozinheiro não sou guia turístico. Já viste a festa da lâ? Dura três dias, hoje é o último. Há um grande desconto nos armazéns do Estado. São 30%, não o podes perder. Nunca viste uma mulher berbere tecer um tapete? Faz meio milhão de nós por m2. Percorres rápido e inseguro o percurso até ao lugar da venda, um velho palacete, onde com uma organização cuidadosa se estendem dúzias de tapetes prontos para voar para o teu jardim, lá onde ele estiver.

AS MEDINAS

Nascido numa povoação com origem árabe, criado na judiaria cordovesa, tenho de amar as labirínticas ruas das velhas cidades. A Medina de Tunes declarada património da Humanidade pela UNESCO em 1979. Se me perder... venham para não me encontrarem nesta Medina.





MESQUITAS

Pátios, minaretes, chamadas para a oração. A Grande Mesquita de Tunes é a mais oliveira da urbe. Também chamada Jamaa ez-Zituna (mesquita da oliveira) é um dos templos mais importantes de Tunes. Medieval competidor dos outrora considerados os centros do mundo árabe, el-Azhar no Cairo e Qarawiyyin em Fez. As orações do dia, hoje 29 Jomada II 1426, são:

<u>Fajr</u>	<u>04h48</u>
<u>Ach-Chourouq</u>	<u>06h28</u>
<u>Adh Dhohr</u>	<u>13h32</u>
<u>Al Asr</u>	<u>17h13</u>
<u>Al Moghreb</u>	<u>20h24</u>
<u>Al Tcha</u>	<u>22h01</u>



OS BIBI E OS CHKIR

Família de acolhimento, verdadeira saga, patriarca incluído. Manda na praceta, sem grandes manifestações. Controlo remoto e sábio. Um saber velho de quando a tribo era tribo e a família tribo também. Homens de um lado, mulheres do outro. Empregados, terceiro grupo. E crianças, crianças, por todo o lado.





OLIVAIS E AZEITES

Em Mahares, segundo me disse um olivicultor, há uma média de 17 oliveiras por hectare, com uma produção média de 3.400 kg/há. Parece-me um pouco excessivo, como se também aqui se repetisse o proverbial exagero dos agricultores para aumentar verbalmente as suas colheitas. Ao verificar a média declarada do país o resultado fica perto dos 500 quilos de azeitona por hectare. O rendimento fica-se pelos 20 a 25%. A apanha tem lugar entre Novembro e Fevereiro. Os azeitoneiros são contratados aos pares – homem, mulher – e recebem uma jorna de 20 DT pelo trabalho em conjunto.

O preço médio da venda de um litro de azeite extra virgem é de 4 DT. Numa loja de Mahares dedicada à venda de azeite e azeitonas de vários tipos, um litro de azeite custa 3,5 DT, quando um litro de azeite de soja fica por 0,40 cêntimos de euro. Num supermercado da capital – Bom Prix – o preço de um litro de azeite extra virgem, envasado em lata é vendido a 5,63° DT. Uma garrafa de azeite extra virgem de 750 cl, protegida com invólucro cartonado, comprada no aeroporto de Tunes foi paga a 5,70 euros. Quem é que o compra? Certas informações apresentam uma média de 6 l/habitantes por ano. «Os que se vendem a 3,5 DT nas lojas são azeites sem qualidade» diz-me um amigo tunisino. A verdade é que aqueles que provei nas lojas de Mahares ou no Mercado Central de Sfax confirmavam essa informação. Por baixo de um agradável paladar, com notas claras de frutos secos e torrados, notava-se perfeitamente o sabor de azeitonas maltratadas, numa prática de apanha e tratamento alheio às técnicas mais adequadas. No entanto, os azeites que comprei engarrafados faziam jus à sua condição de extra virgem. Eram azeites produzidos na zona de Sfax – onde se concentra mais de 40% da produção nacional – e não sendo no nariz azeites que se distingam pela intensidade dos seus aromas, destacam na boca pelo frutado doce, límpido e fluído, isento de amargor e picante, característicos de outras zonas. Sem dúvida, que é um azeite mais adequado para equilibrar o excesso de sabor de outros ingredientes típicos da cozinha árabe. A sua tonalidade amarela pálida e um filtrado minucioso fariam pensar a um jovem andaluz – habituado aos verdes e penetrantes azeites em rama do sul de Espanha, que este azeite tinha sido refinado de uma qualquer semente oleosa. A produção em Tunes corresponde ao habitual de um olival. A superfície oleícola tunisina é de 1,6 milhões de hectares, que têm Mais ou menos 62 milhões de oliveiras, o que representa uma

produção média de 745 mil toneladas de azeitonas ao ano e de 173 mil toneladas de azeite anuais. As informações estatais sobre a produção de azeite dão relevo à posição destacada do país, que ocupa o quarto lugar entre os produtores mundiais, atrás de Espanha, Itália e Grécia. Tunes exporta 66% da sua produção, geralmente a granel. «O mercado?» questiono um produtor. «É um mercado sem problemas – responde – a Tunísia produz e os outros países compram para consumo.»

O jornal La Presse anunciava na edição de 5 de Agosto de 2005 um novo programa nacional vocacionado para melhorar a competitividade perante os países concorrentes como Espanha, Itália ou Portugal. Perante isto o programa busca três objectivos: a reestruturação dos olivais tradicionais – quase 70% segundo os dados oficiais – optar pela intensificação das plantações, promover a produtividade dos olivais do norte. De tal maneira que no período de 2007-2016 propõe-se renovar 130.000 Has em Sousse, Monastir, Mahdia, Sfax, Gabes e Medenine. A irrigação deverá estender-se a 30.000 Has e a produção deverá intensificar-se em 100.000 Has do norte adoptando novas técnicas de cultivo. Está tudo a mudar, por um lado os projectos governamentais. No futuro, os dados e as inovações tecnológicas espreitam. Dos 1440 lagares actuais, com cerca de 31% em sistema contínuo, não é de pressagiar uma futura concentração e modernização crescente. No sul, sempre a obstinada persistência do passado, lugares como Mahares e mais longe ainda, Matmata, representam o sul do sul... Azeitonas em sal para salvaguardar a possibilidade de obter azeite do fruto maduro e seco, óleo em estado puro, conserva óssea que um dia deu a oliveira.

Que será de vós olivicultores do deserto? Unguento dos homens de bronze? O que é que vai alimentar as vossas candeias? Que vai ser dos vossos sistemas sociais, da vossa própria vida? Será possível que desta vez se dê uma mudança tecnológica inteligente?

MOSAICOS

Não é difícil encontrar a pegada da oliveira na história da Tunísia. Desde o século VIII aC que fenícios, hebraicos, cartagineses, romanos e árabes foram sucessivamente divulgando o cultivo. Numerosos vestígios confirmam esse passado que se reconhece ser grandioso desde as escadarias superiores do anfiteatro de El Jem. No meio de uma extensa planície, cruzamento central das estradas que ligavam as diversas regiões da Tunísia, os púnicos ergueram esta cidade que se chamava Thysdrus. Mas foram os romanos, sobretudo os Antoninos muito interessados na cultura da azeitona, os que propiciaram a grandiosidade de uma cidade que ainda hoje se ergue majestosa entre olivais. Onde um burro amodorra à sombra das suas ramas.

Se nos museus arqueológicos contemplamos boas colecções de ânforas, vasilhas e com grande destaque lamparinas de azeite, a arte do mosaico é a que sobressai no Museu Nacional do Bardo e no Museu Arqueológico de Sousse.

A maioria dos temas representados é sobre a mitologia, seguidos de cenas de caça, das quatro estações, da gastronomia e da vida mundana. «Senhor, olhe este mosaico, podia ser a ementa de um restaurante da época» diz o guia. «Veja aqui estas folhas de videira, estes pavões reais, este trigo» enquanto o meu olhar se detém sobre o escorpião tatuado no ombro de uma jovem mulher, veneno sensual negro e vermelho. Por fim, uns ramos de oliveira, umas azeitonas no chão, um azeitoneiro no seu trabalho recolector, reproduzido num mosaico do Brado, são a prova irrefutável de que Tunes é mar mas também olivais.



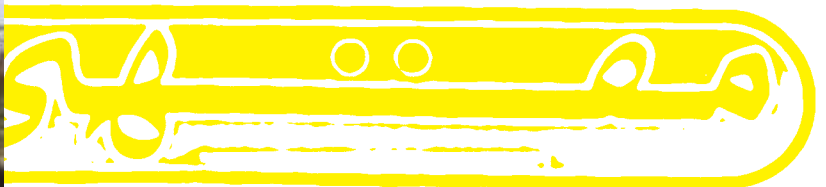
PALMEIRAS E OÁSIS

A caminho de Gabes, as vendas de cordeiro, peixe, gasolina contrabandeada desde a Líbia. Shopping on the road. Existirá imagem mais intensa desta solidão do deserto que um rapaz agarrado à sua única mercadoria, um peixe que as suas mãos seguram? Será que se encontra uma venda mais original e com melhor expositor? Come o teu tesouro menino tunesino. Vinho de palmeira, lagmi, sentados à sombra do pinhal, os seus familiares oferecem para venda.

O futuro dos palmeirais – Tozeur é paradigmático neste sentido – está numa situação crítica, a luta é desigual entre o número de turistas dos últimos quinze anos e a capacidade do ecossistema em se regenerar.

A competição pela água e as relações económicas desequilibradas que um e outro sistema possuem, está a provocar o abandono de práticas agrícolas e um desapego social reflectido nas novas gerações.





DESERTO

Matmata é a porta para o deserto. Um lugar que foi refúgio. Debaixo da terra, protegidos de qualquer perseguição e do calor tórrido do deserto, os sucessivos habitantes construíram casas trogloditas que mais tarde serviram para cenário de um filme da «guerra das galáxias» que agora atrai turistas desejosos de encontrar um qualquer céu protector. As casas afundadas nas crateras alojam agora hotéis que recebem visitantes desejosos de dormir uma sesta exclusiva.

Quase todos eles ignoram a vastidão do deserto, horizonte hipnótico, amante embriagador. Muitos vão ficar sufocados, mal dispostos pela mudança brusca entre o ar condicionado dos autocarros que os transportam e os 55° da realidade local. «Don Juan, viejo brujo, aparte de mi ese cáliz.»

Tínhamo-lo ouvido da boca de Sophia de Mello, «Na marcha pelo deserto eu sabia/ que alguns morreriam/ mas pensava sob o céu redondo/ onde/ o limite do meu amor da minha força? ... Eu sabia/ que alguém/ antes do oásis morreria.»

Descemos ao abismo ... do qual um anjo da guarda nos veio tirar. De Matmata recordarei o nome dela, Najet, o seu perfil recortado em contraluz, o olhar perplexo dos proprietários do moinho talhado na pedra, a rareza fotográfica de uma palmeira e uma oliveira juntas, sob as quais dormitava um camelo, enquanto o seu dono exigia com veemência alguns dinares tunisinos por lhe ter roubado aquela imagem.

Acalorados fugimos.





CIDADES

Tunes conquista ao primeiro olhar. Amalgama subtil de algumas cidades queridas. Um toque de Lisboa, um ar de Barcelona, um boulevard de Paris. Tunis apaixonada. Luz de mar, cidade passeante. O porto é o centro da cidade. A estação de caminho-de-ferro, Gare de Barcelonne, penetra nas entranhas da vieille ville. O comboio torna visível a viagem humana para os bairros mais afastados, qual Bardo museu poeta. Uma composição roda entre o lago e o braço de mar. Cartago púnica, agora plantada de vivendas luxuosas que ocultam a grandiosidade do que foi uma das grandes urbes da história antiga. Lemos Salambo, trama urdida por Flaubert, recreio de muralhas, palácios, cheiros, intrigas. Esse consolo conduz-nos até aqui onde o mar pinta de azul, janelas, portas e gelosias. A imagem de postal de alguns dos seus recantos matiza uma posição privilegiada sobre o mar e um presépio de casas na encosta, sem dúvida barcos ancorados.

Depois de um dia inteiro à procura de uma imagem capaz de prender o olhar, olhar é agarrar, a bateria esgota e a pequena caixa preta descansa. É nessa altura que eles aparecem, tens de os adivinhar. Vêm descalços, roupas húmidas, cabelos ao vento. Podiam estar enamorados. Destilam felicidade. Gritam juventude. São dois, tocam-se, aproximam-se, falam. Dois cúmplices das tardes de águas mornas do Verão. Viajamos no comboio local que desde as praias de La Marsa chega a Tunes. Estação Le Bac local onde eles subiram, faltava uma única estação para chegar a Tunis Marine, destino final.

Viajamos recostados contra a porta da carruagem, no lado marítimo da via. Pedem-nos licença para se aproximarem da porta, um ao lado e o outro frente ao companheiro, forçam-na até a abrir. Assim ficará, segura pelos seus corpos, chocando as palmas das mãos, rindo a gargalhadas, procurando o olhar cúmplice dos restantes passageiros, que concordam. Não param de falar em árabe. O ar fresco acaricia os seus corpos morenos e leva a areia agarrada aos seus pés, seca os seus fatos de banho, excita a sua sensualidade, bronzeia a pele suave. Quando o comboio pára descem e perdem-se entre a multidão. Despedem-se com risos. Até amanhã quando de novo irão abrir de par em par as portas ao ar fresco, subindo à carruagem com a mesma dose de travessura, deuses da juventude, como meninos de Alfama dependurados nos eléctricos de Lisboa.



ARTESANATO

Vais encontrá-lo e prata, ouro, couro, latão, cobre, cerâmica, lã e outras artes. O buscador de azeitonas encontra a oliveira numa moeda, a azeitona numa pulseira e muitos objectos de humilde utilidade em madeira de oliveira. Artesanato feito em Sfax, Tabarra e Ain Draham, lá onde existem velhas e grossas oliveiras, cuja madeira é escolhida e seca para fazer estes trabalhos.



A CASA TUNISINA

Sombra e luz, as imagens assim o contam.

Interior e exterior, passado e futuro, mar e areia, tudo se encaixa na casa tunisina. Uma vez mais em construção. Como será a nova casa? Quem guarda a chave?





بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



O PAÍS

«A família, tudo está a mudar na Tunísia. Na Tunísia perdeu-se a marca do Islão. Quando chegamos a um aeroporto identificamos de imediato um egípcio, um marroquino mas não um tunisino. As raparigas jovens fumam, bebem... eu tenho quatro filhas de 18, 16, 13 e 6 anos. Todos os dias controlo onde vão, quando voltam. É a minha obrigação, a nossa obrigação. Não pensa o senhor, assim? Todos os dias às 12h30 comemos na mesma mesa, toda a família junta. Sou eu que faço as honras da casa.

Nasci em Medina faz cinquenta anos. Agora está tudo cheio de emigrantes doutras zonas do país que abandonam as terras e vêm para aqui trabalhar no turismo. Este não é o seu país. Aqui se podem roubar alguma coisa vão embora, não esperam nada. Mas antes trazem os primos, primas, a família mas não esperam nada disto.» Foi isto que um taxista me disse quando lhe perguntei qual era a sua opinião sobre a situação do país neste momento.

«Temos um sistema administrativo que não está adaptado aos tempos que correm, herdeiro do tempo da colonização francesa. Conserva os seus vícios com uma população menos formada, o que aumenta a dificuldade da sua modernização. Os países árabes não vão mudar, vão ter sempre estes problemas. Os trâmites para criar uma empresa, as relações com o exterior ... dificultam muito a evolução económica.»

Regressei com estas confissões feitas com a sinceridade que uma conversa tida em voz baixa e de madrugada permite.

Penso que já o disse, país de contrastes, mosaico.

Sim, assim é, a Tunísia é um mosaico em construção.



* Antonio Zafra é animador cultural.