

Reportaje gráfico: Manena Munar



UN PAN CON SABOR A MIEL

Las familias amasan y hornean el pan a diario y lo acompañan de aceite o miel, junto al té a la hierbabuena, la bebida berebere por excelencia.



FESTIVAL DE LA PRIMAVERA

A mediados de marzo los bereberes del Alto Atlas celebran el festival de la primavera para dar la bienvenida al buen tiempo.



REMANSO VERDE FRENTE AL OCRE

El Alto Atlas forma la cuenca de varios sistemas fluviales, lo que permite encontrar rincones de pastos frondosos.

hizo agricultor y con ello sedentario. Entre relatos y anécdotas se las arregla para encontrar una sombra y hacer un alto en el camino. Saca su bolsa de frutos secos, higos y dátiles, y ofrece un puñado que cada cual acompaña de un buen trago de agua de la cantimplora. Al poco se siente el efecto energético del aperitivo berebere, y vuelven las fuerzas y las ganas de seguir explorando el camino.

La mirada no da a basto para abarcar las muchas escenas que se presentan en cada vericuetto. Tras los almendros en plena floración, aparece un crío vestido con una camiseta del Barça que lleva escrito el nombre de Messi, seguido de sus colegas, que nos acompañarán al cruzar su pueblo de arcilla roja, donde las mujeres, ataviadas con vivos colores tienden la ropa en la azotea, los hombres hacen la tertulia en la plaza, los corderos



⇒ Anaya Touring acaba de lanzar una nueva guía de Marruecos con información detallada sobre el Atlas y rutas por la zona

campan a sus anchas y las antenas parabólicas, una por casa, devuelven la aldea al siglo actual.

Por fin, y al cabo de unas cuantas subidas inquietantes y varias bajadas tranquilizadoras por el Valle de Ait Bou Said, se llega al hogar de Houcine en Tasselt. Wardia, la hija de Houcine, baja de la fuente del pueblo, a donde niñas y mujeres acuden varias veces al día para acarrear el agua que necesita la casa. La familia saluda a la comitiva con sonrisas cariñosas, a veces irónicas, al observar la vestimenta, las cámaras, las preguntas y las sorpresas de los recién llegados. Nos ofrecen té a la

hierba buena, deliciosos crepes recién hechos y exquisito pan apenas horneado, con miel, aceite de oliva espeso y verde y mantequilla de la leche de la vaca de la familia, que muge cada dos por tres como si asintiera en la

conversación...Y proceden a acomodar a sus huéspedes, que por un par de días pasarán a formar parte de la entrañable familia de Houcine.

Jamâa, la dueña de la casa, es una mujer risueña, con el pelo negro como el azabache y unos ojos que ríen y miran con fuerza, lo mismo que su nieta Salima que, con sólo cinco años, domina su escenario. Acompañamos a Jamâa a la cocina ¿intentando...? ayudar a preparar el couscous, amasar el pan o batir los zumos, y compartimos la mesa en el patio de la casa. Hassan hace de intérprete durante las charlas; se habla sobre la floración del almendro, que tiene lugar en esos momentos de primavera, y sus festivales para celebrarla, sobre la preparación de los huertos tras las heladas, sobre las bajas temperaturas del pasado invierno en el que ha llegado hasta nevar, y sobre las tradiciones bereberes en las bodas y celebraciones familiares o religiosas.

Por la mañana salimos con Wardia a cortar hierba para los animales, y, de paso, visitamos la escuela del Corán donde los chicos aprenden a recitar sus

escrituras. Cuando a la jornada siguiente se parte para la acampada cerca de la aldea de Tichki, sentimos dejar nuestra casa, aunque en un par de días regresaremos para despedirnos.

POR EL VALLE DE AIT INZAL

Retomamos la marcha hacia el Valle de Ait Inzal, en la que nos topamos con un riachuelo que, a pesar de su agua aún casi helada, sienta como una bendición para refrescarse de la caminata. La ascensión hasta los 2.000 metros lleva incluida algunos vertiginosos momentos, sobre todo para los novatos que no están muy acostumbrados al trekking, ya que para el resto es un coser y cantar, a los que siguen tramos fáciles en los que disfrutar del colorido del valle, verde por la incipiente primavera y rojo de la tierra que lo fecunda. Los muleros han llegado antes que nosotros, montando el campamento sobre una planicie con vistas al valle y a la aldea. La estampa es única.

Ali, que ha dado muestras de ser un gran cocinero durante el viaje, prepara kefta –carne picada con hortalizas– para la cena. Antes de ponerse el sol, damos un paseo con Hassan por el valle y sus aldeas, entre ellas la de Tichki donde vive otra hija de Houcine. Llega el ocaso y los muchos tonos del Atlas se doran con la luz tenue del atardecer, al son del inquietante canto del muecín llamando a la oración. El trekking del día siguiente durará unas cinco horas antes de llegar al Ait Ali, donde se armará el campamento entre los grandes pastos.

Las cuatro horas de caminata que separan Ait Ali de nuestra casa en Tasselt se pasan sin sentirlo. Acercándose el final del viaje, y ya acostumbrados a andar bajo el sol marroquí, es un placer contemplar los campos, saludar a los niños que nos siguen y finalmente llegar a casa de Houcine para despedirnos con lágrimas en los ojos de quienes han sido nuestra familia marroquí. El pan vuelve a salir del horno calentito, el aceite está recién prensado y un espléndido couscous se sirve en la mesa para la fiesta de despedida en la que Hassan y familia entonan canciones llenas de fuerza que se funden con las montañas, el aire y la luna, amenizadas por instrumentos improvisados –la fregona o cacerolas– y por un sentimiento grato y sincero que nos acompaña en nuestro regreso.

■ **Cómo llegar:** Iberia tiene vuelos directos entre Madrid y Marrakech.

■ **A medida:** El viaje «Encuentros y momentos compartidos bereberes» es de 8 días de duración y tiene cabida para grupos de 5 a 15 personas. Lo organiza la agencia Huwans, que también se ocupa de la estancia en casa de una familia berebere, campamento o vivac, la intención y las comidas.

■ **Más información:** en la web www.huwans.es y en el 91 737 20 83.