



الوزي

AL UZI

Cordero relleno

Nos aseguró mi tío, el general Innab, que el mejor uzi que se ha hecho en la historia fue el que degustó en los años cuarenta en la *jaima* (tienda) de unos errantes beduinos de origen iraquí, instalados en el desierto jordano de Wadi Rum o Rem ubicado cerca de la frontera saudí e iraquí. En aquel bello y espectacular desierto, cuyos cielos y noches están permanentemente estrellados, transcurrieron las rocambolescas aventuras del espía inglés Lawrence de Arabia.

«¿Y cómo llegó al desierto, *khaloh*¹ (tío)?» Mi tío soltaba sonoras e interminables carcajadas que acabaron en una crisis de tos, cosa habitual en él, y que no inquietó a ninguno de los oyentes, apiñados alrededor de un brasero que suavizaba aquella noche de invierno. Los niños esperábamos el relato de alguna batallita del general. Por algún misterio, los mayores quisieron silenciarlo, y esto provocó la protesta y la insistencia de los más jóvenes por saberlo todo.

«¿Me prometéis que no haréis lo que hizo vuestro primo el idiota Karím?» Todos, excepto los mayores, respondimos al general afirmativamente, sin saber nada de lo que hizo el primo Karím.

«Por cierto, antes que nada, quiero advertiros sobre las trampas de las mujeres, las cuales engañan al mismísimo Satanás. Alá, el Supremo, dijo: “Nadie como ellas tiene el don de la conspiración” —y prosiguió—: Vuestro primo Karím era corredor de mercancías, llevaba piezas de telas y perfumes sobre unas cuantas mulas, recorriendo regiones y regiones, vendiendo y comprando mercancías. Una mañana se topó de bruces con una silueta negra, montada sobre un borrico. De aquella silueta, que llevaba un ropaje negro integral, solo sobresalían unos ojos grandes, negros y sugerentes, lo cual fue suficiente para enloquecer a vuestro primo Karím, quien, completamente prendado, persiguió a la pequeña caravana de la fantasma de los ojos enloquecedores desde Petra hasta Wadi Rum. Allí conoció superficialmente a la tribu de la “silueta”, malvendió su mercancía y volvió a Nablús (Palestina) enloquecido. Quería casarse, por todos los medios, con aquella beduina.»

Mientras mi tío narraba los hechos riéndose, los mayores intentaban disimular sus risas y agitaban la cabeza a derecha e izquierda, como señal de protesta contra mi

¹ Los árabes llamamos así respetuosamente al hermano de la madre o a cualquier primo hermano de la madre. En cambio ammoh es el título de referencia destinado al hermano, a primos y a amigos del padre.

tío, quien prosiguió narrando, ante la perseverancia de los jóvenes: «Le dijimos a vuestro primo que aquello era imposible, debido a que ellos eran beduinos y nosotros, los de la ciudad, éramos sus antagonistas en casi todo, en las tradiciones, la religión, las leyes, etc. (Los beduinos en general son musulmanes, pero no estrictos.) Todo aquello fue inútil para convencerle. Estaba totalmente cegado».



El general Innab (primero a la derecha) con el rey Hussein.

Pedir la mano a los padres de aquella «silueta» ya era bastante difícil. La primera e inevitable pregunta que formulan los beduinos a los foráneos (Karím lo era en este caso) es «¿Y cómo habéis conocido a la chica?», y si el método fuera considerado indecente, las escopetas y los sables inmediatamente trinarían. Para afrontar este problema, se recurrió al rango militar de mi tío, el cual, por su trabajo, había estado en Jordania, Palestina, Siria... Así pues, fingió haberla visto en alguna ocasión y pidió su mano para su sobrino. La palabra de un militar entonces era sagrada e inmediatamente se creyó en ella. Después de varias visitas de cortesía, la familia beduina consintió y aceptó la propuesta con poca resistencia, cosa que asombró mucho a mi tío. También, durante los actos de recibimiento para presentarle los miembros de la familia beduina, mi tío se percató, aunque no prestó mucha atención al detalle, de que todas las mujeres iban con la cara descubierta excepto la pretendida, la cual solo enseñaba sus enormes ojos maquillados con el típico khol.

Mi tío volvió a Nablús llevando consigo todas aquellas anécdotas y la lista de condiciones y exigencias de que constaba «la dote» de la novia. Las mujeres de la familia de Karím pusieron el grito en el cielo, no aceptaron de ninguna manera aquel enlace y empezaron a difamar a la beduina: «Ni siquiera ofreció café² para disimular que era *zaara* (enana). Y solo ella se cubrió la cara porque era fea». En realidad, las

² Tradición árabe, en la cual la pretendida hace su primer acto de presentación ante la comitiva familiar del pretendiente, «para inspeccionarla».

mujeres opinaron así de ella porque estaban convencidas de que la pérdida de un varón casadero de la propia familia podría representar una nueva *kásera* (solterona) en la familia. Los varones tampoco estaban entusiasmados con el enlace matrimonial de Karím con la beduina, porque para ellos significaría una sangría económica, debido a que la beduina no era de la familia. Por lo tanto, la familia de la beduina exigiría por ella una dote muy desproporcionada, porque los beduinos habrían perdido una chica casadera. Eso representaría que un varón de los beduinos se quedaría sin pareja y este, por el desequilibrio causado por el foráneo Karím, tendría que buscar una mujer en otro clan y tal hecho le costaría una dote muy alta. Karím y su familia serían los culpables y deberían pagar por ello. Vaya lío.

Todas las mujeres, una tras otra, rechazaron formar parte de la comitiva femenina que habitualmente se envía en representación de la familia del pretendiente para inspeccionar a la novia. Esta inspección consiste en hacer reír a la pretendida con el fin de averiguar el estado de la dentadura, se le acarician los cabellos para cerciorarse de que la pretendida no lleve una peluca, se la abraza efusivamente, palpando el tamaño de sus senos, para asegurarse que podría amamantar, etc. Al no poder doblegar la negativa decisión de las mujeres a prestar su colaboración en un hecho tan fundamental en la constitución de enlaces matrimoniales árabes, y ante la perseverancia del primo Karím, mi tío procedió a enumerar las exigencias de la dote:

- Diez camellos para el padre.
- Una camella para la madre, en compensación por el tiempo que amamantó a su propia hija.
- Diez liras a favor de los primos de la prometida, como compensación por la pérdida de la primicia matrimonial con la joven (privilegio que tienen los propios primos antes que cualquier forastero). De no cumplir con este precepto (la paga) el enlace se consideraría *madsus* (intruso).
- Un cabrito para cada uno de los jóvenes del clan de la novia, por la misma razón anterior. Este hecho es conocido como *shat el shabab* (el cabrito de los jóvenes). Algunos beduinos, los más ricos, compensan con pistolas o rifles a los jóvenes.
- Diez liras como compensación para los tíos de la novia; esta paga se llama la *balsa*, en compensación por la pérdida de una sobrina, la cual en principio estaría destinada a un primo, o sea, un hijo suyo.
- Una lira para el sirviente que conduce el camello de la novia, cuando ella abandone la casa paterna.
- *Jahsh el kiláb* (el asno de los perros). Hasta a los perros hay que compensar; el novio debe ofrecer un asno, entero o a trocitos, para los perros, como agradecimiento por la custodia de la chica durante su niñez.

Mi tío, a pesar de que en ocasiones perdía el rumbo, era muy dicharachero, continuaba con su relato: «Vuestro primo y toda nuestra familia colaboramos en

pagar la dote y los costes del festín de la boda. Aquel anochecer se consumó el matrimonio en una *jaimat shaar* (tienda hecha de piel de cabras) especial, que se preparó para el acontecimiento. Al día siguiente regresamos desde Wadi Rum hacia Palestina a lomos de los camellos. Por el camino, vuestro primo, totalmente avergonzado, nos anunció que Fátima (así se llamaba la novia), era coja y que no hubo forma humana de ver su rostro, porque ella se negó, apelando a su férrea tradición beduina contraria, en principio, al desvelo, ni siquiera para el propio marido».

Cuatro meses más tarde, y cuando Fátima anunció su embarazo (el cual es un hecho fundamental para alegrar y conservar un marido), no tuvo la menor duda de que ese anuncio era un motivo y una buena ocasión para desvelar su rostro ante Karím, el cual al ver la esfinge de Fátima se desplomó. Era totalmente *fatssa* (chata). Todos nosotros prorrumpimos en sonoras carcajadas. «Su nariz —continuaba relatando mi tío— era tan plana que dejó pasmada a la madre de Karím, que no cesaba de inspeccionar “aquella cosa”, olvidándose totalmente de su hijo, tendido en el suelo. Pocas horas después, todo el barrio tuvo conocimiento del escandaloso y cómico asunto. A partir de entonces, la familia de Karím fue conocida, burlonamente, como la familia de la *fatssa*. Karím no tardó muchos días en coger a su mujer y emigrar con ella a Nueva York, donde hizo una gran fortuna.»

«¿Y cuándo volverá nuestro primo el rico?», preguntamos, asombrados, todos nosotros. «Nunca», respondió mi tío entristecido. Veinticinco años más tarde, el multimillonario Karím y su esposa Fátima, reconstruida estéticamente, y ambos nacionalizados norteamericanos, visitaron como turistas Nablús, ciudad que recogió a muchos refugiados palestinos como los padres de Karím. El multimillonario preguntó al taxista si sabía dónde vivía la familia Innab, su familia. El taxista respondió preguntando: «¿Se refiere a la familia de la *fatssa*?». «Hijos de puta», balbuceó Karím. Ordenó al taxista que diera media vuelta y negoció con él para que les llevara inmediatamente al puente de Damia (frontera con Jordania). Desde allí fueron a Ammán, y después regresaron a Nueva York y jamás volvieron a Oriente Medio. Aquella tristeza contagió a todos los oyentes, sobre todo a los niños, por no tener la oportunidad de conocer a un familiar multimillonario, perdiendo así la posibilidad de recibir algún *hadeya* (regalo).

«Bueno, bueno ¡parece que no queréis saber nada del buen uzi que comimos aquel año! —Mi tío quiso disipar la niebla de frustración que cubrió nuestras ilusiones—. Pues bien, os he dicho al principio que era el mejor uzi que había comido, ¡era insuperable!, ni árabes ni turcos lo superaban. Aquellos beduinos analfabetos degollaron los *jedis* (cabritos) según el rito musulmán (se menciona el nombre de Alá, se orienta hacia La Meca y entonces se procede a degollar al animal) y los colgaron de los pies, durante dos horas, para eliminar toda su sangre. Al cabo de una hora, un beduino colocó una especie de manguera en el orificio anal del cabrito, insufló aire y lo hinchó, sacó del cinturón su daga artesanal y bien afilada y, en un abrir y cerrar de ojos, despellejó en una pieza entera al animalito. Luego, a través de un corte en la barriga, lo desentrañó totalmente, lo limpió con agua y limón

una y otra vez; después lo unto con un majado de sal, ajo, comino y mantequilla derretida. Acto seguido, lo colgó de los pies durante 4-5 horas para "su reposo". Los beduinos dicen que con este proceso la carne de cordero "se enternece", se ablanda. Más tarde vinieron dos mujeres y empezaron a rellenar el cabrito con el *hashue* (relleno), y le cosieron la herida abdominal con un hilo fuerte. Cubrieron el animal con el enorme pan beduino que tiene la forma de un enorme crepé, y encima del pan pusieron unos harapos. En una bandeja, introdujeron el cabrito en un extraño *tápun*³ (horno) rudimentario. Cada media hora vertían en la bandeja dos vasos de agua. Cinco horas duró aquella cocción. »¡Ah! —exclamó el general—, jamás volví a comer carne tan tierna como aquella.»

No cabe la menor duda de que la carne de cordero se considera el ingrediente más venerado en todo el mundo árabe. El honor más grande que se le puede brindar a un huésped o invitado es ofrecerle una *zabiha* (sacrificio de un cordero), y prepararlo en forma de uzi o guzi, en Oriente Medio, o bien en forma de mashui (asado sin relleno), en el norte de África.

La *zabiha*, el animal sacrificado y cocido, se ha de presentar con la cabeza entera, señal de que la carne es fresca, sacrificada en el acto en honor del invitado. No vayan a pensar que se ofrecen *zabihas* por una ocasión cualquiera. ¡No! Debe producirse un acontecimiento importante, como por ejemplo *zabiha Ramadán*, para festejar el final del Ramadán, mes del ayuno musulmán; *zabiha el Haj*, para festejar el cumplimiento de la ardua tarea de la peregrinación a La Meca; o *zabiha el dar*, para manifestar alegría y dar las gracias a Alá por poder construir el propio hogar (desde el tejado, se sacrifica un cordero, derramando su sangre sobre la fachada de la casa; así se bendice la casa y se ahuyentan los fantasmas). También se realizan *zabihas* por el nacimiento de un hijo, por finalización de los estudios, por excarcelamientos políticos (nunca delictivos), etc. La carne de la *zabiha*, con excepción de la del invitado, se reparte entre los pobres, toda o como mínimo la tercera parte. Es harto conocido que con este gesto (el sacrificio) se intenta emular al *sidna Ibrahim* (al patriarca Abraham).

Al uzi

Cordero relleno

Ingredientes: *(para 20 personas)*

- *Un cordero de 11-12 kg de peso, desangrado (este detalle es de suma importancia, por el sabor especial que tiene un cordero desangrado)*
- *2 kg de carne picada*
- *7 vasos grandes de arroz blanco de grano largo (el mejor es el basmati)*

³ Horno beduino y aldeano, construido en una zanja de 1-3 metros cuadrados, cubierto con una cúpula de barro. En un extremo se coloca carbón vegetal o leña. El pan beduino, en forma de pizza enorme, que se cuece sobre la cúpula, es único.

- 9 vasos grandes de agua caliente
- 200 g de almendras blancas y crudas
- 200 g de piñones
- 200 g de pistachos sin cascara y crudos (opcional; en Siria y Turquía este ingrediente es fundamental)
- 5 cucharadas grandes de sal 6 cucharadas grandes de canela
- 6 cucharadas grandes de pimienta negra
- 6 cucharadas grandes de mezcla de comino y cúrcuma
- 6 cucharadas grandes de cardamomo molido
- 3-4 cucharadas de azafrán molido
- 1 cucharada de nuez moscada molida
- 2 vasos grandes de samneh

Elaboración: (Recomendamos de antemano ¡muchoa paciencia!)

Eche un vaso de mantequilla en una sartén, de tamaño y fondo medios. Sobre fuego moderado, dore las almendras y al cabo de 2 minutos añada los piñones, rebajando la intensidad del fuego. Una vez dorados, tanto las almendras como los piñones, resérvelos.

Dore los pistachos durante 5 minutos a fuego suave y añádalos a los piñones y las almendras. Elimine totalmente la mantequilla.

Ponga la carne picada en una olla grande (capacidad de 4-5 kg). Agregue 3 cucharadas de sal, una cucharada grande de azafrán en polvo, canela, pimienta negra, comino, cúrcuma, cardamomo y un toque de nuez moscada,. Sofríolo todo a fuego lento, removiendo continuamente. Al cabo de 10 minutos agregue el arroz, bien lavado y escurrido (4-5 veces), y los 9 vasos de agua caliente. Siga con la cocción, a fuego lento, durante ½ hora, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Retire del fuego y añada los frutos secos dorados. Remueva de nuevo, con el fin de conseguir una mezcla homogénea. Esto es el haskue (relleno).

Lave bien el cordero, desentráñelo y déjelo secar. Después, restriéguelo con limón por fuera y por dentro. Con la mitad de las especias restantes, realice una nueva mezcla, con la cual se unta o se espolvorea la parte interior del cordero y con la otra mitad la parte exterior.

Introduzca el relleno (la carne picada, el arroz, etc.) en el interior del cordero a través de la pequeña herida, la cual se cose bien después de rellenarlo por completo, sobre todo sus rincones. Luego, aproxime sus miembros delanteros y traseros, átelos para empuqueñecer el tamaño del cordero y póngalo en una olla muy grande. Agregue 8 vasos de agua y 2 cucharadas de sal, cierre bien la olla y envuelva la tapadera con una tela. Coloque la olla sobre el fuego, al principio fuerte, hasta llegar a ebullición.

Entonces baje el fuego y déjelo así durante 5 horas. Cada ½ hora hay que echar un vistazo a la olla, para vigilar la evaporación del agua. Añada pequeñas

cantidades de agua, cuantas veces sean necesarias, para evitar su total evaporación.

Retire el cordero de la olla y póngalo en el horno, para dorarlo, durante 15-30 minutos.

Esta es la versión más moderna y práctica en las ciudades del mundo árabe. La segunda versión también es moderna y parecida a la anterior, aunque se prescinde de la olla. Con un tenedor, se pincha el cordero, unos cuantos pinchazos poco profundos, por todos lados y se introduce directamente en el horno. La cocción podría durar 6-8 horas, claro está, dependiendo de la clase de horno. El método es casi el mismo que en la primera versión. Se cubre el cordero con papel de plata y se pone en la misma bandeja del horno. Se echan en la base de la bandeja 4-6 vasos de agua con una cucharada de sal diluida. Después se va añadiendo lo mismo, en pequeñas cantidades, cada vez que el agua con sal se absorba. Al cabo de 5-6 horas se puede ir probando la carne. Antes de retirarla del horno, hay que comprobar que la carne del cordero se funde en la boca, sin que haya que esforzarse al masticar. Cuando se llega a este punto, se apaga el horno, se retira la bandeja y se sirve tal cual.

Indudablemente, la manera más «genuina» y al mismo tiempo la más difícil, hoy en día, es la beduina.

VERSIONES:

Uzi al shami (uzi de Damasco).

Es la única variación, conocida como un plato propio. Solo se prepara en la capital de Siria; en el resto del país y en el resto del mundo árabe, se prepara tal como hemos explicado anteriormente.

La versión damasquina es la siguiente:

Se introduce el relleno (similar al original) en unas bolas del tamaño de una gran naranja, curiosamente hechas de capas de hojaldre. Ni cordero, ni nada, e indebidamente se le denomina también *uzi*.



**YAY MAHSHI****Pollo relleno**

En el calendario musulmán existen muchas fechas notables. Las dos más señaladas y festejadas son el *eid el saghir* (se festeja el final del Ramadán) y el *eid el addha* (la pascua del sacrificio o la fiesta que representa el final del episodio de la peregrinación a La Meca). Los musulmanes, cada uno según sus posibilidades y algo más, celebran —a la hora del almuerzo— ambos eventos sagrados con un menú a base de cordero o pollo, rellenos o asados. Los más espléndidos (no siempre son los más ricos), optan por el cordero. Decantarse o no por esta última opción trae consigo, tarde o temprano, un mal ambiente, protagonizado por los niños. Me explico. Los niños árabes, como todos los niños del mundo, estiman a los animales de compañía. Pero en la cultura islámica el perro⁴ es rechazado por su falta de autocontrol higiénico, y el gato, como es sabido es anárquico e insumiso; en otras palabras, no se puede contar con él. Por lo tanto, todos los niños esperan con anhelo la proximidad de dichas fiestas para pedir a sus padres que anticipen en unos días la compra de un pequeño cabrito vivo. A lo largo de los días que faltan para el sacrificio del animalito, este se convierte en el amigo inseparable de los niños de la familia, que lo agasajan de una manera increíble. Lo llevan a pastorear, lo lavan, juegan, hablan y duermen con el cabrito, e incluso lo llevan consigo, clandestinamente, a la escuela. ¿Qué sucede el día señalado para el sacrificio del animal? Ocurre lo que todo el mundo habría esperado. Todos los niños de la familia se interponen entre el animal y su espontáneo carnicero, empiezan los forcejeos y escaramuzas, pero finalmente los mayores imponen su criterio y, en definitiva, habrá unos días melancólicos para los más pequeños por el degüello del animalito.

Algún lector se preguntará: ¿por qué los padres acceden a las peticiones de los niños de comprar el lechal? La respuesta es sencilla; un mes antes de la pascua, los niños no paran de dar la tabarra a los padres para comprar el cordero, hasta que lo consiguen. Por cierto, ningún niño que haya convivido con el animalito comería

⁴ Abu Hureira (gran recopilador del Hadith, dictados de Mahoma) dice que «el profeta advirtió a los musulmanes sobre la pérdida de dos kirat (medida de peso) de bendición divina por cada día que domestiquen a un perro». Mahoma solo hizo dos excepciones, los perros de caza y los de pastoreo.

nunca de su carne. Recuerdo perfectamente, de chico, el rechazo tajante de mis hermanos y el mío propio a comer la carne que nos regalaron nuestros vecinos del cordero que fue cuidado por todos los niños de la escalera, antes de sacrificarlo. Para evitar situaciones de esta índole, y por otras causas, mi padre jamás compró un cordero vivo, ni siquiera recuerdo haber comido un plato de cordero relleno hasta hace solo cinco años. Él optaba siempre por los pollos.

Yay mahshi

Pollo relleno

Ingredientes: (para 4 personas)

- 1 pollo de 2 kg
- 100 g de carne picada
- ½ cebolla pelada y cortada a trocitos pequeños
- 100 g de arroz basmati (arroz hindú) o arroz largo
- 50 g de piñones y almendras blancas y crudas
- 4 cucharadas de samneh
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de fulful bhar
- Una pizca de cardamomo, azafrán y nuez moscada, molidos

Elaboración:

Quite el cuello y las extremidades del pollo. Vacíelo y chamúsquelo ligeramente.

Lave bien el pollo por fuera y restriéguelo por dentro con limón.

Mezcle todas las especias. Con la mitad de la mezcla, espolvoree la parte interna y externa del pollo.

Relleno:

En una sartén a fuego moderado, ponga dos cucharadas de samneh y dore los piñones y las almendras. Añada la carne picada y sofríala.

Después, agregue el arroz y las especias restantes. Remueva todo durante 5 minutos y retire del fuego. Rellene el pollo con el contenido de la sartén y envuélvalo en papel de aluminio.

Cueza el pollo en la bandeja del horno a 170 °C durante tres horas. Cada veinte minutos hay que echar un vaso de agua caliente con una cucharada pequeña de sal. Minutos antes de finalizar la cocción, quite el papel de aluminio y dore el pollo.



منزغاليل أو الحمام الماشي

ZAGHALIL O HAMAM MAHSHI

Paloma rellena

Es un plato muy prestigioso en todo el mundo árabe-musulmán, debido a que el profeta Mahoma bendijo esta ave y él mismo tuvo un palomar. Así pues, es muy difícil encontrar a un musulmán que no haya tenido, en alguna ocasión, un palomar en la azotea de su casa.

Hace 30 años que no como carne de paloma. La última ocasión en que lo hice fue horrible. En mi primer viaje hacia Europa, nuestro barco hizo una escala en el puerto de Génova. Otro compañero de viaje, de nacionalidad egipcia, y yo, aprovechamos las pocas horas de escala y fuimos a pasear por las cercanías del puerto. Llegamos a una plaza donde había centenares de palomas sin dueño y de todos los colores. Mi compañero, más novato que yo, me dijo que estaba harto de las latas de habas que le había preparado su madre para el viaje. Yo no estaba menos harto de mis latas de sardinas. Por consiguiente, no le costó mucho trabajo convencerme de robar una paloma de la plaza. Lo hicimos y la llevamos al barco, por cierto, de nacionalidad turca.

Conseguimos la colaboración de un ayudante de cocina para la cocción del ave. No teníamos ni idea de la clase de carne que teníamos entre las manos. Empezamos a cocinar aquel bicho. No hubo manera. Después de 5 horas de cocción con agua hirviendo y de que el tenedor se incrustara en la carne de la paloma, esta estaba más dura que una piedra. El supuesto cocinero ya estaba harto y nos convenció fácilmente de que debía parar de gastar tanta energía, por miedo a que el gran buque se quedara sin ella. En cuanto acabó de decir tamaña tontería, el buque se averió; entonces, el «cocinero» se asustó y pareció que se creía su propia patraña. Nos entregó la olla y nos empujó fuera de la cocina, hacia un pequeño almacén. No volví a ver a aquel personaje en todo el viaje. Después supimos que aquel cateto hacía, como nosotros, su primer viaje y que solo hacía dos días que había abandonado por primera vez su pueblo natal, ubicado en la Anatolia profunda (Turquía).

¡Ah!, confieso que comimos la paloma, y a raíz de eso pasamos tres días en las literas del barco sin poder movernos, a causa del dolor de estómago que tuvimos por culpa de aquella carne indigesta.

En mi memoria solo retengo el gusto de la carne de la paloma de Génova; en

cambio, de las del mundo árabe ya no me acuerdo de nada. Ahora bien, sé que me gustaban.

Hamam mahshi

No hay ninguna diferencia con el plato anterior, incluso se puede reducir el tiempo de la cocción a una hora justa, más los 15 minutos para dorarlo. Se come con yogur.



Muy a menudo, las panaderías hornean el pan de los vecinos.



POSTRES y DULCES

Igual que en el resto de los países mediterráneos, en los países árabes hay toda clase de frutas. Abundan las sandías, los melones, los higos, los dátiles, los higos chumbos, etcétera.

En cambio, los dulces y pasteles son totalmente distintos de los que se elaboran en los países del norte del Mediterráneo.

Se puede encontrar un buen número de pasteles famosos en todos los países árabes, como por ejemplo:

Katayef, baklawa, kinafa, ruzz bihalib, bastila dulce, maamul, asabeh zeinab, kaab el ghazal...

También hay innumerables dulces propios de los distintos países y regiones.



القطائف

EL KATAYEF

Empanadillas dulces y rellenas

Bajando aquella pendiente
encontramos una manzana
roja, roja y caliente,
juramos no comerla hasta la esperada
vuelta de mi hermano y padre.

أنزلنا عالسوق نازل
ألقينا تفاحه
حمرا حمرا لفاحه
حلفت ما بأكلها
ليجي خي وبني

Ambos volvieron
al tejado me alzaron,
encontré a un joven durmiendo
a él empecé pinchando.

إجا خي وبني
طلعني عالعليه
إلقيت شب نايم
خزيتيه خزيتيه

Bebí, finalmente, de su aceite,
el cual es de dátiles y henna
y está a las puertas del paraíso.
¡Qué precioso es el paraíso!
el dios del cielo lo creó
y por encima del séptimo cielo lo alzó.

وشربت من زيتيه
زيتيه تمر حنا
معلق باب الجنة
يا جنة يا ما أحلاك
رب السما خلأك
فوق السما علاك

Odiaba las pocas noches lluviosas del mes del Ramadán, pues me privaban de disfrutar de esos alborozados momentos; en cambio, las noches de temperatura suave invitaban a la gente a salir a las calles, iluminadas con centenares de bombillas que funcionaban intencionadamente a destellos. Mientras mis amigos y yo repetíamos una y otra vez esta tonadilla, otros miles y miles de niños y niñas musulmanes en otros países estarían, sin duda, haciendo lo mismo. Candiles en las manos (hechos de sandías vaciadas, con pequeños agujeros y una vela encendida clavada verticalmente dentro), estarían recitando el mismo cántico u otro.

El *madfaa* de Ramadán o el *ftur* es un cañonazo inofensivo que anuncia el crepúsculo o solar, momento en que se rompe el ayuno. Su sonido alcanza todos los rincones de la ciudad. Algunos niños descontrolados de sus padres, que para mí eran los más afortunados, iban a verlo en directo. Los demás se sentaban a la mesa para comer, pero casi no comían nada, debido a que los niños no cumplen el Ramadán y comen en cualquier momento del día.

¡Queremos katayef! Los más pequeños empiezan a reclamar el katayef, el dulce típico y clásico de todas las noches del mes del Ramadán (sin estas dulces empanadillas el Ramadán no sería lo mismo). Los menores de doce años no deben ayunar, pero muchos de ellos lo hacen, imitando a los mayores o simplemente para pavonearse. Estos dulces son delicias medievales, difundidas por todo el imperio musulmán. Incluso en el sur de Italia y en al-Andalus ya se preparaban unas tortitas de katayef. Los mayores no hacen caso a los pequeños, pues están inmersos en los múltiples y apetitosos platos, los cuales se elaboran a diario y a lo largo de todo el mes (es escandaloso el despilfarro que acostumbran a hacer los musulmanes en ese mes, sin duda todo lo contrario que Mahoma recomendó: sobre todo austeridad y solidaridad). En realidad, los impacientes niños reclamaban de inmediato el katayef, en primer lugar porque les gustaba, y después porque acabar de comerlo representaba el final del menú y el principio de la juerga nocturna y callejera. Así pues, se comprenden las prisas de los niños por comer tales tortitas.

Una vez en la calle, los niños no paran ni un momento de jugar, cantar, correr y ponerse debajo de las ventanas de los vecinos implorando y pidiendo caramelos; unas veces lo consiguen y otras tan solo reciben grandes cubos de agua en la cabeza. Nadie se enfada, ya que eso forma parte de uno de los ingredientes más anhelados de las noches alegres del Ramadán. Los chiquillos de cinco a quince años andan solos hasta altas horas de la madrugada por las calles estrechas e iluminadas del casco antiguo de la ciudad. Uno de mis lugares favoritos para frecuentar, después de las correrías nocturnas del Ramadán, era la *zauyet el sheij Nazmi*, un centro de derviches y sufíes dirigido por el famoso y enigmático jeque Nazmi. A su alrededor se tejieron infinitas leyendas populares e inverosímiles. A veces, la gente creía que era un *wili* (una especie de santo) y otras veces fue acusado de mujeriego, payaso e incluso *gasus* (espía) de los judíos. La imaginaria popular es infinita.

En Oriente Medio son muy famosas las siguientes imploraciones frívolas, satíricas y jaculatorias, atribuidas y puestos en boca del jeque Nazmi y sus seguidores.

¡Sheikh Nazmi!,
mira la hermosa
en la ventana.
Nos mira y devora.

شيخ نظمي
شوف الحلوة
عالبطة
عم تطلع حلاقه

Hermanos,
disimulad, la veo, la veo,
la luna yo contemplo.

يا اخوان
اغرشوا شايفها
القمرورة شايفها

Yo jamás había oído a los derviches recitar este tipo de versos, aunque tampoco podría asegurarlo por completo. En realidad, mi atención no se centraba en eso, sino principalmente en el delicioso katayef que ofrecían a sus visitantes, y también en sus interminables movimientos giratorios al son de unos tambores infernales. Sin

embargo, los conservadores islámicos y acérrimos detractores del sufismo insisten en difamarlos.

Con frecuencia, regresábamos a casa alrededor de las tres de la madrugada, tan solo dos horas antes del *madfaa el suhur*, el cañonazo que se dispara para despertar a los creyentes (y, fastidiosamente, a los no creyentes) para comer cualquier cosa con el objetivo de resistir la siguiente jornada. Si el cañonazo despertador fuera insuficiente, lo haría el *musaharatti*. Este personaje altruista y muy típico del mes del Ramadán se dedica, cada madrugada y durante todo el mes, a recorrer las calles de la ciudad o el pueblo con un gran tambor (el uso del tambor es general, pero también se utilizan otros instrumentos), dando la tabarra a todos con el siguiente mensaje:

Los que estáis durmiendo
decid: El es Alá, único
poom, poom, poom...

يا نايمين
وحدوا الله

Este mensaje del tamborilero no es fruto de la casualidad. La base fundamental de la religión musulmana es la unicidad de Alá y debe recordarse a cada instante. Si alguien está dormido no puede hacerlo y entonces hay que despertarlo.

A pesar del cañonazo y del *musaharatti*, la mayoría de los adultos no se movía de la cama hasta la hora habitual de ir al trabajo. En cambio, los chiquillos sí que se levantaban. Recuerdo a mis hermanos y a mí, casi sonámbulos, dirigiéndonos a la fresquera y zampándonos aquellas empanadillas rellenas (*katayef*) y volviendo de nuevo a la cama. Dos horas más tarde, todo el mundo iba a la escuela.

Lo anteriormente relatado ocurre de forma parecida en todo el mundo árabe. Son muy famosas las *ramadaniyat* (noches de Ramadán) de las calles de El Cairo, Fez, Meknés, Damasco, etcétera.

Por cierto, el *katayef* se consume menos en el Magreb, ya que el *mshabake* (la enredada) y el *kaab el ghazal* (cuernos de gacela) son los dulces más típicos de la zona. Ambos son muy empalagosos.

El Ramadán es un mes lunar y dura veintinueve o treinta días, muy anhelados, seguidos e inolvidables para todos los musulmanes, sean creyentes o no.

El *katayef* está formado por tres componentes, los cuales se preparan por separado pero se comen juntos: Las empanadillas, el relleno y el almíbar.

El *katayef*

Empanadillas dulces

Ingredientes:

Empanadillas (*Es la parte más complicada, por eso muchas familias optan por comprarlas ya hechas*):

- 1 vaso de harina

- $\frac{1}{2}$ vaso de sémola fina
- $1 \frac{1}{2}$ vaso de agua
- $\frac{1}{2}$ cucharada de levadura rápida (para panes, bizcochos...), diluida en $\frac{1}{4}$ vaso de agua tibia
- Una pizca de sal
- Una pizca de bicarbo;

Relleno:

- 100 g de nueces picadas, sin machacar (como si fueran piedrecitas pequeñas)
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- Una pizca de nuez moscada

Almíbar: No hay un almíbar que guste a todo el mundo, porque el gusto sobre el grado de la intensidad del dulce, el salado o el ácido siempre es personal y discutible. Yo personalmente sigo esta fórmula:

- 1 vaso de azúcar
- $\frac{1}{2}$ vaso de agua
- $\frac{1}{2}$ taza (de café) de agua de azahar o de rosas
- 5 gotas de zumo de limón

Elaboración:

Bata todos los ingredientes de las empanadillas con una batidora, hasta conseguir una especie de crema homogénea y ligeramente esponjosa. Déjela reposar como máximo durante 20-30 minutos.

Cueza las empanadillas sobre una plancha o una sartén no adherente, ya precalentada, y prepárelas en forma de tortitas o crepes. Vierta, poco a poco, la masa base sobre el punto central de la sartén y cuando llegue al diámetro de una tortita (8-10 cm) y a un grosor de 1-2 mm, cueza durante 3-5 minutos, o bien cuando la cara inferior de la tortita esté ligeramente dorada (solamente se cuece una cara).

Mientras tanto, prepare el hashue (relleno). Hay varias clases de rellenos: de queso blanco, coco rallado, cuajada (norte de Africa y Siria). Estos últimos no necesitan ninguna preparación especial; en cambio, el relleno más consumido, el de nueces, sí necesita una esmerada preparación.

Para el relleno de nueces, mezcle bien en un plato todos los ingredientes del relleno y resérvelos.

Prepare el almíbar. En un cazo sobre un fuego mediano caliente el agua y después añada el azúcar. Remueva hasta que esté bien diluido y lleve a ebullición. Retire del fuego 1 minuto y añada las gotas de zumo de limón. Ponga el cazo al

fuego por segunda vez. Cuando hierva, agregue el agua de azahar y remueva de nuevo el contenido hasta que hierva por tercera vez. Entonces retire del fuego definitivamente. Se sirve caliente.

Coloque las tortitas con el lado dorado hacia abajo y ponga sobre la tortita 2 cucharitas de relleno, dóblela por la mitad y presione los bordes para unirlos, de modo que la cara dorada quede a la vista, formando así una media luna.

Unte las tortitas con samneh y colóquelas en fila y con 1 cm de separación en una bandeja. Ponga la bandeja en el horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos o hasta que las tortitas se hayan dorado. Retire y sirva en platos individuales. Finalmente, úntelas (a gusto del consumidor) con almíbar caliente y a disfrutar. ¡Atención! Los árabes no las untan, sino que las sumergen en el almíbar.

Aconsejamos la utilización de las planchas por su gran capacidad para cocinar al mismo tiempo mayor número de tortitas. Recuerden que la unidad familiar en el mundo árabe acostumbra a ser muy numerosa, por lo que la reunión de tan solo 2 o 3 familias en una velada *Ramadanieh* dispara el número de personas, y si cada uno come 4-5 tortitas, ya se puede imaginar cuántas unidades de katayef harían falta. Así, las enormes planchas o la compra de dichas tortitas preparadas sería la solución para tantas bocas.

Es conmovedor comprobar que, a pesar de las dificultades que representan para muchos, el final del Ramadán entristece a la gente. Pero afortunadamente, al día siguiente de finalizar el mes del ayuno se celebran los festejos más importantes del calendario musulmán, correspondientes a *eid el fitr*. Durante los tres días festivos se consumen los mejores platos (corderos, pollos, palomas, etc., rellenos o asados) y los pasteles típicos de esa fiesta (maamul y las famosas baklawas de múltiples variedades, bastila dulce, etc.).

Maamul

Se elabora con una masa formada de una mezcla de harina, sémola, mantequilla..., dividida en porciones, que se rellenan con nueces, pistachos o dátiles. Luego se hornean y finalmente se espolvorean con azúcar glasé.

Baklawas

Se hacen con un relleno a base de almíbar o miel, con nueces, pistachos o almendras. Este relleno se extiende entre dos capas de hojaldre. Se corta en porciones y a hornear.

Bastila dulce

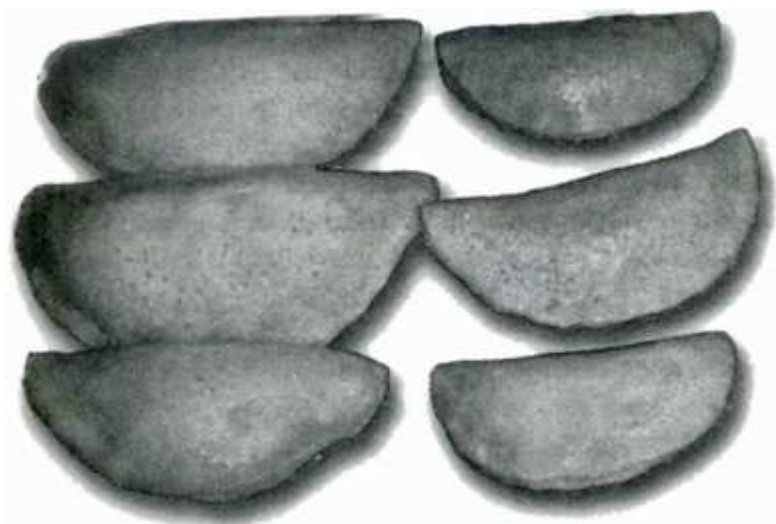
Es un delicioso pastel norteafricano de origen andalusí. Se elabora con hojaldres

rellenos de leche y almendras y se espolvorea con azúcar glasé y canela.

Se aconseja la compra de estos últimos pasteles, ya hechos, en las pastelerías.

El primer día del *eid* comienza con *salat el eid* (el rezo y las jaculatorias del alba). Es el momento más conmovedor y emblemático de las fiestas. Acto seguido, se visitan los cementerios y ahí mismo se empiezan a degustar los primeros pasteles. Después de finalizar los deberes con los difuntos, de inmediato la gente abandona los cementerios. A partir de ese momento todo el mundo se convierte en anfitrión e invitado y empiezan unas auténticas correrías para visitar al máximo número de familiares. Cada una de estas visitas no puede durar más de 20-30 minutos (disponer de mucho tiempo permite a uno visitar a más gente). En cada visita hay que aceptar el pastel que ofrece el anfitrión. Cuando llega el mediodía, se degusta la gran comida, que acostumbra a ser la mejor del año. Después del almuerzo se reanudan las visitas y, lógicamente, más pasteles y más cafés.

En resumen, tres días seguidos atiborrándose, sin pausa, de comidas, pasteles, café y té.





RUZZ BI-HALIB

Arroz con leche

«¡Arroz!, lo que quieras y más; ¡leche sola!, ni hablar. Ahora bien, si quieres arroz con leche, de acuerdo, enseguida lo preparo.» Esto era lo que decían a menudo las madres a sus hijos, cuando les solicitaban un poco de leche para beber. En los medios urbanos, durante los difíciles años cincuenta y sesenta, la leche era algo más que un lujo, en realidad era una auténtica medicina y la tomaban exclusivamente los enfermos de elevado rango social. Algún ingenuo preguntará: Y los niños ¿qué desayunaban?; cada día, y hasta los cinco años, se alimentaban básicamente de leche materna. A partir de esta edad, e incluso antes, empiezan a comer lo mismo que los mayores. Cada día, con el desayuno y a la hora de cenar tomaban, y aún lo hacen, 2-3 tazas de té.

Hubo días, sobre todo durante las revueltas populares de los años sesenta, en los cuales los gobiernos árabes y la UNRWA⁵ repartían, para contentar a la población, leche en polvo a los escolares. De aquella leche, treinta y cinco años después, aún recuerdo su repugnante sabor. No obstante, bajo la amenaza de los maestros nos tomábamos aquella cosa que después nos enfermaba a todos.

Solo recuerdo vagamente una ocasión en que mi familia compró leche para beber. Fue cuando el barbero practicó el *thur* (circuncisión) a mi hermano pequeño. Lloraba a rabiar de tanto dolor, pero estaba inmensamente feliz, sobre todo por los regalos que recibía con motivo de tal evento, y ¡ah!, tomaba leche fresca de cabra debido a que mi madre (igual que todas las madres) no podía amamantar a un niño encamado.

Ante tal agasajo, lógicamente, ningún niño hubiese querido recuperarse. Así pues, el tiempo de convalecencia dura, exageradamente, más de un mes, durante el cual el niño circunciso no para de recibir obsequios: la mejor comida, la mejor bebida, la mejor ropa y también las peores envidias por parte de los otros niños.

Una vez que los padres deciden poner fin a ese excesivo mimo, empiezan a convencer al niño de que ya es un hombre y de que los mimos son para los más pequeños. Por regla general, el objetivo de los padres no se consigue por la tabarra

⁵ Organización de las Naciones Unidas que se dedica al auxilio de los refugiados.

que dan al niño, sino por las incesantes burlas (en el fondo no son más que envidias) de los otros niños, los cuales le atormentan diciéndole que es un niño mimado, que es débil como las niñas, o porque necesita leche igual que los recién nacidos. El niño finalmente reacciona y aparentemente dejan de gustarle todas las cosas que solo horas antes le entusiasmaban. Entonces comienza a imitar a los hombres, a ponerse pantalones largos, a hacer recados, a proteger a las hermanas, a comer y beber como los hombres. Los hombres beben té y nunca leche; por supuesto, el niño también.

Entonces ¿qué?, ¿los árabes nunca consumen productos lácteos? Claro que sí y mucho, pero en conserva (quesos confitados) o cocidos (postres, como el arroz con leche). Este último plato es tan antiguo como el arroz; fue muy conocido por los hindúes, persas, árabes, griegos, etc., y se elabora de mil maneras. La receta árabe (actualizada) exige mucha paciencia, y es la siguiente:

Ruzz bi-halib

Arroz con leche

Ingredientes: *(para 8-10 personas)*

- 8 vasos de leche
- 1 vaso de arroz de grano mediano
- 1 vaso de azúcar
- ½ cucharadita de mistaka, granitos imprescindibles, con poder espesador y aromático. Se venden en tiendas de productos orientales.
- ⅓ vaso de agua de azahar
- Canela en polvo
- Miel
- ½ vaso de pistachos no salados y machacados (opcional)
- Coco rallado (opcional)
- Trocitos de nueces caramelizadas (opcional)
- Los ingredientes opcionales confieren categoría al plato.

Elaboración:

Limpie bien el arroz y déjelo en remojo en agua caliente durante una hora. Después escúrralo y póngalo en una olla con un vaso de agua a fuego medio.

10 minutos más tarde, añada la leche y baje el fuego, removiendo sin cesar con una cuchara de madera durante ¾ de hora.

Añada el azúcar y siga removiendo.

Mezcle los granitos de mistaka con una cucharada de azúcar y macháquelos hasta convertirlos en polvo. Entonces añádalos a la olla y siga removiendo 5 minutos más.

Agregue el agua de azahar y siga removiendo 2 minutos más. Retire la olla

del fuego e inmediatamente vierta el cocido en platos pequeños y ligeramente hondos o en tarrinas.

Deje enfriar y después póngalos en la nevera durante 3 horas como mínimo antes de degustarlos. A la hora de servirlos, por supuesto fríos, riegue la superficie de los platitos con hilillos de miel y espolvoréelos con pistachos, coco, canela y, finalmente, adórnelos con trocitos de nueces caramelizadas.

VERSIONES:

Existen diversas variaciones de esta receta, tan conocidas como la original, en todo el mundo árabe.

Mhalabieh

Se emplea la mitad del tiempo que en la receta anterior sustituyendo el arroz por almidón diluido en ½ vasito de agua caliente.

Mhalabieh maa burtuqal (con naranjas)

Antes de verter el cocido de la mhalabieh en los platitos, se pone una capa de zumo de naranja cuajado con un poco de almidón.



*El autor y su hijo con la saga de los el Aker,
el pastelero más famoso de Oriente Medio elaborando la kinafa.*



BEBIDAS

He llorado

He llorado...

Por cierto que no lloro por las borrosas huellas
de un desierto y vacío paraje, y tampoco me aflige
un gran amor difunto,
ni un cruel exilio lejos de mi bienamada;
pero las tradiciones que nos han expuesto
los piadosos Compañeros de nuestro gran Profeta
han hecho correr mis lágrimas,
y estas se apiñaron resbalando por mi garganta.
Por esas tradiciones el vino está vedado.
Y, desde entonces, hasta nosotros esta prohibición llega.
Puesto que está condenado,
es por la suerte del vino que hoy lloro.
Y lo bebo puro, sabiendo que muy pronto
seré castigado por el pecado cometido,
y los azotes,
ochenta precisamente, lloverán sobre mi espalda.

ABU-NOWAS, siglo IX



ماء

MA'A O MA'I

Agua

Para los musulmanes no hay nada más delicioso, sano, pulcro y sagrado que el agua. Es la única bebida que sacia la sed. En el mensaje coránico, Alá dice: «Yo, con el agua, he creado todos los seres vivientes». En el Corán y en el Hadith, el compendio que reúne los postulados y dichas del profeta Muhammad (Mahoma), hay numerosas alusiones que incitan a los creyentes a venerar el agua, a no ensuciarla, ni derrocharla, ni privarla a nadie, etcétera.

Recorriendo las calles de las ciudades y los pueblos árabes, el turista a menudo se queda asombrado por la enorme cantidad de casas y tiendas de comercio en cuyas entradas se colocan botijos o grandes tinajas llenas de agua para ofrecerla, por Alá y su profeta, a cualquiera que pase por allí.

Hace ya aproximadamente treinta años que estoy afincado en Europa. Creo que después de tantos años he conseguido asimilar todas las costumbres de este mundo, excepto una, y probablemente no lo conseguiré nunca. Es la costumbre de pagar dinero por el agua en los bares de los países donde, curiosamente, abunda este líquido.

Sin lugar a dudas, la escasez de agua en gran parte del mundo árabe propició una exacerbada devoción y altas dosis de superstición hacia sus fuentes. Por ejemplo, la gran mayoría lleva el nombre de algún profeta o santo. Además, la gente nunca va a la fuente a buscar agua después del ocaso, pues se cree que las fuentes están custodiadas por unos ángeles o santos que a aquellas horas están descansando. Por lo tanto, se recomienda ir a buscar el agua de las fuentes únicamente durante el día. De lo contrario los guardianes se enfadarían y la fuente se secaría inmediatamente. Los cristianos árabes de Nazaret (Palestina) ofrecen, como agradecimiento a la fuente de agua cercana a la ciudad, llamada La Virgen, varios sacrificios: flores, encienden velas, cirios, oraciones, etcétera.

Una de las interpretaciones más delirantes que he oído sobre el agua es la que narraban los habitantes de los pueblos cercanos al lago de Tiberíades (ubicado en la frontera entre Jordania y Palestina). Se refieren al agua caliente que brota de los manantiales que abundan en aquella zona. Los nativos, incluida mi familia, insisten en que el rey y profeta Suleiman ordenó a los espíritus y a los demonios que calentaran agua. Estos obedecieron la orden y mientras lo hacían se volvieron sordos y ciegos. Así pues, más tarde no se enteraron de la muerte de su amo y señor. Es por ello que, desde entonces y hasta nuestros días, aún siguen calentando agua.

Bismi Allah ar-rahman ar-rahim (en el nombre de Alá, el Misericordioso, el Compasivo). El árabe musulmán siempre recita esta loa antes de beber o tocar el agua. Los árabes cristianos, contagiados por los primeros, también recitan la misma frase o, con menos frecuencia, se santifican. Luego la toman en pequeñas cantidades, poco a poco y nunca de golpe, ya que es sabido que la velocidad es un hábito del *Shayatin* (Satanás).

El agua nunca falta en la mesa. La sirve, generalmente, el más joven de los presentes. El anfitrión no se sentiría rebajado si lo hiciera él mismo; al contrario (haciendo caso al proverbio árabe que dice que el servidor de la tribu debe ser su jefe), dicha humildad le elevaría.

El árabe, al solicitar un vaso de agua para beber, siempre lo hace expresando la siguiente alabanza y deseo para quien lo sirve: «Dame agua, que Alá te dé a cambio agua de Zamzam» (el pozo más sagrado del islam, situado en las proximidades de La Meca y Medina. Todos los peregrinos beben de esta agua).

Quisiera advertir a quienes viajen a los países árabes de que en múltiples regiones existe la costumbre de añadir al agua un poco de agua de rosas o de azahar. ¿Por qué?

La respuesta, según dice mi tío el *sheikh* Ahmad, juez de la *Shariha* (leyes) islámica de El Cairo, Ammán y Nablús, es que Mahoma bendijo la comida ligera que se acaba con un vaso de agua, porque es digestiva, diurética y, sobre todo, evita el mal sabor de boca; lógicamente, si el agua está perfumada, aún es mejor. Hoy día, a pesar del uso habitual de las pastas dentífricas, todavía no se ha abandonado ese hábito.



AL MASHRUBAT

Las bebidas de los Beduinos

El airan

Bebida clásica de los beduinos de Asia Menor. Se ofrece como refresco, sobre todo en verano. Estimula el apetito, así que, nada más llegar el invitado, se le ofrece un vaso de airan.

El primer airan que tomé fue por un accidente causado por la mitología árabe. En la frontera saudita-iraquí paramos en la «casa» de un beduino semisedentario, que insistió en ofrecernos algo refrescante cuando supo que los pasajeros que transportaba mi primo en su minibús eran peregrinos iraquíes que regresaban de La Meca.

El beduino solo pretendía conseguir *thawab* (la bendición de Alá) por su ayuda a los peregrinos.

En la «casa», constituida por una sola estancia y construida totalmente con adobe, el beduino ofreció los puestos más cómodos a los de mayor edad y en segundo lugar a los que aparentaban mayor categoría. Así pues, a un niño como yo, de trece años de edad y ayudante de un chófer le tocó, lógicamente, el peor puesto, cerca pero nunca encima del demoníaco y maldito umbral de la única estancia. Los bajos de los umbrales de las casas, según las creencias populares, están habitados por los *Jin* y *Shayatin* (malos espíritus y Satanás), por lo tanto, no es aconsejable sentarse encima de un umbral, ni siquiera pisarlo al entrar y salir de las casas, para no provocar a Satanás.

Inmediatamente después de acomodarnos a todos, el beduino envió a su pequeño hijo de diez años a buscar las bebidas que la esposa, nada más vernos, se puso a preparar en su jaima. Pasados unos instantes, el niño volvió con una gran bandeja entre las manos. Al pobre chaval, cuando quiso saltar el maldito umbral para entrar en la sala, se le cayeron la bandeja y los vasos, llenos a rebosar de la bebida blanca, la cual se cayó sobre mí de lleno. Yo tenía mucha sed y lamí todo el líquido que me fue a dar en la cara, sin preocuparme por el jaleo que se había armado en la estancia. Fue la primera vez que saboreé el airan.

El airan

Bebida de los beduinos

Ingredientes: *(para 4 personas)*

- 3 yogures
- 3 vasos de agua
- 2 ramitas de menta fresca
- 1 ajo pelado
- 1 cucharadita de sal
- 2-5 cubitos de hielo. *(Este ingrediente es una reciente incorporación a la bebida y es de uso urbano.)*

Elaboración:

Ponga todos los ingredientes en un jarrón y remueva con una cuchara larga, hasta obtener una especie de jarabe.

En el capítulo de las bebidas de la gastronomía árabe encontramos innumerables clases de bebidas de preparación casera, cuya base es regaliz, algarrobas, naranjas, tamarindo (dátil indio), uvas, pasas, etc. Todas estas bebidas se ofrecen como refrescos y casi nunca para acompañar los menús.

El áraq

Esta bebida alcohólica, parecida al anís, merece una especial atención. A pesar de su prohibición en todo el mundo árabe-musulmán, nunca ha desaparecido totalmente de los mercados, legales o clandestinos. Es una bebida inseparable de la famosa mezza⁶, muy conocida en Asia Menor y especialmente en el Líbano y Turquía. En estos países reside una minoría armenia, cuyos miembros son auténticos maestros en elaborar dicho licor a base de arroz y ligeramente anisado. Normalmente, a la hora de beberlo se rebaja con un poco de agua. Se toma en pequeñas cantidades, como si fuera vodka o sherry.

El áraq, junto con la mezza y la mejana⁷ forman la «tríada» con la que los árabes aluden, como señas de identidad, a los libaneses.

Popularmente, todos los países árabes tienen sus tríadas. Por ejemplo, los

⁶ Según *Lisan el árab* («Tratado de lengua árabe») mezza proviene del verbo árabe *tamazzaza* y significa «degustar en pequeñas cantidades y poco a poco», así se impregnan las papilas gustativas y se disfruta al máximo. La mezza está formada por innumerables platitos para picar que, lógicamente, se presentan igual que los vermouths en Occidente, antes de ofrecer el menú principal.

⁷ Se dice que Mejana era el nombre de una hermosa campesina, que fue secuestrada por el cacique del pueblo. Su marido, un pobre campesino, resignado a su suerte, se dedicó el resto de su vida a deambular por las montañas y a cantar, para su amada, unas desgarradoras canciones. Todas empezaban con la misma melodía y las mismas letras, invocando, repetida y desesperadamente, el nombre de su amada: *Mejana*, o *ya Mejana*, etc.

elementos que forman la tríada de Egipto son la cantante Um Kul-thum, el mdammas (las habas) y su gente, que siempre está de «guasa». La de Argelia, mucho gas natural, el del millón de mártires (por la guerra de la independencia) y que la gente no habla árabe. La del Yemen, el *qat* (hierba alucinógena), las dagas y las cabras. La tríada de Jordania...





القهوة والشاي

AL QAHWA WA AL SHAY

Café y té

Alrededor del pequeño y rectangular *mankal* (brasero), en una pequeña habitación nos apilábamos catorce miembros de la misma familia: diez hermanos, mis padres, la tía y la abuela materna. Mi padre, «la autoridad», ocupaba siempre el mejor sitio, muy cerca del brasero, para dirigir todo lo que se hacía en relación con aquel multiusos y milagroso artilugio. El brasero no superaba los 50 cm de largo y 30 cm de ancho, y nuestra vida, cada invierno, giraba a su alrededor; allí entrábamos en calor, cocinábamos, charlábamos, mi madre lavaba y secaba la ropa, y en medio de aquel *over-booking*, mis hermanos mayores estudiaban como podían. Eran los duros años cincuenta, en los cuales mis padres pasaron de ser unos prósperos comerciantes en Palestina a simples refugiados.

Mi madre colocaba la gran tetera en un rincón del brasero, mientras mi padre, muy cerca de este, acucillado y sin moverse, manejaba como nadie una gran pinza. Colocaba sobre ella cuatro o cinco piezas cuadradas de queso de cabra de conserva propia y luego colocaba la pinza sobre las brasas del *mankal* para que se tostaran. Por encima de la pinza y sin tocarla, se montaba el *mansab* (un soporte en forma de corona, algo alta y sin techo), sobre el cual se tostaba el pan. A cada uno de nosotros le correspondía, para cenar o desayunar, un trozo de pan, otro de queso y una taza de té. A menudo faltaba el queso y se sustituía con el famoso *zeit y zaatar* (una mezcla de orégano, sal, sésamo y summak). Se untaba el pan con aceite y, por encima, se espolvoreaba con el zaatar. Luego se colocaba el pan sobre el *mansab* y se ponía todo sobre el brasero, elaborando así el famoso *manúushe*. Durante los inviernos tostábamos los panecillos, pero en verano no lo hacíamos. Ahora bien, el té siempre se debe servir ardiendo.

Los ingleses fueron quienes popularizaron esta bebida en Oriente Medio. En el siglo XIX era totalmente desconocida para la mayoría de los árabes de la zona. En cambio, los magrebíes y los saharauis tomaban té desde hacía muchos decenios.

Por lo tanto, no ha de extrañar la existencia de ritos y anécdotas en torno al té en la zona del Magreb. Sin embargo, su incorporación a la lista de las bebidas de Oriente Medio es reciente y en esta zona escasean tales ritos y anécdotas.

No ocurre lo mismo con el café, que es una bebida/infusión de origen irrefutablemente árabe o, como mínimo, de Oriente Medio. Se ha escrito mucho sobre su descubridor, el pastor llamado el Khaldi, quien observó la excitación de sus cabras

al comer aquella planta y sus frutos, que posteriormente sería conocida como el *kahwa* o *qahwa* (café). Lógicamente, debido a su antigüedad, la historia del café cuenta con infinidad de anécdotas, ritos e historias, algunas de ellas plagadas de situaciones tragicómicas.

Alrededor de aquel brasero oí varias historias sobre el café, y dos de ellas eran realmente difíciles de creer, pero fueron ciertas.

La primera tuvo un final bastante cómico. Todo fue fruto del desconocimiento de los aventureros de las otras culturas. En la segunda década del siglo XX, un expedicionario inglés llegó al desierto ubicado entre Jordania y Arabia Saudita, y fue recibido en la tienda de un jefe beduino. El inglés estaba mal informado sobre los ritos de hospitalidad de los árabes y, sobre todo, de los beduinos. Sabía, por ejemplo, el agravio que puede causar rechazar un café ofrecido por un árabe, pero en cambio, no tenía ni la más remota idea de que había que remover la taza del café antes de dejarla en la bandeja (con este movimiento ilustrativo, el anfitrión entiende que el huésped ya no quiere más café). El inglés se enteró del detalle después de haber tragado veintiséis tazas de café. El pobre aventurero no pudo conciliar el sueño hasta una semana después. En realidad no se supo —comentaba mi abuela— si era por culpa de la excitación que le causaba el café o por las diarreas y retortijones que produce su consumo excesivo en un corto espacio de tiempo.

La segunda historia tuvo un final muy trágico, por culpa de las múltiples y opuestas interpretaciones que hacen las tribus beduinas de los incontables ritos y tradiciones. Sucedió en el siglo XIX. Un joven beduino, al regresar a su hogar, encontró a su esposa sentada con un extraño en la jaima levantada en medio del desierto; inmediatamente, el joven salió de su tienda, se dirigió a la de su madre y le preguntó sobre el número de tazas de café que había tomado el huésped. La madre dijo que tres. El joven volvió a su tienda, donde estaban su esposa y el huésped y, sin mediar palabra alguna, degolló a ambos. El autor del doble crimen justificó su actitud ante un tribunal de carácter tribal, escudándose en un verso épico (en un pasado no muy lejano, los versos o refranes constituían auténticos edictos o reglas jurídicas que se imponían, sin paliativos, en el desierto) que decía:

El ofrecimiento del primer café, es un deber hacia el huésped.

El segundo café, está dedicado al placer.

Y, si llegara a servirse el tercero, la espada es el remedio.

El joven interpretó mal esa prosa beduina y ante el tribunal dijo que aquella situación debía acabar así para defender su honor, ya que su esposa estando sola debía ofrecer el café solo una vez; entonces el huésped debió marcharse ante la ausencia de *rab el beit* (el dios de la casa, el esposo). Al ofrecer el segundo café, dedicado al placer, como dice la prosa, sin titubeos dedujo que hubo buena química entre ambos; en otras palabras, la *wilie* (la sumisa) y el foráneo buscaban el placer, por lo que hizo lo que hizo con el fin de limpiar su propio honor y el de su propia tribu.

La interpretación más verosímil de dicha prosa dice que el primer café que ofrece el anfitrión es para honrar al huésped (o huéspedes); el segundo es señal de que los reunidos empiezan a disfrutar de la tertulia y la velada (placer), y si llegan a tomar el tercero, es que han llegado a un grado de amistad que será defendida por ambas partes con la espada. Existe otra versión que también trata sobre el polémico tercer verso: si una mujer, cuyo esposo está ausente, llegara a ofrecer el tercer café al foráneo o huésped, este debe proteger a la mujer con la espada hasta el regreso de su esposo.

Son innumerables las historias, tradiciones y supersticiones que rodean al café en el mundo árabe; para relatarlos todos se necesitarían varios libros. Pero antes de finalizar, y resumiendo, quisiera mencionar varios detalles relacionados con el café, que serán sin duda útiles para los viajeros en aquellas zonas.

Tomar una taza de café generalmente representa el comienzo o el final de una tarea agradable, visita, comilona, boda, negocio, etc.

En las visitas cotidianas, inmediatamente, el anfitrión ofrece el primer café de bienvenida y repite hasta la saciedad *Ahla u sahla* (saludo de bienvenida) para dejar bien claro que este café no es el de la despedida. El segundo café representa el final de la visita. ¡Atención!, el buen árabe jamás ofrece el segundo café si no lo solicita el propio visitante; este, dirigiéndose a los anfitriones, dice: «Si permites el café; es la hora de marchar». Todo depende del grado de afinidades y el aprecio que sienta el anfitrión hacia el huésped. Si es mucho, tarda en ofrecerle el café de la despedida, pero si es poco, en unos segundos estará hecho.

La mujer árabe a menudo sustituye al hombre en su ausencia, por lo tanto, entre otras tareas, debe cumplir con las reglas de la hospitalidad. En tal situación, es de agradecer y de gran caballerosidad que el visitante rechace con amabilidad el café ofrecido por una mujer y se marche. En las aldeas de Palestina, las mujeres insisten mucho en ofrecer el café; pues bien, ante su testarudez, hay que tomarlo, pero con suma brevedad y siempre en la entrada de la casa, nunca dentro.

Tomar café con un enemigo, o rechazarlo, representa una rúbrica de paz o la continuación de la disputa, respectivamente. En épocas no muy lejanas, los convenios no se firmaban sobre papeles sino únicamente tomando café.

Cuando una *jaha* (emisarios o mensajeros) se dirige a la familia de una chica casadera para solicitar su mano, se cuida mucho de no tomar el café antes de que su petición sea complacida. Marcharse de casa de un árabe sin tomar su café se considera un agravio hacia el anfitrión. Por eso mismo, el beduino —conocido por su sagacidad innata— a menudo intuye el motivo de las visitas y procura esquivar ese insulto ofreciendo el café inmediatamente, a ver si pican los emisarios y lo toman. Si lo hacen, se asegurará un margen de maniobra para rechazar o aceptar la petición de los emisarios, sin riesgo de ser difamado por el hecho de que la *jaha* no consumara en su casa el primer y principal requisito de la hospitalidad. Eso les ocurre habitualmente a los ingenuos de la urbe cuando, de inmediato y sin reflexionar,

aceptan el café ofrecido por el suspicaz beduino. No saben que por tal precipitación, con toda probabilidad regresarán a sus casas con las manos vacías y sin poder difamar. Este detalle nunca pasa inadvertido entre los propios beduinos. Si vienen con la intención de pedir algo, rechazan amablemente el café y dicen: *insha Alah baadein* (con la voluntad de Alá, después lo tomaremos). O sea, tomarlo o no queda pendiente del resultado.

El auténtico café árabe debe ser amargo, sin azúcar, aunque en la actualidad el café amargo solo se ofrece después de finalizar una buena comilona o en las ceremonias de luto. La incorporación del azúcar al café es reciente y enturbia su auténtico aroma.

Aunque parece increíble, si fallece un anciano los familiares del difunto ofrecen a las personas que se presentan a dar el pésame café con azúcar. Las interpretaciones de este detalle son, como siempre, dispares. La primera y más probable dice que los familiares deben endulzar la boca a todos los presentes, en señal de satisfacción porque el anciano aprovechó un buen y largo ciclo de vida. La segunda, según las malas lenguas, se refiere a la alegría de los familiares por el hecho de deshacerse de un viejo.

¿Por qué los árabes sienten tanta afición y pasión por el café? Probablemente es debido a la leyenda que ilustra que esa bebida fue elaborada por el arcángel Gabriel y ofrecida, por primera vez en la historia de la humanidad, al profeta Muhammad (Mahoma). Sin embargo, los únicos escritos que existen sobre el primer descubridor del café hablan del pastor el Khaldi, y sobre el primero en tomarlo como la infusión clásica que todos conocemos, se habla del *darwish* (derviche) Shazly el Adrusy, en el siglo X.

Yemen fue el país originario del café, aunque algunos autores lo atribuyen a Etiopía. El café de *al mukhá* (Moca), en el mar Rojo y cerca de Aden (Yemen) es realmente insuperable. Las caravanas comerciales yemeníes se encargaron de difundir el café al resto de la península arábiga, la gran Siria, Turquía y de este país a Europa. Se extendió después su cultivo por varios países cuyo clima es parecido al del Yemen.

Hablando del Yemen, estimados lectores, si tienen la oportunidad de visitar este país —el país árabe más genuino, el resto son arabizados—, hagan lo imposible por presenciar y, por qué no, participar en alguna velada de canto *Sanaaí* (sanaa), la cual empieza inmediatamente después del almuerzo y sigue hasta el anochecer, conocida como la hora del profeta Suleiman, en que el ser humano debe reencontrarse con la reflexión. Durante las tres fases de la velada (el recibimiento, cantar y soñar despierto y, por último, la reflexión), los participantes no cesan ni un momento de cantar y tocar música, mascar *qat* (alucinógeno) y, ¡cómo no!, degustar el mejor café del planeta.

En algunas zonas la reverencia, la pasión y el anhelo por el café llegan a grados insospechados de auténtico delirio. En los desiertos del Neguev y el Sinaí, el antropólogo Hanauer encontró en unas tumbas de jefes de tribus, enterrados junto a sus dueños, el *bakraj* (recipiente clásico del café), el *mihmasa* (el tostadero) y varios utensilios típicos para la elaboración de tal infusión.

Asimismo, los fanáticos del café a menudo juramentan por la vida de Shazly, el primer elaborador de esa bebida.

El café árabe siempre se ofrece mezclado con cardamomo. Si una mujer lo carga mucho con este afrodisíaco, incita a muchos comentarios sugerentes y promiscuos... Ya hemos tocado este tema en el capítulo de la tabboule.

El anfitrión debe probar el café antes de ofrecerlo, siempre empezando por la derecha, excepto si alguien se adelanta y propone que el de mayor edad ha de ser el primero en recibirlo. A veces este lo acepta y otras no, haciendo gran gala de modestia y refiriéndose al código costumbrista que dice: «Por la derecha, aunque Abu Zeid (noble heroico de la mitología árabe) se presente».

No cabe la menor duda de que en Oriente Medio las historias sobre el café son inagotables; sin embargo, en el Magreb escasean. En el norte de África, por otra parte, abundan las anécdotas relacionadas con el té a causa de la exigua y desfallecida dominación de la cultura árabe y, posteriormente, de la otomana, además de su pronta colonización por los europeos (que eran más afines al té por la facilidad que tenían para conseguirlo de sus otras colonias sudasiáticas).

Recorrí varias regiones del Magreb árabe y contacté con sus gentes *in situ* y con los emigrantes, quienes con facilidad se ensimismaban y contagiaban a los oyentes relatando fascinantes y variopintas historias.

Una de las más famosas y conocidas es relatada dócilmente por los *sahrauíin* al ofrecer a su huésped tres vasitos de té. El primer vaso, de sabor muy amargo, dicen que es amargo como la vida misma; el segundo, de sabor neutro, como el amor, no se sabe si es dulce o amargo; el tercero y último, muy dulce, dicen que es como la muerte. La última parte de esta historieta provoca a menudo la risa de los tuaregs (los hombres azules del sur de Argelia), que insisten en que nadie regresó de la muerte para afirmar que era tan dulce.

En el Magreb, habitualmente, se consume el *shay ajear* (té verde), muy poco conocido en el Mashrek (el mundo árabe oriental). En esa región, el de mayor consumo es el té negro clásico.

La forma de elaboración de ambos es totalmente distinta. En el Magreb, es más ritual y pausada, y en cambio en Oriente, debido a la inferior categoría del té respecto al café, no se presta mucha atención a su preparación.

Realmente, no hay nada tan fascinante como pasar unas veladas en una tienda de *bedu* (beduinos), recostados sobre alfombras y esteras coloridas y a rayas, apoyando el codo sobre cojines sedosos, contemplando el cielo totalmente despejado, estrellado e increíblemente cercano.

Yo tuve la suerte de pernoctar unas noches, inmensamente estremecedoras, en el desierto del Dahna, que bordea la orilla occidental del golfo arábigo y conecta con el tremendo desierto del Rub el jali, el territorio vacío (miles y miles de kilómetros cuadrados de nada).

Alrededor de un *bakraj al qahwa* (cazo de cobre, largo, estrecho de cuello y ancho de fondo, especial para la elaboración del café), una mujer beduina intentó afanosamente discernir nuestro futuro, leyendo los dibujos que dejó el marro del café de nuestras tazas al volcarlas boca abajo. Cada noche estuvimos acompañados por un *badaui* (beduino) que cantaba y tocaba maravillosamente las melodías sin tener estudios musicales, con un rabab⁸ desgarrador. La voz del beduino, no menos desgarradora que su primitivo instrumento, partía de nuestra tienda y surcaba el infinito en el inmenso desierto.

Cantaba el nativo repetidas veces:

Ella se mofaba de mis canas;
son una auténtica veneración
¡ojalá, si me hubiera reprochado
de cierto pecado!
¿Te has olvidado que las estrellas
iluminan los cielos negruzcos?⁹

عيرتني بالشيب
وهو وقار
ليتها عيرتني
بما هو عار
إن تكن شابت الزوائد مني
فالليالي تزينها الأقمار

Decir que en los países árabes hay decenas de clases de cafés, y no menos maneras de elaborarlo, no es ninguna exageración. Sin lugar a dudas, la zona de procedencia del café, su forma de cultivarlo, de recogerlo, transportarlo, tostarlo y empaquetarlo, no son factores de segundo orden para determinar su calidad como materia prima.

Los árabes creen «a pies juntillas» que para conseguir un excelente café es mucho más importante el *nafs* (el alma) que añade cada uno a la hora de prepararlo, que todos los factores anteriores. ¿Qué quieren decir los árabes con esto del «alma»? Sencillamente, en este caso se refieren al esmero y al deseo de cada uno de prepararlo y después tomarlo. Tales requisitos, a su vez, ilustran el carácter y la disposición del anfitrión hacia su invitado.

Una de tantas cosas extrañas que me sorprendió mucho en el mundo occidental fue, y todavía lo es, la velocidad automática con la que los europeos y los norteamericanos elaboran y toman el café en un abrir y cerrar de ojos. Repetidas veces me preguntaba: ¿cómo son capaces de entrar en el bar, muchas veces a solas, de pie y sin mediar una palabra, tragar en un minuto aquel café poco perfumado, agrio y desalmado, y para colmo de colmos, servido en un vasito y no en taza?

⁸ El rabab es una especie de violin primitivo de una sola cuerda, fabricado artesanalmente con piel de cabra por los beduinos.

⁹ Melodías del repertorio del gran cantante iraquí de los años cincuenta, el malogrado Nazem el Gazaly.

Recuerdo que de niño fui testigo en el *istekbaál*¹⁰ de varias discusiones de mi madre sobre las clases de café y las habilidades de tal o cual señora para elaborarlo. La mayoría de las mujeres —cuya opinión en esta materia es indiscutible— afirman que el café *adani*, de Aden (Yemen), es insuperable (desconocen el término mundial moca, ni siquiera las dos especies del café, la arábica y la robusta). Y añaden que nadie supera a las beduinas en tostarlo con el *mihmasa* (tostadero primitivo), ni en molerlo con el *mihbash* (un mortero de madera), ni en prepararlo, ni siquiera los mismísimos turcos.

Por cierto, los turcos exigen tres condiciones fundamentales para conseguir un café exquisito: negro como el infierno (se refiere al destino negro del pecador y no al infierno propiamente dicho, porque en la mitología musulmana el infierno, *Jahannam al Hamra*, es un gigantesco brasero con llamas vivas, por lo tanto tiene el color rojo), fuerte como la muerte y dulce como el amor.

Los cuatro gustos de café más frecuentes que se elaboran en el mundo árabe son los siguientes: el *sada*, sin azúcar; el *jafif*, con poco azúcar; el *osmaly* (otomano o turco), medianamente dulce, y, finalmente, *al riha*, al que solo se le pone «el aroma» del azúcar, esto es, menos que el mínimo. Todos ellos siempre cargados con el *hal* (cardamomo), peculiar y primordial especia para la elaboración del café árabe. La ausencia del cardamomo en el café dará como resultado cualquier café, excepto un café árabe.

Al qahwa

Café

Ingredientes: (para 4 personas)

- 4 tazas de agua natural y carente de cualquier gusto
 - 0-4 cucharadas medianas de azúcar (a gusto del consumidor)
 - 6 cucharadas medianas de café árabe molido (mezclado con cardamomo).
- En caso de no disponer de esta clase de café, su preparación no es tan difícil: se tuestan 4 granos de cardamomo, se añaden a 8 cucharadas de granos de café ya tostados y se procede a molerlos varias veces hasta*

¹⁰ *Istekbaál* proviene del verbo árabe *istakbala*, que quiere decir recibir. El *istekbaál* es una interesante institución, implantada a pesar de la voluntad de los hombres, en las ciudades de Oriente Medio, que representa la válvula de seguridad o de escape, según como se mire, a ojos de los hombres o de las mujeres, respectivamente. Cada una de las mujeres tiene el permiso o derecho, un día al mes, para recibir en su casa a sus amigas; allí, conversan, cantan, bailan, fuman los típicos narguiles, etc. Añadido a todo esto, les aseguro que en el *Istekbaál* se chismorreaba, se conspiraba y se tejían las más ardorosas historias de amor y odio entre las propias mujeres. A mi madre le correspondía el primer jueves de cada mes, y obviamente, para mi padre, era el día más oneroso del mes. Los hombres no pueden entrar en su propia casa antes de que el *istekbaál* se dé por finalizado por las *yayat* — gallinas— (según los hombres, las mujeres en el *istekbaál* solo cacarean). El rechazo del hombre a entrar en su propia casa mientras dure el *istekbaál* se debe al horror que siente el hombre árabe a verse públicamente mezclado o interesado en asuntos que atañen a las mujeres, lo cual, presumiblemente, reduciría su grado de virilidad en opinión de los machos y también, y con más saña, en la de las mismas mujeres.

convertirlos en polvo (lo más fino posible). Estas cantidades son suficientes para 4 tazas.

Elaboración:

Caliente el agua en un cazo apropiado para hacer el café. A medio calentar, añada la cantidad de azúcar deseada. Una vez diluido el azúcar, añada el café y remueva con una cuchara continuamente. Al cabo de unos minutos, observará que el contenido del cazo se eleva hasta la superficie.

En este momento, retírelo del fuego antes de que el café se derrame. Siga removiendo con la cuchara durante 1 minuto más y vuelva a colocar el recipiente en el fuego. Siga removiendo con la cuchara durante otros 2 minutos, deje de remover e inmediatamente verá cómo el contenido sube hasta la superficie otra vez. En ese instante, retire el café del fuego y se habrá acabado la cocción.

En la superficie del contenido se forma la crema del café, que se reparte equitativamente entre las cuatro tazas; después vierta el resto del café y sirva inmediatamente. No obstante, hay que esperar 2 minutos antes de degustarlo, el tiempo suficiente para que el marro se pose en el fondo de la taza.

Si quisiera hacerlo a la brasa, coloque el cazo tocando las brasas y siga los pasos anteriores. De esta manera el tiempo se multiplica por cuatro. Indudablemente, merece la pena.

Nunca se debe preparar el café árabe en cafeteras de ninguna clase; o se hace de esta manera o es mejor desistir.

Los auténticos beduinos lo sirven ya reposado y sin crema. ¿Por qué y a quién lo sirven? Porque el beduino siempre tiene el café preparado para el visitante imprevisto o para la gente de paso. No obstante, en las veladas acordadas con antelación entre familiares y amistades, el café debe hacerse en su forma original. Lamentablemente, de los auténticos *bedus* (beduinos) quedan pocos. La máquina y el motor redujo a esta noble etnia humana a la nada.

Preparación del té

Los niños de todo el mundo, por muy diferentes que sean sus entornos, suelen hacer las mismas curiosas preguntas. Una de ellas, y la más común, es la que trata de saber ¿quién fue el primero en hacer tal cosa o tal otra?

A mi tío, el general Innab, igual que a todos los militares, le gustaba el té más que el café (en los años cuarenta y cincuenta, algunos árabes imitaron a los ingleses en sus hábitos, porque se consideraba como un «guiño» a favor de la modernidad). Un día estuvo en nuestra casa y se puso a manipular nuestro brasero para colocar hábilmente la tetera. Mi hermano, el más pequeño, soltó la pregunta típica: ¿quién fue el primero que tomó la primera taza de té? No nos sorprendió en nada la historia

milenaria que nos contó sobre aquel emperador chino que recomendó a su pueblo, por la impureza del agua, hervirla antes de beberla.

A un chino se le ocurrió la anécdota más conocida, según la cual, mientras esperaba a que se enfriase su taza de agua ya hervida, dentro de la taza cayó una hoja de una planta que tiñó toda el agua...

Esa historia, a nosotros, no nos produjo ninguna sensación de relevancia. En cambio, sí que estuvimos más atentos y asombrados cuando el general nos aseguró que él fue el primero en tomar el té de todo el Sham, la gran Siria (la actual Siria, Líbano, Jordania y Palestina). Fue a principios de este siglo, cuando en su primer contacto con los colonialistas ingleses prestó ayuda a una patrulla de soldados ingleses que tuvieron problemas con su vehículo en mitad de la nada del desierto, al sur de Karak, en Jordania. Como recompensa, le dieron un pequeño saco que contenía té. El entonces joven e insignificante comerciante ambulante Innab se sorprendió de aquella recompensa, y no supo de qué hierba se trataba. Ni corto ni perezoso, se lo ofreció a su mula, que engulló a la vez el té y el saco. Los ingleses, lógicamente alucinados, explicaron y ofrecieron al joven Innab una taza de té.



Con la mano izquierda, el general destapó la tetera (el agua ya estaba hirviendo) e introdujo la otra en una lata cuadrada, en cuyas paredes había varias ilustraciones hindúes y que contenía el té a granel. Murmuró el nombre de Alá y sacó de la lata un puñado de té, lo echó en la tetera, la tapó e inmediatamente la desplazó a un rincón del brasero, lejos del montón de brasas que habitualmente se colocan en el centro del brasero (con esta maniobra se deduce que se quiere seguir cociendo, pero a fuego lento). Cinco minutos más tarde, el general Innab nos sirvió el té en unas pequeñas tazas y añadió a cada taza una o dos cucharadas medianas de azúcar. «Así lo hizo el sargento Robert con el primer té que tomé y yo sigo haciéndolo de la misma manera», dijo mi tío.

A menudo, y con el propósito de dar comodidad al consumidor, al hervir el agua se echa ya el azúcar. Al hacerlo de esta manera —aunque parece exagerado— la gente busca, forzosamente, utilizar la mínima cantidad de *vajias* (nos referimos a las cucharas individuales) para no derrochar la escasa agua a la hora de lavarlas.

Al shay

Té

Ingredientes: *(para cada taza de té)*

- 1 taza de agua natural carente de cualquier gusto (tal requisito es básico para una buena taza de té)¹¹
- 1 cucharada de tamaño mediano de té a granel. Aconsejamos el té procedente de Ceilán¹²
- 1 ó 2 cucharadas medianas de azúcar (a gusto del consumidor)
- Opcional: Se añade una hoja de menta fresca o salvia a cada taza de té una vez hecho.

En el Magreb todo es diferente y aún se mantiene el ritual clásico en la preparación de dicha bebida. Los ciudadanos magrebíes siguen dando mucha importancia al té, para los compromisos hospitalarios y de agasajo. Por lo tanto, se esmeran mucho al prepararlo.

Té en el Magreb

Ingredientes: *(para 6 tacitas)*

- 1 buen ramillete de menta o hierbabuena

Elaboración:

Disponga en una tetera la menta o la hierbabuena, junto con una cucharada grande de té verde y el azúcar.

En otro recipiente, caliente ½ l de agua natural. Cuando hierva, añádala a la tetera, la cual se pone al fuego durante 2 minutos.

¹¹ La mayoría de los árabes clasifican y reconocen el té por el país de procedencia, ignorando sus diferentes clases. En este caso, creo que mi cuñado se refirió, sin saberlo, al té que los ingleses llaman té *breakfast*.

¹² Sri Lanka, el cual es un té funcional y generoso en «caracteres». Esta última referencia la repetía a menudo mi cuñado Saadiddin, que fue «rey» del té en gran parte de Oriente Medio, desde los años cincuenta hasta la década de los ochenta. Alababa el ligero y buen sabor de dicha clase de té, su buen precio, el aroma, sus propiedades medicinales, antiestreñimiento, anticaries, etc. En resumen «generoso en caracteres».

Apague el fuego y deje reposar la tetera 5 minutos antes de servir el té en tazas pequeñas.

En Oran (Argelia) me lo prepararon así; en cambio, los saharauis y los tuaregs lo preparan aún con más ceremonia, debido a su relajado modo de vivir y a la escasez de recursos modernos a que están acostumbrados. Utilizan como fogón un artilugio parecido a un candil, cuya potencia no superaría la fuerza de una vela. Además, en la misma velada, preparan tres variantes de té. Como hemos mencionado anteriormente, el primero sin azúcar, el segundo con moderada cantidad de azúcar y el tercero y último con mucho azúcar.

Estas son las dos auténticas y principales versiones para preparar el té en el mundo árabe, aunque existen múltiples excentricidades muy interesantes para degustarlo, que dan un toque de distinción. Por ejemplo, añadir a la taza del té —ya hecho— un poco de nuez moscada o canela; o lo que hace a menudo quien esto escribe, añadir una gota de agua de rosas y 4-5 piñones crudos.

Hoy en día los braseros escasean. Se pueden sustituir por barbacoas. Si no hay posibilidad de hacer el té de forma artesanal, se recurre a los fogones de la cocina.





أدب الطعام في المجتمع العربي الإسلامي

CÓDIGOS DE LA MESA Y LA GASTRONOMÍA ÁRABE-MUSULMANA

Una pregunta flotará en la mente de todos: ¿los árabe-musulmanes, en realidad, cumplen estos códigos? La respuesta es obvia: ni todos los cumplen, ni los que los cumplen lo hacen a rajatabla. ¿Qué procedencia tienen dichos códigos?

En primer lugar, el Corán. El incumplimiento de cualquiera de estos códigos se considera un pecado.

En segundo lugar, el *Hadith* (preceptos del profeta Muhammad [Mahoma]). Su cumplimiento es altamente estimado por la gente.

Y, en tercer lugar, el *taqalid* (costumbres y tradiciones). De cumplimiento relativo. No es criticable su incumplimiento, pero su seguimiento proporciona un mayor grado de consideración cultural.

Los códigos se dividen en tres clases: antes, durante y después de comer.

Códigos anteriores a la comida

- Preparar, para comer y beber, productos que marca la ley, esto es: nada de cerdo, productos con sangre manipulada, carne de animales muertos sin cumplir el ritual, cualquier bebida alucinógena, ni productos robados. Excepto por necesidad de supervivencia, todo lo anterior queda tajantemente prohibido.
- Lavarse las manos.
- Poner la comida sobre una mesa ligeramente elevada por encima del suelo, por respeto hacia la «dicha» de Alá. Durante los viajes, se debe poner la comida sobre una tela, manta, sábana, etcétera.
- No se deben utilizar utensilios de oro ni de plata.
- Sentarse decentemente. Las posiciones favoritas de Mahoma son sentarse en el suelo sobre las rodillas o erguir la pierna derecha y sentarse sobre la izquierda. Con esta posición, el estómago queda ligeramente presionado y enseguida uno tiene la sensación de estar saturado, por lo que dejará de comer. Tal actitud refleja el carácter asceta del profeta, el cual siempre recomendó mesura a sus

seguidores a la hora de tomar los alimentos. Mahoma dijo: «Llenar a tope cualquier saco es una equivocación, y si se trata del estómago sería la peor equivocación. Así pues —prosigue el profeta—, un creyente cuerdo debe destinar, a la hora de comer, un tercio del espacio de su estómago para la comida sólida, un segundo tercio para la bebida y el último para el alma. Quienes sigan tal recomendación jamás necesitarán un médico». Por lo visto, nadie la sigue.

- Conformarse uno con los alimentos de que disponga.
- Los buenos creyentes jamás comen solos. Mahoma dijo: «La mesa más bendecida es la que se inunda con muchas manos».

Códigos durante la comida

- *Bismi Allah ar-rahman ar-rahim* (en el nombre de Alá, el Misericordioso, el Compasivo). Esta mención de Alá es una práctica habitual de todos los árabes, fuere cual fuere su credo (musulmanes, cristianos e incluso los agnósticos), antes de empezar cualquier acción, por muy insignificante que sea. Hay gente que repite la misma frase antes de cada bocado. Con eso evitan que el placer de la comida les haga olvidar a Dios.
- No hay que empezar a comer antes de que lo haga aquel que tiene más años entre los presentes.
- Comer con la mano derecha.
- Empezar la degustación con un poco de sal o dátiles. Dijo Alí (correligionario de Mahoma y cuarto califa): «Quien sigue este consejo se previene de setenta enfermedades diferentes y elimina todos los bichos del interior de su estómago». En los países de Magreb y la península arábiga, es una práctica habitual empezar la comida con un dátil; en cambio, en Oriente Medio, tal hábito es inapreciable.
- Los bocados deben ser de tamaño pequeño y bien masticados, para facilitar la digestión. No se puede empezar con el siguiente bocado antes de haber tragado el anterior, ya que la impaciencia es un hábito de Satanás. Por la misma razón, se desestima soplar en el plato caliente para enfriarlo. Uno debe armarse de paciencia y esperar.
- Si los platos son comunes (no individuales), debe uno comer por el lado del plato que le corresponde.
- No hay que vigilar ni dedicar especial atención al comportamiento de los demás, para no cohibirles.
- Si cualquier alimento cayera al suelo, hay que recogerlo, limpiarlo y comerlo. Si fuese difícil limpiarlo, hay que dárselo a un animal antes que desperdiciarlo, si no, lo tomará Satanás. Especial atención al pan. Jamás he visto a un árabe, sea musulmán o cristiano, desperdiciando o tirando siquiera un mendrugo de pan. Incluso en el caso de que uno tropezara con un trozo de pan en el suelo, inmediatamente lo recogería para que nadie lo pisara, lo besaría y lo elevaría

hacia su frente en señal de respeto. Si estuviera en buenas condiciones, se lo comería o se lo daría a un animal; si no fuera así, lo escondería en un agujero lejos del alcance de Satanás.

- Masticar y tragar en silencio y no hacer sonidos molestos. Se debe conversar durante la comida, pero siempre de temas agradables.
- No eructar nunca. En caso contrario, se piden disculpas, *asef*, *afawan*. Se acepta también la disculpa en inglés, *sorry*.

Códigos al finalizar de comer

- En primer lugar, y en relación con el último punto, quisiera comentar el tópico, extendido gracias a las películas de cine malintencionadas y poco documentadas, de que los árabes deben eructar al finalizar de comer. En esta vida he oído muchas estupideces, pero como esta ninguna. Si involuntariamente se eructa y no se piden disculpas, uno corre el riesgo de que le repliquen con un *satteh* (que explote, o bien, que te parta un rayo).
- Dar las gracias a Alá por la donación generosa de tales alimentos.
- Algunas personas, antes de lavarse las manos, se chupan los tres dedos (el pulgar, el índice y el corazón) que han utilizado para comer, emulando así a Mahoma y sus correligionarios. El profeta justificaba tal actitud: «Nadie sabe dónde Alá pone lo mejor o lo más beneficioso de la comida, en el primer bocado o en el jugo que impregna los dedos».
- No hay nada mejor para acabar la comida que un vaso de agua fresca.
- Después del almuerzo es aconsejable una siesta de corta duración. Al despertarse, se toma algo de postre y finalmente el café o el té. En cambio, después de cenar es aconsejable pasear, aunque sean cien pasos. Es muy conocido el proverbio árabe que dice: «*Taghada wa tamada, taasha wa tamasha*» («almuerza y después acuéstate, cena y después pasea»)



GLOSARIO

- Aafuan عفوان Perdón
- Ahlan wa Sahlan أهلا وسهلا Bienvenidos
- Akleh rajisa اكل رخيصة Menú barato
- Al-hamdu li-llah الحمد لله Gracias a Dios
- Asef آسف Disculpe
- As-salam alaíkom السلام عليكم La paz esté contigo o con vosotros
- Attchan عطشان Tener sed
- Bajil بخيل Tacaño
- Baraka Allah fik بارك الله فيك Alá te bendiga
- Bhar بهار Especia de la India muy parecida al curry
- Bharat بهارات La mezcla de varias especias
- Bidun sukkar بدون سكر Sin azúcar
- Bismi Allah ar-rahman ar-rahim بسم الله الرحمن الرحيم En el nombre de Alá, el Misericordioso, el Compasivo
- Burghul o bulghur برغل Trigo entero que se prepara de un modo específico. Se encuentra en las tiendas especializadas en productos orientales
- Chabaan شبعان Estar satisfecho o lleno de comida
- Eish عيش Pan (palabra utilizada en Egipto)
- Fulful bhar فلفل بهار La mezcla especial del bhar con pimienta negra o blanca y alguna otra especia. Es recomendable comprarlo ya preparado
- Guaan جوعان Tener hambre o apetito
- Hafleh حفلة Fiesta
- Harr حر Picante
- Harisa هريسة En el Magreb significa picante; en cambio, en Oriente Medio se refiere a un pastel muy popular hecho con sémola y almíbar
- In sha'a Allah إن شاء الله Si Dios quiere, ojalá
- Jubsojubus خبز Pan
- Judrauat خضروات Verduras
- Kahua o qahwa قهوة Café
- Kahua saada قهوة سادة Café sin azúcar
- Kahua maa halib قهوة مع حليب Café con leche
- Karch كرش Barriga
- Karim كريم Espléndido, generoso u hospitalario
- Kol كل Come
- Lahm o Lahmeh لحم Carne
- Laziz لذيذ Delicioso

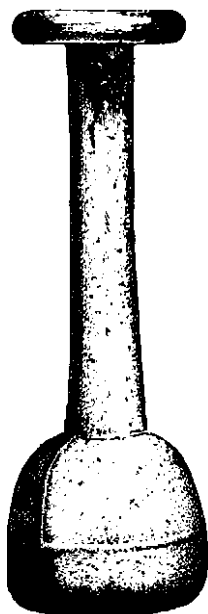
- La ﻻ No
- Ma'a o Ma'i ماء Agua
- Machrubat مشروبات Bebidas
- Malh ملح Sal
- Marhaba مرحبا Bienvenido (a, os, as)
- Masyed o dyamea مسجد أو جامع Mezquita
- Men fadlak من فضلك Por favor
- Naam o tayyeb (waja واخه en el Magreb) نعم أو طيب Sí, de acuerdo
- Ramadán رمضان El mes del ayuno
- Sabaa bharat سبع بهارات Los libaneses utilizan la mezcla de siete especias diferentes, nunca las mismas
- Samna o samneh سمن أو سمنة Mantequilla árabe clarificada
- Shatta شطة Picante (solo en Oriente Medio)
- Shay شاي Té
- Shukran شكراً Gracias
- Shukran li Allah شكر لله Dar las gracias a Alá; expresión de múltiple uso
- Sukkar سكر Azúcar
- Summak سماق Especia de color granate, que se compra ya preparada en tiendas especializadas
- Suq سوق Mercado. También a menudo se refiere al centro de la ciudad
- Tafaddalu تفضلوا Invitación a entrar en la casa, la tienda, o a participar en la comida
- Tahaniña تهانينا Felicitar a alguien
- Tahineh o tabinah o thinieh طحينة Crema o salsa de sésamo
- Tamam تمام Estar satisfecho o perfecto
- Wahed واحد Uno
- Wahed shay واحد شاي Un té
- Walimeh o aazimeh وليمة أو عزيمة Banquete
- Zeyn زين Muy bien, espléndido



BIBLIOGRAFÍA

- ABDALLAH, A., *Adab el taam*, Alejandría, Dar al Aquida.
- ABU-SHARAR, Mesham, *Refranes y dichos comparados*, Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, 1998.
- AL FADL, ABU, *Qissas al arab* [Cuentos árabes], Beirut, Dar al Turaz, 1963.
- AL MUNTAZERY, IMAM, *Targhib wa tarhib* [Estimular versus disuadir], El Cairo, Dar el Hadith.
- ALI, M., *Al Turath*, [Tradiciones], Karmel.
- BENAVIDES BARAJAS, L. L., *Las mil y una noches en «La cocina de los califas»*, Almuñécar, Dulcinea, 1997.
- BERGUA, JUAN (ed.), *El Corán*, Madrid, Ediciones Ibéricas, 1990.
- BRILLANT-SAVARIN, J. A., *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001.
- CERVANTES, MIGUEL DE, *Don Quijote de la Mancha*, Barcelona, Círculo de Lectores, 1989.
- CUT, I., *Cocina turca*, Turistik Yayinlar (ed).
- EL KAREH, R., *Le MezzeLibanais*, Sindbad.
- EL UEIDAH, *Adat wa Taqalid end el badu* [Costumbres y tradiciones de los beduinos], Ammán, Dar el Bashir.
- GUARDIONE, YOLANDA, *Tierra del sol poniente: Marruecos, gentes, tradiciones y creencias*, Madrid, Alianza Editorial, 1996.
- HAMIDALLAH, M., *El Islam*, Qatar, M de religión, 1996.
- KAMAL, S., *Alef ba al tabikh* [A, B, de la cocina], Beirut, Dar el Elm.
- KHALIFEH, U., *Ulum al din* [Conocimientos religiosos], El Cairo, Otomana, 1933.
- LEWIS, BERNARD, *Los árabes en la historia*, Barcelona, Edhasa, 1996.
- LORTEH, *Ard al zekrayat* [La tierra memorable], Beirut, 1875.
- MARDAM, F., *La cuisine de Ziryab*, Sindbad. *Mausuaa Arabieh* [Enciclopedia árabe], A. Saudita y E. Árabes. *Mausuaa Falastinie* [Enciclopedia palestina], Dire. Esp. M.P. (eds.).
- MAYRATA, RAMÓN, Y TABLETE, JESÚS, *Viaje por Egipto y Asia Menor*, Madrid, Álbum Letras Artes, 1996; Barcelona, Círculo de Lectores, 1998.

- MEDINA, XAVIER, *Alimentación mediterránea*, Barcelona, Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions de Catalunya, 1995.
- MORSY, M., *Recettes de couscous*, Sindbad.
- ROQUE, M. A., *Las culturas del Magreb*, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, 1994.
- SAHAB, V., *Heraf Arabieh* [Artesanía árabe], Beirut, Al Hamra.
- SARHAN, N., *Folklor*, Ammán, Dar al Dastur.
- SHAHAB, AZIZ, *Nakha* [El aroma], Ammán, Barhume.
- WEISS ARMUSH, A. M., *The Arabian Delights*, Cookbook.





RESEÑA BIBLIOGRÁFICA

SALAH JAMAL

Nació en la ciudad palestina de Nablús en 1951. Hijo de un tendero, creció y se educó en su ciudad natal. Tras la guerra de los Seis Días de junio de 1967 se embarcó rumbo a Inglaterra. Sin embargo, por el camino recaló en Barcelona, donde, en contra del parecer familiar, se instaló definitivamente. Para poder costearse sus estudios de Medicina, Salah Jamal trabajó en diversas y variadas ocupaciones, incluyendo un papel secundario como mafioso en un filme sobre el boxeo.

Licenciado en Medicina en la especialidad de Dermatología y en Geografía e Historia, en la actualidad compagina la profesión médica con la docencia en la Universidad de Vic, al tiempo que imparte conferencias y colabora habitualmente en la prensa escrita. Autor polifacético, ha publicado obras tan dispares como *Aroma árabe* (1999) y *Palestina, ocupado i resistencia* (2001), una reflexión sobre el conflicto árabe-israelí.



AROMA ÁRABE

En el mundo árabe, el té, el azúcar, las especias, las carnes, las frutas y las verduras se mezclan en una danza de aromas y sabores para provocar maravillosas sensaciones a los paladares más exigentes. Las deliciosas recetas recopiladas en *Aroma árabe* son el pretexto para sumergirse en los secretos del inmenso territorio árabe, rico en tradiciones pero también en innovación. A través de los platos más representativos de este vasto y variado pueblo, Salah Jamal recorre varios aspectos de la cultura a la que él mismo pertenece. Anécdotas, relatos, creencias, costumbres, relatos históricos y recuerdos infantiles, todo ello relacionado con la gastronomía, acercan al lector al universo árabe por el camino más agradable: el de los sentidos.

Desde Egipto hasta el Líbano, desde el Magreb hasta Palestina, en las ciudades más modernas y en las zonas rurales más aisladas, Salah Jamal ha preguntado a multitud de mujeres para oír de sus labios los secretos de una gastronomía dominada por la mano femenina. Las recetas comprenden los platos más representativos y cotidianos de esa tradición culinaria. Asequibles para el lector occidental, están complementadas por las variantes propuestas por los distintos países, por el significado o las propiedades que se otorgan a cada plato y por la forma y el momento del día en que se consumen en sus lugares de origen. Una mezcla de saber y tradición culinaria, que muestra hasta qué punto la gastronomía de un pueblo nos habla de su historia y su cultura..

* * *



© 2002, Salah Jamal
Círculo de Lectores, S. A. (Sociedad Unipersonal)
Licencia editorial para Círculo de Lectores
por cortesía de Editorial Zendera Zariquiey S. A.
Barcelona, 2002

© Diseño: Serifa
Fotografía de la sobrecubierta: Image Bank

Fotocomposición: Fotoletra, S.A.
Impresión y encuadernación: Printer industria gráfica, s. a
ISBN 84-226-9559-6
Depósito legal: B. 27268-2002

Impreso en España