

LA COCINA DE ZIRYAB

(El gran sibarita del Califato de Córdoba)

Autor: Farouk Mardam-Bey

Editorial: Zendrera Zariquiey

Recensión por:

**Isidro Sierra Alfranca
Academia Aragonesa de Gastronomía**

Zaragoza Marzo 2010

LA COCINA DE ZIRYAB

El gran sibarita del Califato de Córdoba (Por Farouk Mardam-Bey)

Voy a hablaros de un **libro** un tanto exótico, antiguo y moderno a la vez, que para su mejor comprensión estimo sería bueno desarrollar cuatro considerandos previos:

CONSIDERANDOS:

1.- En primer lugar su “**prosa**”.

Describe todo de una forma sencilla, pero a la vez cuasi poética, que engancha y deleita profundamente.

Es un libro bello, suave, sensible, que te traslada, como en una máquina del tiempo, a un mundo gastronómico placentero que va desde la cultura árabe medieval hasta la de nuestros días, conjugando armoniosamente la imaginación y los sentidos.

Sin embargo no es un libro lleno de remilgos, es simplemente “hedonista”.

2.- En segundo lugar su “**contenido**”.

El autor nos hace un brillante, variado y curioso recorrido por todos los principales y típicos productos empleados en la cocina árabe desde el siglo IX (y aún antes) hasta el momento actual y en los más diversos países islámicos. Nos habla del origen de dichos productos, de su historia, sus tipos, sus características, de los usos culinarios, etc., adornando todo con variadas y reales recetas, la mayoría de ejecución no difícil, y a veces reconocibles como similares a algunas de aquí, dado nuestro pasado árabe.

3.- El siguiente paso sería conocer al “**autor inicial**” y sus peculiares características.

Ziryab fue el gran sibarita del Califato de Córdoba. Su nombre era Abu al Hassan Alí ibn Nafi, pero le llamaban Ziryab (un mirlo negro), por su tez muy morena y melodiosa voz.

Nacido en el año 789 en Irak, de origen persa, con profunda formación y “costumbres y maneras agradables”.

Fue un personaje polifacético que vivió en Al-Andalus en la corte de Abderramán II. Allí fue desplegando sus conocimientos enciclopédicos, pero resaltando más por su genio musical (se dice conocía más de diez mil canciones), su refinamiento, sus saberes en el mobiliario, en el maquillaje, en la moda y por supuesto en el arte culinario.

Vivió rezumando hedonismo puro, muriendo en el 857 a los 68 años.

“En cierta forma fue el sucesor de Petronio o el precursor de Brummel”, así lo describió el gran antropólogo francés Lévi-Provençal en su libro “España musulmana” (2000).

4.- Finalmente el “**transcriptor y autor moderno**”.

Farouk Mardam-Bey, nacido en Damasco en 1944, periodista, crítico culinario y gastronómico (dentro de Qantara, la revista del Instituto del mundo árabe de París), que ha trasladado gran parte de los antiguos conocimientos y escritos de Ziryab a la época actual, complementándolos y ampliándolos con numerosos datos, anécdotas, recetas, etc., modernas y contemporáneas de la cocina árabe universal.

No olvidemos que Farouk Mardam-Bey firmaba sus crónicas y críticas culinarias precisamente con el pseudónimo de Ziryab. De ahí que, en cierto modo, este libro haya supuesto un homenaje a su persona.

Su gran mérito, además de recopilar y ampliar, ha sido el de transmitir en su prosa ese hedonismo del que hablábamos antes al referirnos a Ziryab.

COMENTARIOS AL LIBRO

Este libro, de fácil y placentera lectura, presenta **tres** apartados.

1.- El **primero**, “**Elogios**”:

Es el más largo y elaborado y como Ziryab (Farouk Mandam-Bey) dice:

“Rinde homenaje a 14 frutas, verduras y legumbres y también al arroz y trigo triturado, acompañando sus palabras, a menudo divertidas, de probadas recetas”.

Este es un libro muy mediterráneo en el que se mezcla lo **vegetal** (frutas, verduras y legumbres), con las **carnes**, muy especialmente el pollo, el cabrito y el cordero, elementos todos ellos, especialmente los dos últimos, de la mediterránea dieta judeo-cristiano-árabe.

Aporta sabrosas recetas procedentes de diversos países en donde la sabia utilización de variadas “especias”, tan clásicas en la cocina oriental, y su mezcla con distintos ingredientes, aventuran un verdadero placer en su preparación y aún más en su consumo.

Pero no queda sólo en esto, que es mucho o casi todo, si no que aporta un sinfín de comentarios curiosos sobre cada producto o receta. Sin ir más lejos, y como ejemplo, nos habla inicialmente de la “**berenjena**”.

Pobrecita ella, morada y humilde, crasa, quieta y dócil, totalmente avergonzada de ser la primera. Leer lo que cuenta es entretenido, mezclado con curiosas historias (se la hizo responsable de los más de 500 incendios que arrasaron Estambul, todo por la costumbre de asar berenjenas al fuego en verano, a pesar de los vientos que siempre soplan en dicha estación, vientos que por este motivo aún ahora se llaman “**patlican meltemi**” o viento de las berenjenas).

No puedo evitar leeros la primera **receta** del libro:

Pisto de Berenjenas. Za'luka. De Argelia. (leer en el libro).

Sigue con las “**habas**”, de las que dice son la “carne de los pobres”, pues es una leguminosa y posee proteínas abundantes. Entre otras recetas peregrinas nos expone las “**habas con yogur**”, receta sirio-libanesa en la que a 1 kg. de habas añade 0.5 kg. de jarretes de cordero a grandes tacos y dos litros de yogur, entre otras lindezas. Es el típico plato “Fuliyyé bil Laban” que se sirve acompañado de arroz. Vamos, como para iniciar la travesía del desierto.

Sinceramente el libro es divertido y sensual, saltando al “**azafrán**” (especia afrodisíaca), con su preciosa leyenda de origen, mostrándonos además unas sabrosas judías blancas con azafrán (b-zafaran). Por cierto, os suena la palabra alubia ¿verdad? Claro, en árabe es la **al-lubiya**.

Nos eternizaríamos, pues cada página llevaría una hora de comentarios. Por eso, vuelo, y solo os indico los distintos productos que describe y emplea en su cocina. Así el “**albaricoque**” (no era un manzano el árbol del Edén, si no un albaricoquero), las “**aceitunas**” o “**zítum**” (con un guiso de aceitunas rellenas de Túnez, “**marquit zítum**”), los “**dátiles**” (tajín de cordero lechal con dátiles), la “**calabaza**” (verdura preferida por la mujer de Mahoma) con una sabrosa receta siria, la **tortilla alejandrina** (calabacines, carne picada de cordero, huevos y más...). El “**tomate**”, que ya no es cosecha de Ziryab pues no lo pudo conocer, pero el amigo Farouk ha recopilado y estudiado a fondo el tema (por cierto se introdujo en el mundo árabe en Alepo en 1851-1286 de la era musulmana). Nos aporta, entre otras recetas, un “**pollo con tomates caramelizados**”, receta marroquí que está para chuparse los dedos. Los “**higos**”, aquéllos que “recibió el rey David de una joven en señal de pleitesía” y que en el oriente medieval y actual se nos ofrecen frescos, secos o en forma de delicadas confituras en Siria, Líbano o Túnez.

¿Y el “**cús-cús**”? ¿Cómo no hablar de él?. ¿Quién de verdad sabe prepararlo?. No es fácil. Aquí se nos dan indicaciones, variantes y sabrosas recetas para conseguirlo.

El “**arroz**”, el “**burghol**” (trigo vaporizado), la “**uva**” (no el vino), con sus “**hojas de parra rellenas**” o carne con pasas y miel. La “**alcachofa**”, la “**manzana**” y el humilde “**garbanzo**”, adjetivado también de **afrodisíaco**, quién lo diría, presentando una sencilla sopa de pan con garbanzos de Damasco.

Y finalmente el “**pistacho**”, el “**fustuk**” árabe, tan delicioso para preparar toda suerte de guisos y especialmente dulces postres.

Hasta aquí hemos ido en AVE, recostados en nuestras butacas, oliendo, gustando y saboreando con los **cinco sentidos** (a veces incluso, con el sexto sentido, que para mí es el sexual).

2.- Pasamos al **segundo apartado** del libro, de alguna manera preparado por el anterior:

“**El Cuaderno de Viaje**”.

Sobre dicho apartado nos avisa Farouk: “En el que Ziryab, al igual que Simbad, realiza un hermoso viaje y, después de cada etapa y pausada reflexión, rinde homenaje a las tradiciones culinarias árabes y circundantes”.

Este curioso Cuaderno de Viaje nos permite visitar una serie de países árabes o incluso mediterráneos (Francia, Italia, España o Grecia) describiendo y destacando con su singular gracia los platos típicos de cada zona, discutiendo su origen, marcando diferencias, amparado siempre en datos históricos y mostrando a la vez un cúmulo de anécdotas y por supuesto recetas curiosas.

Así, desde Irak, como madre de todas las cocinas, hasta Chipre, hablando (!Oh, Alá sea benigno!) de sus maravillosos vinos, pasando por Irán y sus arroces, Palestina con sus naranjas de Jaffa, Jordania y los corderos de sus beduinos, las especias de los países del Golfo, el moka del Yemen, los caldos reales de Egipto, dátiles y aceite de oliva de Túnez, la variada cocina argelina o la superlativa marroquí, casi un reposo del gourmet, y, finalmente, Turquía, a cuya cocina califica como de “**imperio de los sentidos**”, recolectora de variedad de productos y recetas de todos los lugares.

Centrándonos en los países no árabes, destaca a España como “**un perfume paradisíaco**”, resaltando su aceite de oliva, trigo duro (básico para el cús-cús) y la gran abundancia de frutas, verduras, legumbres, carnes y pescados que hacían y hacen fácil y variada su cocina.

Enumera varios estudiosos árabes de la gastronomía (siglo XIII), muy especialmente a Ibn al Baytar (1248), con amplios conocimientos botánicos y zoológicos y de cuyo nombre parece proceder la denominación de “**albéitar**” (esto es de mi cosecha).

Con una alusión más bien sociocultural cita a Francia y luego a Grecia, con un recuerdo al esplendor de Bizancio. Pasa a Italia, deteniéndose en la “**pasta**” típica, hablando de su origen chino, para rebatirlo a renglón seguido, ofreciendo orígenes variados (lituano, armenio o coreano).

Hasta nuestro buen Ziryab- Farouk se atreve a decir que la pasta tiene también origen árabe, habiéndose originado en Al-Andalus. Ahí queda eso. Y da razones:

Un árabe andaluz, Ibn Razin (seguramente familia de los bereberes Razin, que reinaron en Albarracín) habla ya de la pasta en 1250 (antes que Marco Polo en 1273 y 1290 comentara este producto, relacionándolo con China), asociando los macarrones con el trigo duro. Dice de ellos, a los que llama “**fidawch**”, que son pequeñas tiras de pasta de harina de trigo secadas al sol. Los españoles cristianos sacaron de ahí el término genérico de “**fideos**”. Por otra parte ¿sabéis que al principio los italianos llamaban a la pasta “**aletria**”? ¿Y sabéis que es una palabra árabe (“**al-itriya**”) que quiere decir “alimento en forma de hilo que se hace con harina”?

¡Ay, Señor, Señor, sin querer en que lío nos hemos metido y qué dudas tan serias hemos planteado!.

Buen y denso punto final a este segundo apartado del libro del amigo Ziryab (Farouk).

3.- Finalmente el “**Abecedario Goloso**”:

En él, Ziryab hace mención de “otras frutas y otras verduras y legumbres, así como de platos, bebidas y personajes históricos, que todo amante de la buena cocina debería conocer”. Y todo ello, lógicamente, por orden alfabético, adjudicando a cada letra un solo vocablo, debidamente elegido.

Poco voy a comentar en este apartado, pues es breve, solo unas 20 páginas, y ya estáis todos cansados, pero sigue siendo curioso, atrevido, placentero y anecdótico, reforzando la línea general del libro, aunque sea más puntual y concreto.

Además se mantiene como siempre “**en el tablar de las acederas**” pues ya el primer vocablo a glosar es la “A, como “**afrodisíaco**”. De esta forma sigue apoyando mi idea de los seis sentidos, por lo que me satisface poder apuntalar mi teoría con personas de autoridad.

Comenta en este apartado autores, libros, variados productos vegetales y animales y algunas otras cosas, “que más parecen de brujería o tomadura de pelo”.

Resalta también la “**F, de fuqqa**”, la cerveza árabe, la “**H del helado**”, la “**T**” para citar al príncipe de los gastrónomos árabes, Ibrahim ibn-al-Mahdi (779- 839), la “**J**” y la “**L**”, como judía y lenteja, la “**O**” (oveja), la “**S**” de sésamo o la “**T**” de “**tajín**” (plato de barro, cerámica o metálico, portando tapa cónica con respiradero e indispensable en los guisos árabes) y finalmente la “**Y**” como yogur, tan utilizado en su cocina.

Por último, un solo detalle que pienso hubiera redondeado el libro. Me ha parecido observar escasos comentarios referidos a las “**especias**”, elementos tan abundantes y utilizados en la cocina árabe. Creo bien hubieran merecido un capítulo especial o un espacio concreto, para su enumeración, origen, características y usos.

Pero así son las cosas, nada hay perfecto. A pesar de este comentario, mi impresión sobre el libro es mucho más que favorable. Mi felicitación a los “**dos**” autores y mi consejo es que lo leáis.

Gracias por soportarme.

Isidro Sierra Alfranca.