

LOS AROMAS DE AL-ÁNDALUS

Alguien preguntó a Ẓa'far as-Sadiq⁽¹⁾, de qué manera un hombre podía mostrar la Bendición divina, y respondió:

«Llevando sus vestimentas limpias y perfumándose, blanqueando su casa, y quitando la suciedad de la misma. Pues, Dios ama el brillo de la luz antes de la salida del sol y así, El aleja la pobreza y aumenta los medios de subsistencia de la persona que se comporta de esta forma».

1-Se trata del bisnieto de al-Husain (626-680), hijo de Alí Ibn Abi Talib (600-661) y Fátima az-Zahra (615-633), la hija del Profeta Muhammad (BPD) —la Paz sea con ellos—. Es uno de los grandes sabios del Islam, venerado por la escuela shií como el sexto de los doce Imames⁰ de la descendencia profética, y por la escuela sunni como uno de los más destacados tabi'ún (la segunda generación después de los contemporáneos del Profeta). Tuvo cientos de discípulos que aprendieron de él las ciencias islámicas, incluso dos de los fundadores de las escuelas sunníes de jurisprudencia: Abu Hanifah (699-767) y Malik Ibn Anas (715-795). El Imam Ẓa'far as-Sadiq (P) vivió entre 702 y 765 y fue envenenado por el soberano abbasí al Mansur (709-775).

Una práctica que se remonta a la Sunna, o sea las tradiciones y costumbres del Profeta Muhammad (BPD) es la elaboración y utilización de perfumes no alcohólicos. Otra narración de Ẓa'far as-Sadiq (P) dice que «vestirse bien reduce al enemigo y perfumarse el cuerpo atenúa la tensión mental y las preocupaciones».

La islamóloga Rachel Arié nos recuerda que «Los musulmanes de España, de cualquier condición social, usaban normalmente perfumes y üngentos. Tanto hombres como mujeres sintieron predilección por las esencias a base de limón, de rosas y de violetas, y por el ámbar: ámbar gris, ámbar natural (anbar), desmenuzado o molido, y ámbar negro. El perfume de almizcle (al-misk) parece haberse impuesto en al-Ándalus, como atestiguan varias poesías. Los aceites perfumados y las esencias de flores se conservaban en frascos de vidrio y cristales como hoy lo siguen haciendo los perfumistas y boticarios magrebíes. Ibn Hazm nos cuenta que las cordobesas de su tiempo pasaban largo tiempo mascando goma para perfumar su aliento» (Rachel Arié: Quelques remarques sur le costume des Musulmans d'Espagne au temps des Nasrides, tomo XII/3, Leiden, 1965, págs. 244-261).

Toda la gama de perfumes y cuidados estéticos y de la salud ha quedado conservada en los tratados de alimentos, higiene y medicina de Avenzoar (1095-1161) e Ibn Wafid de Toledo (1008-1074). Véase E: García

Sánchez: El Kitab al-agdiya de Avenzoar, Granada, 1983; Camilo Alvarez de Morales: "El libro de la almohada" de Ibn Wafid de Toledo (recetario médico árabe del siglo XI), Toledo, 1980.

LOS PERFUMES

Algunas materias aromáticas de origen animal, importadas a al-Ándalus desde Oriente:

Almizcle

Llamado en árabe al-misk. Sustancia grasa de intenso olor que se encuentra en una bolsa glandular de un mamífero de la familia de los cérvidos y semejante a la cabra, llamado almizclero, que vive en las montañas del Asia Central.

En al-Ándalus el olor del almizcle fue muy popular, ya que se alude al almizcle frecuentemente en los poemas andalusíes, comparándolo con todo aroma intenso y perfumado.

Un ejemplo es el poeta Ibn A'isa (siglo XI) que concibe al-Ándalus como: «Una tierra de almizcle, una atmósfera de ámbar, (...) y una lluvia fina de agua de rosas».

Ibn Abi Umayya (también poeta del siglo XI) se pregunta si el aroma que intenta descubrir procede: «del almizcle de Darín que la brisa trae como saludo o del ámbar de al-Sihr o de los jardines llenos de flores».

Ámbar gris

Llamado en árabe 'abir. Sustancia que se encuentra en las vísceras del cachalote. Es sólida, opaca, de olor almizcleño, que se ablanda con el calor de la mano.

Se puede hallar en masas pequeñas y rugosas, sobrenadando las costas del Coromandel (situada al sureste de la India), la isla de Sumatra, la isla de

Socotra (Yemen) y la de Madagascar. Era muy utilizado en al-Ándalus en perfumería y en la producción de afrodisíacos.

Al parecer, también se encontraba el ámbar gris en las costas andalusíes del Algarve, según el historiador argelino al-Maqqarí (1591-1634) duraba mucho al ser que mado en pebeteros.

El ámbar gris, como hemos visto más arriba, también sirvió de metáfora perfumada a los poetas andalusíes, como, en este caso al soberano de Almería (al-Mariya), Abu Yahya Mu'izz ad-Daula al-Mu'tasim billah (g. 1052-1091) quien envió a una de sus mujeres una misiva por medio de una paloma, diciendo: «Esta paloma os transmitirá, como prueba de mi afecto, mensajes más olorosos y perfumados que las fragancias del 'abir (ámbar gris)».

LOS PRODUCTOS AROMÁTICOS QUE PERFUMABAN LAS MEZQUITAS

La mezquita es un lugar de reunión de los creyentes y para dignificar ese lugar durante la asistencia colectiva de los musulmanes en la oración del Viernes y en las fiestas importantes, se quemaban en pebeteros productos aromáticos, importados de Oriente.

Entre las Suras del Sagrado Corán que se recitaban frecuentemente en las mezquita de al-Ándalus, algunas aleyas hablan de especias y perfumes en el Paraíso:

«Por cierto que los justos beberán en copas de una mezcla alcanforada»

«Allí se les servirá una copa que contendrá una mezcla de jengibre

tomada de una fuente de allí (el Paraíso) que se llama Salsabil».

Sura Al-Insan (76), aleyas 5, 17 y 18.

Áloe indio o árbol de la India (aquilasia agalloca)

Originario de la India, cuya madera se ha mencionado en algunas traducciones de textos árabes erróneamente como madera de áloe. Se utilizaba como incienso, por las propiedades aromáticas de su resina, en las mezquitas de La Meca (Arabia) y seguramente también en las de al-Ándalus. Tenía aplicación en la preparación de perfumes y electuarios, vinculándose siempre su utilización a los soberanos, quizá por su elevado coste.

Árbol del incienso (c. abyssinica)

Llamado en árabe lubbán. Se encontraba en Arabia y en Africa, y de él se extraía una gomorresina de color amarillo rojizo, sabor acre y muy aromática al ser quemada; es el incienso que todos conocemos.

Entre las propiedades terapéuticas del incienso se encontraba el avivar la inteligencia y aumentar la memoria, según Ibn Zuhr, latinizado Avenzoar (1095-1161), médico andalusí que residió un tiempo en El Cairo, autor del *Kitab al-taysir fi ad-madawat wa-al-tadbir* ("Libro que facilita el estudio de la terapéutica y la dieta"), un manual que un siglo más tarde fue traducido al latín consiguiendo una gran difusión.

Protegía de la picadura del escorpión el tomar incienso con alguna bebida.

Sándalo

En Ál-Andalus llamado sandal. Árbol semejante en su aspecto al nogal. Hojas ovales, flores pequeñas y fruto parecido a las cerezas. Su madera es amarilla-marrón y produce un excelente aroma, especialmente al ser quemada.

Originario de las costas de la India, su aceite era muy utilizado en las islas Maldivas como unguento aromático, según refiere el viajero tangerino Ibn Battuta (1304-1377) —cfr. *Ibn Battuta: A través del Islam*, Alianza, Madrid, 1988, págs. 676—. El geópono Abu l-Jayr al-Isbilí (siglo XI), natural de Sevilla como indica su nisba, indica que el árbol de sándalo llega a vivir unos ciento cincuenta años.

También con el nombre de sándalo se conoce una planta herbácea olorosa, de poca altura, de hojas pecioaladas y flores rosáceas, originaria de Persia y

que se cultivaba en jardines. Es este el llamado sándalo maqasiri, mencionado por Ibn Battuta, que se utilizaba en la elaboración de perfumes y como elemento de higiene para limpiar la boca tras las comidas.

También en este caso los poetas andalusíes recogen la metáfora de la madera aromática quemándose en un brasero. Así dirigiéndose a su soberano — Muhammad Ibn Abbad (1039-1095) que se hizo llamar al-Mu'tamid bi-llah ("el apuntalado por Dios"), rey poeta de Sevilla— en adulación, se manifiesta el visir Ibn 'Ammar (1031-1086): «¿Qué podría perfumarse si el mencionarte es sándalo que pondría en el brasero ardiente de mi pensamiento?».

LOS PRODUCTOS DE EMBELLECIMIENTO

En al-Ándalus, como en el resto del mundo islámico, los perfumes tuvieron una presencia importante. Eran de uso general en todas las clases sociales, y tanto hombres como mujeres los usaban en gran cantidad.

A esto se unía la asistencia al hammam (baño) y los cuidados estéticos que allí se ofrecían. Así fue común en al-Ándalus la utilización de jabones aromáticos, el empleo de aceites y ungüentos corporales, la depilación, el arreglo y el teñido del cabello con alheña; la decoración de manos y pies de las mujeres con alheña (al-henna), exclusivo en las mujeres, así como el perfilado de ojos con sulfuro de antimonio (kohl).

Además de todo ello, el rociado con perfumes de agua de rosas, perfume de azafrán, almizcle, ámbar natural desmenuzado, ámbar negro, etc.

El polímata granadino Lisanuddín Ibn al-Jatib (1313-1375)

en una de sus últimas obras, la *Nufadat al-ÿirab fi 'ulalat al-igtirab* ("Sacudida de alforjas para entretener el exilio"), Manuscrito de El Escorial N° 1750, nos relata una recepción en la Alhambra, ofrecida por el sultán nazarí Muhammad V en 1362, durante la fiesta de inauguración de varias salas de la «fortaleza roja»:

«Al acabarse las recitaciones subió de tono el tumultuoso ruido del dikr, que rebotaba en unas y otras paredes, duplicado por el eco de la nueva construcción. En el dhikr compitieron los expertos con la masa del vulgo. Hizo mucha mella en los ánimos. En las imaginaciones irrumpieron sentimientos de sumisión al poder divino y de desgarramiento por el temor

de Dios, que acabaron por producir enajenaciones. Tras ella vino la vuelta en sí. Y entonces la cerrada atmósfera se nubló con el humo del ámbar de Sihr, cuya nube entoldó a los circunstantes. Fue vertida el agua de rosas, caída sobre las ramas de la familiaridad como un diluvio, hasta el punto que gotearon las barbas y se calaron las vestiduras. La flauta empezó a sonar para cerrar el programa protocolario» (traducción de Emilio García Gómez en su obra, Foco de antigua luz sobre la Alhambra, Madrid, 1988, págs. 155-6).

GASTRONOMÍA

«¡Creyentes! ¡Comed de las cosas buenas de que os hemos proveído y dad gracias a Dios, si es El sólo a Quien servís! Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y de todo animal sobre el que se ha invocado un nombre diferente del de Dios».

El Sagrado Corán: Sura 2, Aleyas 172-3.

Es un principio de la cortesía musulmana al recibir por primera vez a un invitado, el saludarle con el tradicional as-salamu aleikum, que es un saludo islámico deseando paz y salud, y seguidamente el ofrecerle leche acompañada de dátiles con almendras. El vaso de leche es un símbolo de la pureza de sentimientos, libres de toda hostilidad. Los dátiles que lo acompañan, soporte alimenticio de los musulmanes, por excelencia, es el símbolo del ofrecimiento de ayuda material, y las almendras son un alimento altamente nutritivo y agradable.

Hay una larga lista de recomendaciones sobre el beber y el comer, provenientes de la Sunna o Conducta del Santo Profeta del Islam, Muhammad (BPD) y retransmitidas por los sabios del Islam, como las siguientes escritas por el teólogo iraní Allamah Muhammad Baqir Ibn Muhammad at-Taqi al-Maýlisí (1628-1699):

«No hay que ser pródigo en materia de comer y beber.

No comáis nada cuando tengáis el estomago lleno.

Es Sunna lavarse las manos y la boca antes y después de las comidas.

Es conveniente decir Bismillah ("en el Nombre de Dios") cuando se pone la comida en la mesa, y empezar y terminar las comidas con una pequeña pizca de sal.

Comer con los sirvientes y sentados en el suelo es Sunna.

No toméis la comida cuando está demasiado caliente.

Limpiaros los dientes después de haber comido»

(Allamah al-Maylisí: Buenas costumbres y actitudes en el Islam, Agreg. Cult. Embaj. Rep. Islámica del Irán, Madrid, 1996, págs.18-19).

AL-ÁNDALUS, PARAÍSO CULINARIO

Los musulmanes andalusíes introdujeron nuevos productos muy populares hoy, no solamente en la Península, sino en toda Europa, como es la berenjena (badinyana), originaria de la India y difundida por el Mediterráneo a través de Irán. Tan apreciado llegó a ser ésta en al-Ándalus, que los almuerzos de mucho bullicio y gentío, se les llamaba «berenjenales».

Entre las verduras también trajeron las alcachofas (jarshuf) y los espárragos, que tenían la propiedad de evitar los malos olores de la carne. Las hortalizas más cultivadas eran, además, la calabaza, los pepinos, las judías verdes, los ajos, la cebolla, la zanahoria, el nabo, los jaramagos, las acelgas (as-silqa), las espinacas (isfanaj) y muchas otras.

Las frutas más consumidas eran la sandía, que provenía de Persia y del Yemen, el melón, del Jorasán, y la granada de Siria, convertida, en la imaginación colectiva, en el símbolo por excelencia de la España musulmana. A propósito, en el «Libro de Agricultura» de Ibn al-Awwám (siglos XII y XIII), traducido por Banqueri, AECE, Madrid, 1988, podemos leer una tradición del Profeta Muhammad (BPD) sobre esta hermosa fruta, rescatada por este hacendado andalusí de la zona de Aljarafe, cerca de Sevilla: «Cuidad del granado; comed la granada, pues ella desvanece todo rencor y envidia».

El higo, que llegó a ser reputado en al-Ándalus hasta el punto de exportarse a Oriente, se introdujo en la península, procedente de Constantinopla, en tiempos de Abderrahmán II. Los cítricos, como el limón (laimún), el

toronjo y la naranja (del árabe: naranġa, y éste del persa: naranguí) amarga fueron importados de Asia oriental. Eran utilizados para conservar los alimentos, pero también se extraía de ellos para la elaboración de zumos y de sus flores, esencias para la elaboración de perfumes. Igualmente, la ciencia del injerto se desarrolló en al-Ándalus hasta límites insospechados, logrando, por ejemplo, una extraordinaria variedad de pomelos.

No deja de llamar la atención el proceso por el que la naranja deja su nombre en las lenguas europeas, y a cambio transforma el suyo en árabe. En portugués se dice laranja, y en varios idiomas europeos, como el inglés y el francés (orange), sin la consonante inicial, pasó al vocabulario de la alimentación y a la gama de los nombres de color.

En cambio el nombre con el que pasa a conocerse, posteriormente, en árabe es el de burtuġal, que proviene del país Portugal, donde hubo grandes plantaciones de excelentes naranjas especialmente en la región sureña de Algarve (del árabe: al-garb "el oeste").

Se aclimataron también, procedentes de otros lugares, el membrillo, el albaricoque, y un sinfín de frutos más.

En cuanto a las especias, muy utilizadas en la cocina de al-Ándalus, se introdujo la canela, procedente de la China, así como el azafrán (az-za'faran, en persa safrón), el comino (kammún), la alcaravea, el jengibre, el sésamo (o ajonjolí), el cilantro, la luez moscada y el anís (anisún).

Estas especias, además de utilizarse como condimento en la elaboración de los diversos platos, eran exportadas fuera de al-Ándalus, al resto de Europa e incluso a Egipto y el Norte de Africa, lo que favorecía, entre otras cosas, el desarrollo de la economía.

Los cereales, base de la alimentación de los andalusíes, eran utilizadas en forma, no sólo de pan, sino de gachas, sémolas y sopas. Se mejoraron las especies ya existentes, y se introdujeron otras nuevas como las reunidas en el tratado del geópono granadino al-Tignarí (siglos XI y XI), llamado Kitab Zuhrat al-bustán u nuzhat al-adhan ("Libro del esplendor del jardín y recreo de las mentes"): el trigo negro, el trigo rojo (al-ruyún), y el tunecino.

A los andalusíes debemos también la introducción de la caña de azúcar en Europa, que vino a sustituir a la miel en su función de edulcorante, aunque ésta continuó siendo siempre muy valorada. Como las especias, el azúcar tiene numerosas cualidades y ventajas, no siendo la menor de ellas su utilidad para mantener conservados durante algún tiempo unos alimentos

tan frágiles y tan perecederos como las frutas, que en tanta abundancia y variedad conocieron los musulmanes en general. De su importancia debió de ser consciente el propio almirante Cristóbal Colón, quien llevó la caña de azúcar al continente americano en uno de sus primeros viajes.

En Europa hicieron fortuna -y lo siguen haciendo- las combinaciones de azúcar y frutas, en formas de jaleas, mermeladas, refrescos... que fueron recibiendo curiosos nombres de sabor oriental, como arropes (jarabe de mosto con trozos de fruta). del árabe rubb (zumo), jarabes y siropes del árabe sharáb (bebida), o sorbetes (del mismo origen, también incorporado al turco).

Dos reconocidas expertas españolas en cocina andalusí nos brindan esta información: «¿Quién nos hubiera dicho que la pasta, hoy reclamo principal de la gastronomía de Italia, es de origen bereber, o que las famosas salchichas de Francfort, aunque elaboradas con cordero, eran ya populares en al-Ándalus? ¡Y qué decir de la célebre paella española, que muy bien podría tener su origen en la cocina morisca!» (Inés Eléxpuru y Margarita Serrano: Al-Ándalus. Magia y seducción culinarias, Editorial Al-Fadila, Madrid, 1991, pág. 55).

COCINANDO CON AVERROES

Una lectura un poco cuidadosa de los textos médicos de Ibn Rushd (1126-1198), el Averroes de los latinos, muestra enseguida el peso del andalucismo del filósofo cordobés. Así, al tratar del aceite de oliva, escribe:

«Cuando procede de aceitunas maduras y sanas, y sus propiedades no han sido alteradas artificialmente, puede ser asimilado perfectamente por la constitución humana (...) Los alimentos condimentados con aceite son nutritivos, con tal que el aceite sea fresco y poco ácido (...) Por lo general es adecuada para el hombre toda la sustancia del aceite, por lo cual en nuestra tierra sólo se condimenta la carne con él, ya que éste es el mejor modo de atemperarla, al que llamamos, rehogo. He aquí como se hace: se toma el aceite y se vierte en cazuela, colocándose enseguida la carne y añadiéndole agua caliente poco a poco, pero sin que llegue a hervir» (Kulliyat).

También señala las propiedades alimenticias del arroz con leche; y su predilección por las berenjenas:

«Con las berenjenas se hacen en nuestro país muchos platos delicados. Después que sueltan la primera agua de cocción y se cuecen con su abundante carne, son muy deliciosas» (Kulliyat).

Habla de las propiedades de las calabazas andalusíes, que exigen una cochura prolongada; de cómo en el campo se comen los cañamones. Alaba la propiedades de las espinacas, y prefiere los higos y las uvas a los restantes frutos, aunque también resalte las propiedades de las granadas. Pero sus elogios culminan al referirse a los huevos que lo curan todo, desde los dolores oculares a las almorranas, descubriendo el popular plato de los huevos fritos:

«Cuando se fríen en aceite de oliva son muy buenos, ya que las cosas que se condimentan con aceite son muy nutritivas; pero el aceite debe ser nuevo, con poca acidez y de aceitunas. Por lo general, es un alimento muy adecuado para el hombre» (Kulliyat). Véase Inés Eléxpuru: *La cocina de al-Andalus*, Alianza, Madrid 1994.

Averroes en su *Kitab al-Kulliyat fi-l Tibb* ("Libro sobre las generalidades de la Medicina") —Edición de J.M. Fórneas Besteiro y C. Alvarez de Morales, Madrid, 1987—, después de enfatizar las cualidades de las granadas, dice: «Los mejores frutos son los higos y las uvas. La calidad del higo es cálida y húmeda, tonificando el estómago y aligerando el vientre... Cuando son cocidos durante largo tiempo, se parecen a la miel».

Véase también Sami Zubaida y Richard Tapper: *Culinary Cultures of the Middle East*, I.B. Tauris, Londres, 1994; Jeffrey Alford y Naomi Duguid: *Flatbreads and Flavors: A Baker's Atlas*, William Morrow and Company, Nueva York, 1995; Habeeb Salloun y James Peters: *From the Lands of Figs and Olives*, Interlink Books, Nueva York, 1995.

LA COCINA TURCA

El Imperio otomano entre los siglos XVI y XIX agrupó territorios de muy diversas. De ahí la variedad e influencia de la cocina turca, que se extiende aun en nuestros días a Grecia, Armenia, Africa del Norte y la mayoría de los países del Cercano y Medio Oriente. Entre los múltiples manjares podemos elegir Zeytinyagli Dolmalar (verduras rellenas con cebolla, arroz y aceite de oliva, Biber Dolmasi (pimientos morrones rellenos), Yaprak Dolmasi (pámpanos rellenos), Patlican Dolmasi (berenjenas rellenas), y Pastirma (carne seca al fenogreco y otras especias).

Casi toda la repostería turca, iraní y árabe se prepara con mucha azúcar y manteca. También lleva almendras, avellanas, semillas de sésamo o pistachos. El baklava es postre tradicional hecho de hojaldre con nueces o con pistachos. Los famosos «Bebek» turcos son cubitos de pasta de almendra perfumada con pistachos.

Los jugos de frutas son muy populares en el mundo islámico, especialmente los de fresas, granada y melón. La tisana de menta y limón es una bebida digestiva muy apreciada.

El arquitecto urbanista, pintor y escritor suizo nacionalizado francés Charles-Edouard Jeanneret (1887-1965), llamado Le Corbusier, realizó en 1911 un viaje a Turquía de siete semanas y escribió unos sentidos testimonios en su libro de viajes (*La Voyage d'Orient*), que constituyen un alegato sobre la inefable belleza de la Civilización del Islam.

Le Corbusier, entre muchas otras cosas, nos brinda algunos detalles pintorescos de las costumbres turcas a la hora de comer: «Comemos en un restaurante típico. Aquí solamente llegan turcos, quietos en sus grandes vestidos negros, severos bajo sus turbantes blancos o verdes. Se lavan las manos y la boca con jabón, en el aguamanos de mármol, y el dueño se evade de sus hornillos para ofrecerles un paño. Inspeccionan las ollas, deciden su elección, luego vienen a sentarse con gravedad. No hablan. En este pequeño local donde se amontonan cinco mesas de cuatro personas, hay un silencio que no pesa nada. Tenemos la impresión de estar entre una compañía muy distinguida. Toda una pared del local cuadrado está hecho con ventanas que dan a la calle; los hornillos se apoyan en ella y las grandes aberturas dejan escapar aromas que expanden por toda la calle el renombre del cafetín. Al lado de los hornillos hay una gran losa de mármol espeso que sirve de aparador, sobre el cual se muestran víveres, tomates, pepinos, judías, melones, sandías —en resumen, todas las cucurbitáceas que enloquecen a los turcos. Se nos sirve una sopa de pasta bien pesada con limón, después unas pequeñas sandías rellenas y arroz apenas reventado, salteado al aceite. Los turcos casi no comen carne. Ciñéndonos al régimen vegetariano, no tienen necesidad de cuchillos; así el cuchillo de mesa es desconocido. A este menú muy rico se añaden, siempre algunas tazas de zumos de frutas, zumo de cereza, de pera, de manzana o de uva, que se bebe con cuchara, el vino está vedado por Mahoma. Los turcos aristocráticos del antiguo régimen, para comer, usan sólo los dedos y un pedazo de pan; se desenvuelven con gran distinción» (Charles-Edouard Jeanneret: *El Viaje de Oriente*, Colegio de Aparejadores y Arquitectos Técnicos, Murcia, 1993, págs. 77-78).

El café y las medialunas

Una historia de Arabia del siglo VIII cuenta que un camellero yemenita caía en el más profundo sueño cada vez que intentaba poner su vista en el Sagrado Corán, luego de su agobiante jornada de labor. Pensando en su desgracia, mientras observaba a los dromedarios comprobó que cuando éstos comían los frutitos colorados del café, comenzaban a padecer una intensa agitación. Decidió entonces probar los misteriosos frutos que resultaron un éxito para sus veladas nocturnas. Y así lo convirtió en costumbre, imaginando que se trataba de un mensaje divino para que no se durmiera a la hora de leer el Corán. La noticia se divulgó por toda la península árabe y especialmente en la vecina ciudad de Moja o Mokha, a orillas del Mar Rojo, cuyo manera de preparar el café se hizo célebre. De allí partirían las primeras exportaciones hacia todas partes del mundo.

La voz árabe qahwa, a través del turco kahvé, originó la palabra «café», que en los siglos XVII-XVIII fue incorporada al castellano y a otras lenguas europeas: caffè en italiano, café en francés; coffee en inglés; kaffee en alemán.

El cafeto (*Coffea arabica*) comenzó a cultivarse en el Yemen y en los asentamiento árabes de las altiplanicies de Etiopía, en la otra orilla del Mar Rojo. Ya en el siglo X, el gran médico persa Abu Bakr Muhammad ar-Razí (844-926), latinizado Razes, señaló las virtudes profilácticas de la infusión.

En el Yemen, a fines del siglo XIII, los sufíes ingerían una cocción de vainas de cafeto cuando necesitaban mantenerse despiertos por la noche para llevar a cabo sus súplicas y jaculatorias. A finales del siglo XV, los peregrinos musulmanes que regresaban de Arabia difundieron el café por todo el Medio Oriente y el Magreb.

En Irán, en la época safaví, se hicieron una costumbre las qahvéjaneh ("cafeterías"). Los historiadores otomanos dan cuenta que su introducción en Estambul tuvo lugar hacia 1555 por obra de dos sirios, que abrieron las primeras cafeterías, establecimientos que de inmediato tuvieron un éxito sensacional.

Noemí Schöenfeld de Moguillansky cuenta en su libro «Repostería europea y algo más» (Edit. Albatros, Buenos Aires, 1994, pág. 249) que los vieneses fueron los primeros en aprender a preparar el café a la turca en

Europa, lección aprendida cuando la ciudad fuera sitiada por el ejército otomano de 200 mil soldados comandados por Kara Mustafá, entre el 17 de julio y el 12 de septiembre de 1683: «...tras el largo fracasado cerco de Viena, las tropas otomanas abandonaron buena parte de las provisiones que llevaban para el asedio. Entre ellas, una auténtica riqueza en café, que en grandes cantidades resultaba uno de los alimentos básicos para el ejército. La historia de la vida cotidiana, de un modo un tanto pintoresco, pone ese hecho en relación con la creación del croissant, la media luna o creciente, fabricada por el heroico gremio de los panaderos de la ciudad para conmemorar su participación en la defensa de la ciudad. La media luna islámica, sujeta por la mano de los vieneses, pronto resultó un producto normal de la pastelería» (Pedro Martínez Montávez y Carmen Ruíz Bravo-Villasante: Europa Islámica. La magia de una civilización milenaria, Anaya, Madrid, 1991, pág. 149).

Efectivamente, fueron los panaderos de Viena quienes inventaron el croissant o cruasán (en francés, "creciente"), llamado en alemán kipfel, durante el asedio otomano de 1683. Copiaron la forma de este pastel hojaldrado del emblema tradicional de los estandartes otomanos en forma de medialuna creciente.

Un astuto empresario armenio, llamado Johannes Diodato, tras haber descubierto que los granos de café abandonados por los osmanlíes no era pienso para los camellos, como se había llegado a pensar, abrió la primera cafetería en Viena llamada «La Botella Azul», en 1685.

Desde entonces el café se transformó en un motivo de orgullo y no existe cafetería vienesa que no ofrezca menos de diez variedades. Así se puede elegir un «Grosser Einspäner» (café negro caliente con un copete de crema batida), un «Eiskaffe» (café negro frío, con hielo, una bola de helado de vainilla y crema batida, servido en vaso), un «Melange» (café con leche y copete de crema batida), un «Kurzer» (expresso negro y fuerte), un «Kapuziner» (Capuccino) o un «Türkischer Kaffe» (el típico café a la turca, al que también llaman Mokka). Hoy se da la paradoja de que Viena es uno de los centros urbanos centroeuropeos con una mayor población de inmigrantes turcos.

El café entró en Francia hacia 1669, de la mano de un embajador otomano que lo ingresó exprofeso por valija diplomática. Debió quedar bastante sorprendido cuando las señoras parisinas que asistieron a su recepción añadieron azúcar al humeante brebaje servido en preciosas tacitas, ya que por entonces los musulmanes lo bebían puro. En el siglo XVIII los europeos sentían pasión por el «desayuno a la parisién»... el café con leche

azucarado con medialunas. Eso sí, casi ninguno sabía el origen de semejante excentricidad. Este hábito, con el tiempo, se haría universal como una forma de empezar activamente la jornada o despejar la somnolencia durante la tarde o la noche. Recientemente, diversos investigadores han asegurado que el café, consumido moderadamente, es el mejor remedio para evitar el aumento del colesterol en la sangre (cfr. Michel Vanier: El libro del amante del café, Olañeta, Palma de Mallorca, 1983).

El famoso café turco (turk kahvé) se muele muy fino y se prepara en cacerolitas de cobre (cezve); se toma con o sin azúcar. Hoy el café se consume poco en el mundo islámico, incluso en Turquía, pues resulta caro importarlo. Esto ha hecho que el té recobrara su lugar como bebida más popular. En Marruecos se bebe el té verde servido en vaso grande con una hoja de menta o yerbabuena; en Irán, Turquía o Afganistán se consume el té proveniente de la India y Sri Lanka preferentemente, y se lo prepara en el samovar (de origen ruso), poniendo té muy cargado en la tetera y agua caliente debajo. Se lo bebe a cualquier hora del día incluso con las comidas.

Y una vez más Le Corbusier nos brinda otra imagen exquisita, esta vez de un café turco a principios del siglo XX: «El café se sirve como sabéis, en tazas minúsculas y el té en vasos en forma de pera. Uno y otro cuestan un céntimo, lo que permite nuevas series... Vemos pasar a un viejo todo vestido de rosa, que le da un aspecto de niño. Los viejos son siempre amables, alegres, con la mirada viva, y nunca impotentes; la oración les vale esa salud, gracias a la gimnasia que exige... Encima de mi mesa se arquean hortensias azules; en otra parte se trata de rosas y claveles; a dos pasos canta una pequeña fuente de mármol rococó turco... y para dar un alma a este café, he de decir que una inmensa arcada de mezquita reposa sus seis pilares poligonales justo en medio de los bancos, los capiteles son de un gusto extraño de barroco español... El muezzin acaba de subir al minarete que divisamos a través del follaje y se expande la estridente llamada a la oración, las esteras se cubren de fieles que se arrodillan, se levantan y adoran a Alá» (Charles-Edouard Jeanneret. El Viaje de Oriente. O. cit., pág. 109-110).

R.H. Shamsuddín Elía

Profesor del Instituto Argentino

de Cultura Islámica