

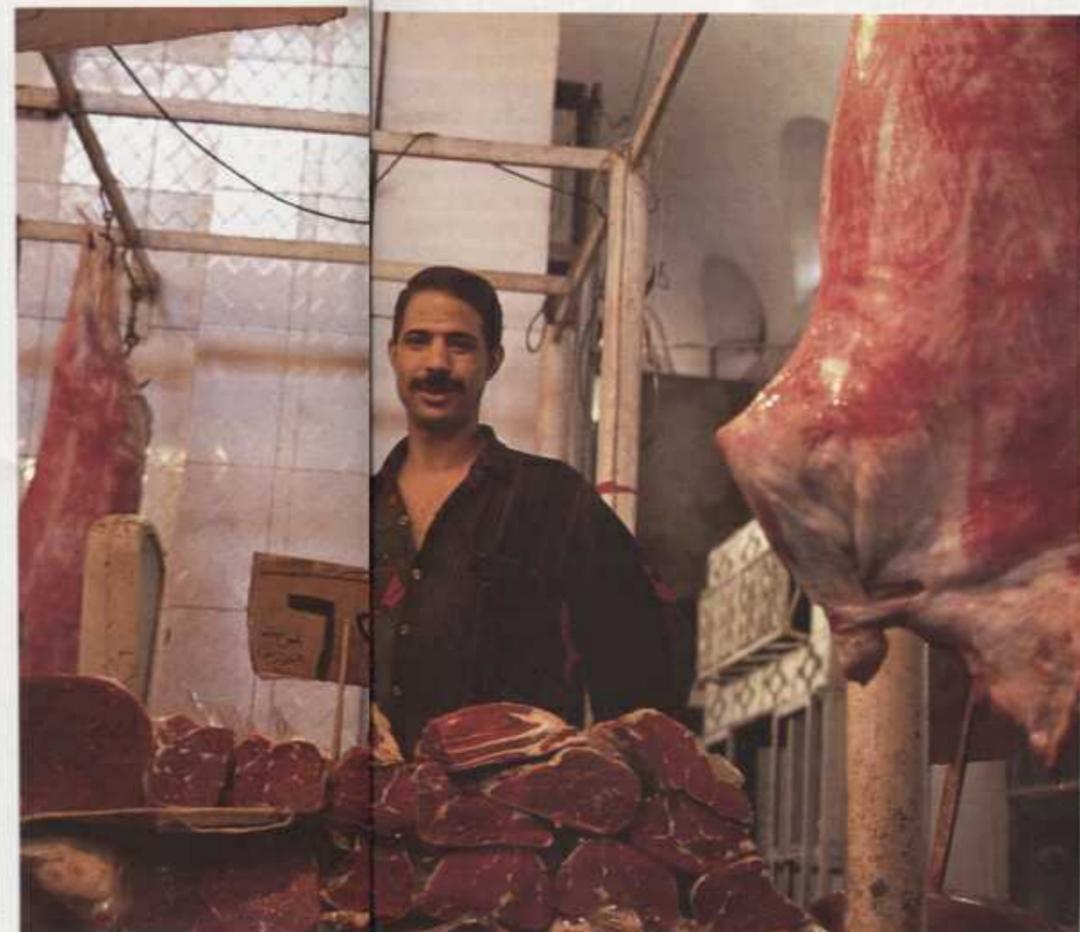
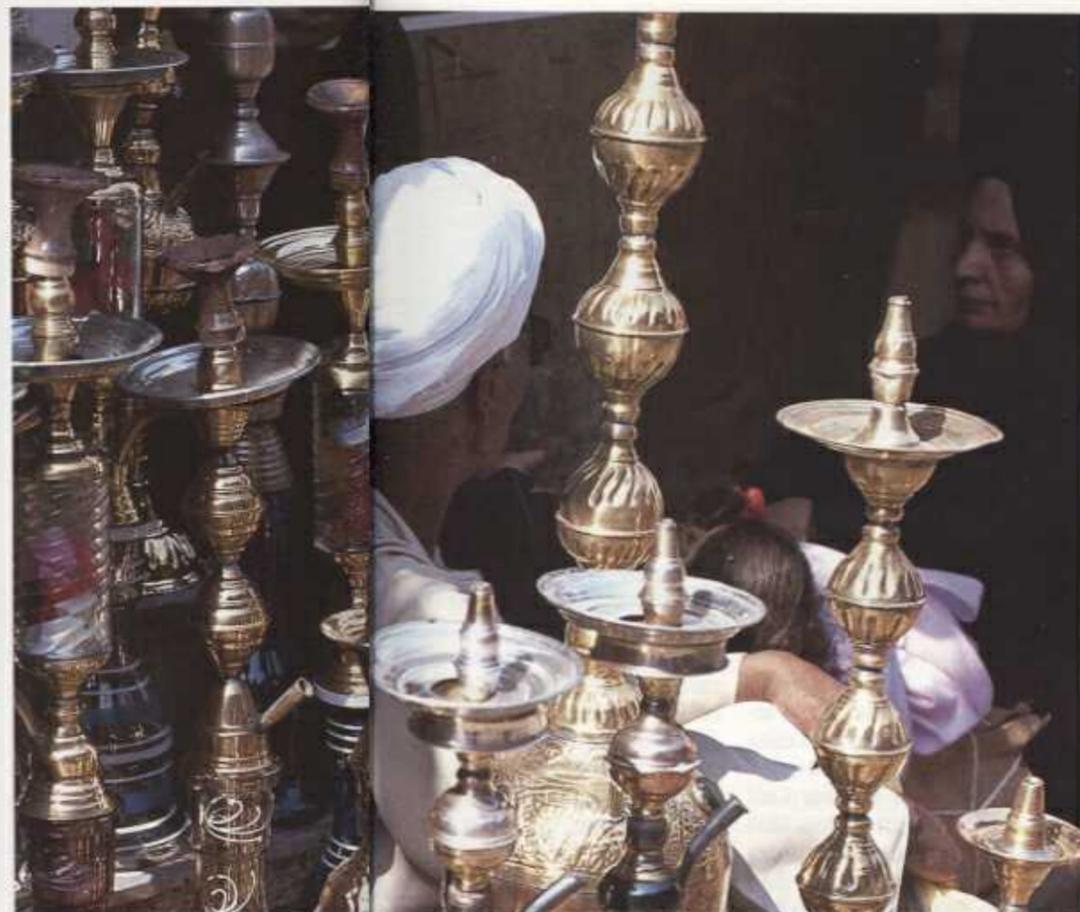
MERCADOS DE EL CAIRO

LA HERENCIA DEL MUNDO

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES

El Cairo es la más grande
y cosmopolita de las ciudades del mundo árabe.
Una amalgama en perpetuo
movimiento en la que bullen quince millones
de almas.





Desde el pequeño jardín que hay junto a la mezquita de Mohamed Ali, que los cairotas conocen como mezquita de alabastro, al pie de la altiva ciudadela de Saladino, el viajero contempló un atardecer la ciudad de El Cairo. A sus pies, incendiadas por el rojo resplandor del sol poniente, se extendían la interminable sucesión de azoteas, los hermosos e imponentes edificios, las avenidas destartaladas y relucientes, los alminares de las viejas mezquitas —la de Rifai, la de Ibn Touloun, inevitable seña de identidad de la urbe, la de Koshkadam, más modesta—, el brillo metálico de los automóviles atascados en la lejanía, las diminutas figuras humanas apareciendo y desapareciendo en los espacios que dejaban libres las construcciones.

Desde el fondo de la ciudad, que vista desde allí arriba parecía infinita, subía el rumor de la vida, como un trueno lejano y repetido. Y, en el horizonte, inundados de ese sol agonizante, los perfiles de las pirámides eran el presagio de la historia y del desierto, poniéndole un sello a la ciudad, al mismo tiempo que una severa advertencia al viajero apresurado, condenado a abandonarla al día siguiente tras una fugaz estancia.

El viajero sintió caer sobre sí esa recriminación y se ahogó en una ola de culpa y de melancolía. Sí. Allá en lo alto del mirador que dominaba aquella obra compleja y hermosa, sintió melancolía por tener que abandonar una ciudad que no iba a tener tiempo de conocer y que, con sólo insinuársele, ya lo había seducido.

Le vinieron a la cabeza esas palabras de Bowles en las que se lamenta del limitado número de oportunidades que nos concede la vida para hacer o contemplar las cosas queridas. «¿Cuántas veces verás todavía la luna llena levantándose?», se interroga Bowles. «¿Quizá otras veinte veces?» Y se lamenta luego de la fragilidad, de la taquigrafía con que se nos ofrece incluso aquello que en nuestra inconsciencia juzgamos como

ilimitado. La necesidad de vivir el momento. Aquel atardecer polvoriento, frente a la ciudad que envolvía un aura de arena que filtraba la luz del sol, el viajero se preguntó cuándo podría volver a El Cairo. Ese polvo como un aura, que no era cursi, porque la grandeza del paisaje se lo impedía, flotaba en torno a la soberbia fábrica de la madrasa del Sultán Hasán, abrazaba la desoladora belleza de la Ciudad de los Muertos que apareció en un recodo del camino, y que, como todo en esta ciudad apabullante, parecía no tener fin, hundiéndose en el difuso horizonte de colinas.

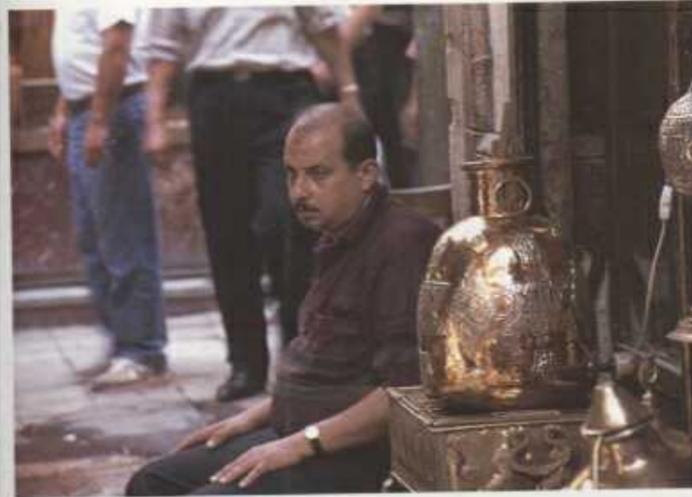
La tenue lluvia de arena se desplomaba sobre las mansas aguas del Nilo silencioso, a cuyas orillas llegó poco después el viajero, a bordo de una destartalada furgoneta cuyo conductor frenaba, aceleraba y hacía sonar el claxon con el mismo entusiasmo que el músico que toca los platillos emprende una obertura de Chaikovski.

La caída de la tarde confería a la ciudad una plenitud que se manifestaba en cada uno de sus elementos: como si en vez de anunciar la llegada de la noche alertase del advenimiento de un día perfecto. Los pescadores de las orillas del Nilo se volvían más numerosos, la música de Om Kalsum y de Farid El Atrash se escuchaba con más nitidez en los transistores de los puestos callejeros y luego las voces de

LA CIUDAD HA HEREDADO LA SABIDURÍA DE CINCO MIL AÑOS.



En los mercados y las calles caóticas la vida es una explosión de color.



los almúedanos crecieron por todas partes y fue como si ese polvo invisible se pudiera escuchar. El tráfico se espesó y las tiendas empezaron a encender sus bombillas, las bombonas de butano, los azulados tubos de neón, que confirieron nueva belleza a las frutas y peces amontonados en plena calle, que amarraron nuevos destellos a los objetos de cobre expuestos frente a la mezquita de El Azar.

Los hombres se pasaban el narghilé en una vieja ceremonia frente a los antiguos espejos del Café Fishawi, en el corazón de Khan Al Khalili, donde la ciudad guarda mejor su aspecto de viejo zoco y que trasladaba al viajero junto a la mezquita de Muley Idriss, un rincón de la medina de Fez que ahora desde hace más de un decenio (¿volverá algún día a Fez, o seguirá añorándola?), al corazón de la kasba de Túnez, que apenas tuvo ocasión de entrever cierto viaje.

La propia palabra Khan lleva dentro su función de mercado. Recibían ese nombre los edificios comerciales levantados alrededor de un patio central que servía de cuadra a las bestias de transporte, algo similar a lo que en el Mogreb llaman funduk. A aquellas horas del crepúsculo, cuando la afluencia de los turistas había descendido, Khan Al Khalili ofrecía toda su belleza de bazar: las tiendas de cueros repujados, las de barrocos muebles, las de cobre, con sus exposiciones de teteras y narghilés, las que vendían ónices, o papiros dibujados con dudoso gusto,

pero que recogían temas milenarios, misteriosos diseños en los que se representan los viejos mitos de la vida, el amor y la muerte, y que los turistas, tan inconscientemente apresurados como el propio viajero, se llevan consigo como intrascendentes souvenirs.

En Khan Al Khalili se puede rastrear el pasado comercial de esta ciudad que ha cumplido mil años y que ha heredado la sabiduría de una cultura de más de cinco mil. Fundada por los fatimidas como rival de la abasida Bagdad, en las orillas de su río se había acumulado ya cuando nació la tradición de anteriores formas de entender el tiempo y la existencia. La orgullosa ciudad fatimita, El Cairo de los mameucos recogió esa tradición de la punta nororiental de Africa, que la convertía en uno de los más activos centros mundiales del comercio: la ribera del Mediterráneo, con el puerto de Alejandría sirviendo de punto de contacto entre la cultura de ese mar industrial y las del misterioso Nilo, la cercanía de la que los cristianos consideraban Tierra Santa (no en vano será el gran luchador contra los cruzados —Saladino— quien construya la ciudadela de El Cairo siguiendo el modelo sirio de las fortalezas nazarenas), las puertas de Asia, que abrían el camino de Bagdad y de la legendaria India, la cornisa del mar Rojo, con el perfil oriental de un continente repleto de esclavos y marfil, y también una senda de agua hacia las exóticas islas y hacia las riberas del hermético imperio chino. Y, después de la con-

quista otomana, el camino hacia el corazón de Europa, y hacia las frías y desoladas llanuras de Rusia.

El Cairo era un gran faro en el Africa musulmana —lo sigue siendo—, era una de esas fabulosas escalas en la ruta del desierto, como la sagrada Kai-ruán, como la lejana y roja Marrakech, depósito de ese trayecto del oro y de los materiales más preciosos que conducía hasta Sudán, hasta la escondida y soñada Tombuctú, a orillas del río Níger.

La belleza y solidez de las antiguas construcciones de El Cairo hablan del esplendor comercial de la gran ciudad. Las mezquitas árabes, y también las otomanas, construidas al estilo de Santa Sofía, las iglesias coptas del barrio del Viejo Cairo, las sinagogas, las posteriores construcciones coloniales en el barrio donde se levanta la Opera, las elegantes villas de las islas de Gezira, Roda, Zamalek, y del distrito de Helipolis.

Por ósmosis, por yuxtaposición, por asimilación, por estratificación, El Cairo se convirtió en la más grande y cosmopolita de las ciudades del mundo árabe, con ese sello tan característico, con esa capacidad tan especial de integrar razas, arquitecturas, religiones y modos de vida distintos que ha caracterizado al Islam. La ciudad como un gran hervidero, como una amalgama en perpetuo movimiento en el que bullen más de quince millones de habitantes.

Al atardecer, los toldos que en las horas más ardientes sombream las callejas de Khan Al

Khalili, aliviando a los compradores, parecen guardar un vaho de homo. En el siglo XIV, un historiador anotaba que había más de doce mil tiendas en el barrio. En el XVI, un viajero francés hablaba de Khan Al Khalili como de un bello palacio con una delicada fuente en su centro y en el que podían adquirirse hermosos vestidos, perlas y otras piedras preciosas, porcelanas y tejidos de algodón procedentes de Persia y de la India. Los extranjeros que visitaron la ciudad a principios del siglo XIX, ya bajo el dominio otomano, dejaron numerosos testimonios de lo que allí se podía adquirir: goma arábiga, marfil, sutiles rarezas, plumas de avestruz procedentes del lejano Sudán, azúcar y algodón que venía desde el curso alto del Nilo, índigo, chales y alfombras de Persia y de la India, preciadas antigüedades, tabacos turcos...

Aún hoy fascinan a los viajeros las orfebrerías de In Saaga, hasta hace media docena de años propiedad la mayoría de ellas de cristianos coptos, ya que, en la historia de la ciudad, fueron ellos quienes comerciaron especialmente con los europeos: franceses, ingleses o alemanes. El Cairo ofrece a quien quiera leerlo un complicado y bello palimpsesto, en el que se mezclan las historias e ilusiones de turcos, armenios, egipcios, persas o judíos.

Abriendo un poco más el círculo que había iniciado en la mezquita de El Azar, el viajero se había adentrado en la zona de El Mosqui, en el mercado de

ropa en el que las mujeres elegían sus tejidos por metros, o las prendas ya confeccionadas en alguno de los numerosos talleres de los suburbios de la ciudad, o en otros suburbios lejanos: de Hong-Kong, de Cantón, de Singapur o Taiwan. Y, enseguida, se había encontrado en el barrio de El Hussein, ante la policromía y el perfume complejo de sus tiendas de especias, donde se amontonan el basilisco, el clavo, el azafrán, la canela, el jengibre, la cúrcuma, el comino, las hierbas aromáticas —la salvia, la manzanilla, la menta, o los imprescindibles téis verdes—, los granos de café, que los egipcios toman al modo de los turcos, con sus posos en los que se adivina un porvenir deseado, y perfumados con clavo, cardamomo y nuez moscada. Una de las cajas que llamó la atención del viajero anunciaba canela de Costa de Marfil, la otra contenía pimentón de Espinardo, Murcia.

Pero, El Cairo no se conforma exigiendo del viajero el trazado de esos círculos de larga distancia en el tiempo y en el espacio, ni es sólo una fijación arqueológica. Es también el desmesurado almacén en el que se condensa la espléndida e interminable cosecha del Nilo, ese deslumbrante bodegón vegetal que crece tres veces al año: productos de las afueras de la ciudad, donde las huertas arañan los cimientos de las edificaciones, de las fértiles tierras de un delta que ha empezado a sufrir los efectos de las grandes y recientes obras

hidráulicas, que han controlado las inundaciones y retienen el limo benéfico en la base de los pantanos, impidiéndole fertilizar los campos y seguir aumentando las frágiles tierras de la desembocadura, hoy disminuida por los embates del mar; y también los frutos de las regiones calurosas del alto curso.

El Cairo llegan las berenjenas que servirán para las más populares elaboraciones culinarias, los calabacines, pimientos, tomates, colocassias, melohías, ajos, cebollas, patatas, pepinos. Las naranjas, mandarinas, limones y uvas que se cultivan en el delta y en los terrenos del bajo curso del río reforzadamente ganados al desierto, los melones, fresas y mangos de Ismailia, que tienen fama de ser los más perfumados del país; las bananas, granadas y dátiles de los oasis del Alto Egipto. Esos dátiles que los egipcios, como hijos del desierto, tanto aprecian y que clasifican cuidadosamente en balaj ramblí, o dátil de arena; balaj samani, gigantes, y los exquisitos balaj sioni, del oasis de Sioni.

Caliopéa, Gizha, Shareia y Monofeia proporcionan las aves de corral, y muy especialmente las palomas que luego los cocineros cairotas rellenan cuidadosamente con arroz y especias; de las aguas del Nilo vienen los bolti y los karmut, los sabrosos peces de carne blanca y delicada textura, y de sus orillas los aasfur, los pajaritos que los egipcios preparan como un

homenaje a sus niños. De Alejandría, de Port Said, de Doumiat o de Noueba, en ese Golfo de Akaba que fascinó a Lawrence, llegan los frutos del mar y los peces de aguas saladas.

Todo El Cairo es un gran mercado, una inmensa exposición, que el viajero había tenido ocasión de entrever en su precipitado deambular por la ciudad, esos puestos de pescado en Shaara Bou Said, en medio de las casas ruinosas junto a las vías, o esos puestos de dátiles en la Plaza del Gaish, o la agitación de la zona comercial de El Attaba, con su magnífico mercado cubierto como una explosión de cuanto pueda llevarse a la mesa. Aunque, tal vez, su experiencia más intensa, más inolvidable fuera la vivida en Rud Al Farak, en el viejo mercado central que los proveedores, muchos de ellos campesinos de los suburbios de la ciudad, se niegan a abandonar.

En el corazón de la gran ciudad, se reproduce cada día un espectáculo soberbio. Mucho antes de llegar al edificio central del decrepito mercado, el viajero se sentía ya fascinado por el ajetreo de animales de transporte, de vehículos de motor cargados hasta los topes por todo cuanto las riberas del Nilo producen: la maravilla de las montañas de verduras, perfectamente embaladas en cajas de tejido vegetal, y la vitalidad de los cargadores y descargadores, y la fuerza de los aromas complejos, el perfume de las naranjas, de las granadas, de la menta, del coriandro, el de los excrementos y el sudor de las bestias, el de la grasa que se asa en el carbón de las cocinillas. El sol cayendo de refilón sobre aquella gigantesca explosión de color ponía el complemento de una belleza extemporánea e inolvidable.

Al viajero le pareció la afirmación más rotunda de esta ciudad por mantener la herencia de su historia, una sensación que se volvió todavía más firme cuando tuvo ocasión de visitar a la mañana siguiente las impolutas naves de El Oboud, el mercado central de reciente construcción y que ocupa más de cien hectá-

reas en los alrededores del aeropuerto, en pleno desierto. Un lugar al que las autoridades cairotas intentan llevarse a la fuerza a los habitantes de Rud Al Farak, con el propósito de poner un gramo de orden en la ciudad del caos. Una sucesión de edificios vacíos, de oficinas ocupadas por funcionarios sin función, de jardines que la arena empezaba a cubrir, de inútiles fuentes.

Era como si la vieja medina se negara a desaparecer sobria por ese concepto occidental de momificar las ciudades, convirtiéndolas en un conjunto de espacios tozudamente especializados: barrios comerciales, zonas de ocio, polígonos industriales, ciudades dormitorio. Fue esa reflexión la que inició en el viajero la melancolía por aquella ciudad que aún tenía ante sí, esa melancolía que acabaría haciéndosele insoportable al atardecer, junto a la mezcla de alabastro. Cuando tuvo ganas de rezarle a algún dios para que la estupidez y codicia de Occidente y la ceguera de Oriente no le impidieran continuar una historia de amor que desde siempre había sentido y que, en aquellos breves días, había tenido la ocasión de iniciar. Pensó en cuándo podría regresar a El Cairo aún antes de haberse despedido. Y tuvo miedo de que el destino o los hombres pudieran acabar cerrándole el paso.

LA CIUDAD COMO
ALMACÉN QUE
RECOGE LA
INMENSA COSECHA
DEL NILO.

A G E N D A

Khan Al Khalili es el gran Bazar caiota en el que se venden la mayoría de los productos apreciados por los turistas: trabajos de oro, plata, cobre, piedras preciosas y semipreciosas, alfombras, vestidos... Es, sin duda, el lugar más impregnado por el ambiente turístico, lo que no le resta un ápice a la belleza de sus rincones de vieja arquitectura. Muchas de sus callejas aún conservan los nombres de las profesiones que les han dado prestigio.

En sus cercanías, siempre en la ciudad vieja, en el barrio de El Hossein, se extiende una red de mercados populares, así el de El Mosqui, que es un activo mercado callejero del textil; Insaaga, donde se agrupan numerosas tiendas especializadas en la venta de oro, o el hermoso de Alamzamani, con sus numerosos puestos de especias. Los especieros más poderosos están en la calle Le Din Allah.



El antiguo mercado central es el de Rud Al Farak, abigarrado y colorista, aunque sus trabajadores son poco amigos de las cámaras fotográficas. En la actualidad, se ha construido un nuevo y soberbio mercado central en El Obud, en el desierto, cerca del aeropuerto, pero aún se encuentra prácticamente inactivo.

Junto al puente metálico de Abu Laila, el mercado de Uj Kaalet Al Bala es el «Porta Portese», el «Marché aux puces»

de El Cairo, donde uno puede encontrar lo más exótico, los objetos de segunda mano, los repuestos (aunque el mercado de repuestos de automóvil está en los alrededores de Plaza Attaba), o los objetos perdidos o robados.

En cualquier caso, todo El Cairo, como gran ciudad árabe que es, constituye un gran mercado: los puestos y restaurantes callejeros se extienden por las aceras y las cocinas crecen en cualquier lugar.

UN ALIVIO EN EL PASEO

Para aliviar el cansancio, Khan Al Khalili ofrece lugares



donde tomar un buen café (como Fishaui, el café turístico por excelencia, famoso por Naghib Mahfuz) o un té. El café turco egipcio es excelente. Se llama ahwa y se pide sada,



arriha, mazboot o ziyada, según la cantidad de azúcar que se pretende que lleve: saada es sin azúcar, y ziyada, muy dulce.

Además de café o té, los egipcios aprecian el karkadee, hecho de hibisco y que es una bebida grata y refrescante, el er-soos, más fuerte, el yan son, anisado, o la sahlab, con leche, coco, canela y nueces. Se sirven zumos de frutas por todas partes.

En la calle Muski, hay varios restaurantitos de kofta y kebab.

Hay un Dahan muy popular en Khan Al Khalili en el que se sirve excelente casquería: patas, lengua, sesos.

SITIOS PARA COMER

Los grandes hoteles —Sheraton, Méridien, Hilton— tienen restaurantes en los que se sirven especialidades egipcias. Algunos otros restaurantes famosos son: el hindú de Mena House, Felfela, en el Centro, es muy animado y sirven buenos pichones rellenos.



Son elegantes Le Château y César, ambos de Swiss Air. Sea Horse, junto al Nilo, ofrece buenas vistas y buen pescado. Arabesque tiene especialidades egipcias y libanesas; el Casino, de Giza, es famoso por sus pichones. Los caiotas mundanos aseguran que el restaurante Kasr Al Rachid, del hotel Méridien, es el mejor y más lujoso restaurante egipcio de la ciudad.

EL NILO

El gran río es un deslumbrante bodegón vegetal que crece tres veces al año para inundar la ciudad de aromas y sabores eternos.



Con sus casi siete mil kilómetros de longitud —de los cuales más de 1.500 a través de Egipto—, el cauce del Nilo constituye uno de los espacios más fascinantes y hermosos de la tierra. Es prácticamente la única fuente de vida (Egipto es un don del Nilo, que decía Herodoto) de una población de más de sesenta millones de habitantes y que se reproduce a una velocidad de cuatrocientos mil nuevos nacimientos cada año.

Durante siglos, sus periódicas y mansas inundaciones han proporcionado el único suelo cultivable, y también el único abono de unas tierras que a medida que se alejan del río se convierten en desérticas. El río Nilo es también la exclusiva reserva de agua con que cuenta Egipto, un país en cuyo interior la lluvia se retrasa durante años enteros. Sólo un cuatro por ciento de la tierra egipcia es cultivable, y

eso teniendo en cuenta la extensión del delta. Aguas arriba, la vida, los cultivos, apenas si ocupan algunos kilómetros a cada orilla. De un verdor deslumbrante, intenso, se pasa sin transición al dominio de la piedra y la arena.

Nacido en el ecuador, en el corazón de África, su cauce se forma por la unión de varios brazos y sus fuentes fueron desconocidas y buscadas hasta muy avanzado el pasado siglo, creando esa búsqueda una verdadera mitología colonial, en la que han quedado inscritos los nombres de Stanley y Livingstone. El Nilo Azul procede de los montes de Abisinia, y el Nilo Blanco de las misteriosas Montañas de La Luna, juntándose ambos brazos en Jartum, la capital de Sudán.

Las periódicas inundaciones se producían por el deshielo de las altas cumbres centroafricanas y alcanzaban su punto más elevado





El verde intenso del delta del Nilo se rompe río arriba para ofrecer un paisaje dominado por la piedra y la arena, donde la vida apenas ocupa unos pocos kilómetros de cada orilla.

en el mes de junio, y su nivel más bajo a partir de septiembre. Sus efectos han sido controlados desde hace unos años por la puesta en marcha de la gigantesca presa de Assuan y su desagüe, el Lago Nasser. El Nilo Blanco se evapora en buena parte en su recorrido a través de los lagos sudaneses. También la intensidad del sol provoca elevadas tasas de evaporación en la presa de Assuan. El primitivo delta, que se abría en siete brazos, ha sido encauzado por dos: el de Rossetta y el de Damietta.

Como puede suponer el lector, los productos del río son la primera fuente de aprovisionamiento de los mercados de El Cairo. El algodón y la caña de azúcar son las dos primeras producciones agrícolas del país, a las que siguen el maíz, el arroz (sobre todo en el delta, donde encuentra las condiciones necesarias de humedad), el trigo, el mijo, la cebada. Entre las hortalizas, ocupan el primer lugar los tomates, seguidos de las sandías, las cebollas, las populares habas, que intervienen



en buena parte de las recetas de la cocina egipcia, la moluhia, que da lugar a la sopa más popular, las berenjenas, los calabacines, patatas, pimientos, colocassias... Entre las frutas, crece —sobre todo aguas abajo de El Cairo y gracias a las nuevas técnicas de plantación y regadío que están transformando el desierto— la producción de naranjas y limones, la de uva de mesa (el vino está en baja, tras la extensión del islamismo), la de chirimoyas, mangos, plátanos y otros frutos tropicales y semitropicales, mientras que en los oasis siguen cultivándose las granadas, los higos y, sobre todo, los dátiles. Los egipcios distinguen tres tipos de dátiles: balaj rambli (dátil de arena), balaj samani (gigante) y balaj sioni (del oasis de Sioni). Se aprecian, como en otros países mediterráneos, los buenos aceites de oliva y los vinos más populares son los producidos por Bodegas Gianaclis, cerca de Alejandría: el tinto Omar Khaian, el Gianaclis Village, que es blanco seco, y el Rubis d'Egypte, rosado. En los últimos años, y por decisión islamizante del gobierno egipcio, su precio se ha quintuplicado y su consumo desciende.

La otra gran aportación del Nilo a la mesa de los egipcios es la de sus peces: el bolti es el pez más apreciado, de delicada carne blanca y limpia, sin apenas espinas, un manjar delicioso, parecido por su textura y sabor a la lubina. El garmut (siluro) es aún de mayor tamaño, llegando a alcanzar, sobre todo en las profundas y quietas aguas del Lago Nasser, hasta cincuenta kilogramos de peso. Así como el bolti se asa con frecuencia, el garmut suele tomarse cocido en complejos guisos. Los egipcios están convencidos de que se trata de una vieja tradición basada en razones higiénicas, ya que es un pez que gusta más de los fangos y que puede pescarse también en los canales. Posee una característica cabeza triangular. El shilbi es más pequeño que el garmut, y se toma con frecuencia salado, como la raia, que se consume seca, con pimentón, tras dejarse en vasijas de barro al sol. El raat es una especie apreciada. Su nombre quiere decir «generador de energía», porque su contacto provoca descargas eléctricas. Las anguilas también se consumen con agrado y reciben el nombre de shelbaia. Hay una especie de anguilas de menor tamaño que llaman samus.