

004 Los tiempos del pasado. Pretérito Imperfecto / Indefinido / Perfecto



La aparición del Imperio otomano y el intercambio colombino **se cocían** (*cocerse*) a fuego lento cuando el egipcio Ibn Mubarak Shah **compilaba** (*compilar*) uno de los últimos testimonios de la cocina árabe medieval, **escribiendo** (*¿en qué tiempo?*) los secretos de esa época cambiante antes de cuatro siglos a los que no **sobrevivió** (*sobrevivir*) ningún libro de recetas.

¿Existían (*existir*) ya en el medioevo algunos de los dulces árabes más famosos? o **¿por qué dejaron** (*dejar*) de usarse ciertos ingredientes? Estas y otras preguntas **encuentran** (*¿en qué tiempo?*) respuesta en el recién publicado “El Festín del Sultán”, que no sólo pasea a las papilas gustativas del lector por 332 recetas y

consejos, sino que también desvela sin querer un sinfín de trucos culinarios.

Un puente entre épocas

El profesor de la Universidad de Durham Daniel Newman, traductor y editor de la obra, explica a EFE que es uno de los pocos libros de recetas árabes del siglo XV que **han sobrevivido** (*sobrevivir*) hasta la actualidad y afirma que su importancia recae en el momento de su creación, cuando “las cosas **estaban** (*estar*) a punto de cambiar drásticamente”. Y es que entonces ya **estaban** (*estar*) en la cazuela los dos grandes acontecimientos del siglo siguiente: la aparición del Imperio otomano, con el consecuente traslado del epicentro gastronómico a Constantinopla (actual Estambul), y la llegada de alimentos desde el Nuevo al Viejo Mundo tras el descubrimiento de América.

*“Hoy en día la mayoría de los platos de Oriente Medio contienen tomates, patatas o guindillas, ninguno de los cuales **existía** (*existir*) (en el Viejo Mundo) cuando Ibn Mubarak Shah **estaba** (*estar*) **compilando** su colección de recetas”, recuerda el también jefe del departamento de Estudios Árabes en la Universidad de Durham.*

Es cierto que más de la mitad de las recetas de “El Festín del Sultán” beben de otras fuentes anteriores, en su mayoría de un libro del siglo XIII, pero para Newman esto también supone un punto a favor, ya que nos permite conocer qué platos **sobrevivieron** (*sobrevivir*) hasta el siglo XV.

“También nos proporciona un entendimiento único de los desarrollos de la tradición culinaria, puesto que no es un manual como algunos de los anteriores que **estaban** (*estar*) dirigidos exclusivamente a la corte real o los nobles. Él **compiló** (*compilar*) realmente las recetas para su propio uso”, revela el profesor.

Deleitando (*¿en qué tiempo?*) generaciones

En el siglo XV **se utilizaban** (*utilizarse*) mucho el vinagre y el condimento “murri”, pero desafortunadamente no se sabe por qué **desaparecieron** (*desaparecer*). Los siguientes libros de recetas árabes que se conservan datan de finales del siglo XIX, cuando la élite ya **solía** (*soler*) “copiar a París” en la cocina y predominaban las influencias europeas.

*Sí podemos adivinar los entresijos de aquellos ingredientes que **fueron** (*ser*) **sustituidos** por otros, como la raíz malanga, una “patata de más baja calidad” que los paladares **cambiaron** (*cambiar*) con gusto por el nuevo tubérculo traído de América.*

Sin embargo, son muchos los condimentos que **se han mantenido** (*mantenerse*) hasta la actualidad: desde la sal, la pimienta, el cilantro, la canela o el azafrán, hasta los que son menos comunes como el comino, las semillas de amapola o el zumaque, enumera Newman.

Quizás lo más sorprendente es que algunos de los postres árabes “más emblemáticos” ya **existían** (*existir*) de forma “muy similar” hace siglos, indica, al poner como ejemplo el “qataef” -bollos rellenos de frutos secos-, la “zalabia” -bolas de masa frita- o las “sambusak” -empanadillas saladas en el presente, que en el medioevo **eran** (*ser*) generalmente dulces.

Trucos y consejos

Además de recetas de esta “sofisticada” y “técnicamente compleja” cocina, Shah nos regala una serie de consejos prácticos para hacer más fácil la labor del fogonero medieval: “Por supuesto, hablar de comida nos dice además mucho sobre la gente en sí misma”, mantiene el experto de la Universidad de Durham.

*Desde cómo priorizar la higiene hasta cómo elegir entre las cazuelas de esteatita, barro cocido, hierro o cobre estañado disponibles en aquella época. También qué tipo de horno utilizar -en la casa no **solía** (*soler*) **haber**, **se concentraban** (*concentrarse*) en la plaza del mercado- o el momento perfecto para agregar los ingredientes.*

A Newman le cuesta decidir cuál es su receta favorita de “El Festín del Sultán”, pero aclara que entre ellas **estaría** (*estar*) el “shish barak” o “ravioli árabe”, que recientemente **tuvo** (*tener*) oportunidad de probar gracias a una recreación de platos.

A quien desee hacer “shish barak”, el poeta egipcio recomienda cocer en agua hirviendo masa cortada en círculos y bien aplastada, rellena a su gusto y, una vez cocida, servir con una salsa de yogur y semillas de granada. ¡Que aproveche!