



KARIM ALY: CURADOR DE ESPECIAS

EN BUSCA DE UN TESORO ESPECIADO

ARRIESGADO Y LARGO EL PEREGRINAJE DE AROMÁTICOS INGREDIENTES QUE PERFUMAN LAS MESAS NAVIDEÑAS; POCOS LO CONOCEN COMO ESTE EXPERTO...

JULEN LADRÓN DE GUEVARA*

El de las especias es un mundo alucinante, que conjuga universos paralelos que convergen en distintos momentos, pero en México su historia es especial. La llegada de los habitantes del otro lado del océano en 1492 tuvo un impacto definitivo; no sólo se mezclaron dos culturas casi de inmediato, sino que por primera vez el intercambio de información milenaria de ambas partes del planeta haría de la nuestra una humanidad diferente. Así, la distancia entre aquellas narrativas equidistantes se estrechó dando como resultado lo que somos.

Primero con Cristóbal Colón, luego con Hernán Cortés, tocaron tierra sabores desconocidos y tan intensos que los paladares nativos de las Américas no volvieron a ser los mismos. Nunca como entonces y jamás otra vez, la genética y los sabores se mezclaron recogiendo los secretos del espacio y del tiempo. Hace más de 500 años, la importación de productos desde tierras ibéricas era sumamente peligrosa. Había que sobrevivir a los piratas, al capricho de las mareas, atravesar un océano lleno de sirenas o de monstruos de seis cabezas... Las especias provenientes de los países árabes

lograron una conquista pacífica de corazones y estómagos prehispánicos mucho antes de la seducción espiritual de Guadalupe. En la cultura árabe se denominaba attar a quienes ejercían el oficio de comerciar budur (que significa semillas), perfumes, especias, resinas aromáticas, raíces medicinales, colorantes para artistas o hierbas. Estas celebridades forjaban cada día su prestigio, resguardaban celosamente su credibilidad desde la época preislámica, asesorbaban a califas y reyes en las artes de la curación, la magia, la sazón y el resguardo de los muertos.

TIPS DEL EXPERTO

- ◆ Para asegurar calidad, compra todo entero. Las especias molidas pueden contener harina o ingredientes viejos.
- ◆ Previo a moler canela o comino, tuéstalos para potenciar su aroma.
- ◆ Aquí se venden dos tipos de canela: cassia y de Ceilán. La primera es económica y más aromática, ideal para platillos salados. La de Ceilán puede costar hasta cinco veces más, pero tiene un sabor más agradable y es la mejor para cocinar.
- ◆ Compra jengibre seco: no pierde sabor, se almacena mejor y se conserva más. Si se congela fresco, los cristales de hielo rompen la composición de los aceites aromáticos.

ALQUIMISTA DE AROMAS

Karim Aly, nacido en Egipto, es el único attar en México. Dedicó sus días a preparar combinaciones de especias como el zattar o el chai de Masala entre otras mezclas exquisitas para potenciar sabores y agradar al paladar.

Para comprender su maravilloso universo, el attar de budur me lleva por los mercados de la ciudad. Compraremos ingredientes para los aderezos que más me gustan, cuyo origen desconozco tanto como dónde comprar los de mejor calidad.

Me dejó llevar por la cadencia de sus palabras y lo dulce de una voz árabe que sabe cómo musicalizar los nombres de cada producto adquirido. Karim habla perfecto español, aunque no puede evitar pronunciar la “b” en lugar de la “p”.

Así que fuimos a “comprar” jengibre seco para moler con canela, ¼ de pimienta negra por ¼ de pimienta blanca, ajo deshidratado de “La Hidalguense” y sal rosa del Himalaya —que en realidad proviene

de las minas de Pakistán—, de a 45 pesos el kilo, en la “Flor de Durango”, dentro de la Central de Abasto de la CDMX.

En este viaje fascinante saltamos de la Conquista al Virreinato con el pensamiento puesto en la Nao de China, cuyos artículos se vendían en el mercado del Parián, que no pervivió hasta nuestros días. Descubrí un mundo aromático alucinante repleto de especias a las que les traía ganas, pero que no sabía cómo emplear.

El brillo de su mirada y su sonrisa al olfatear las semillas para el té o al reencontrarse con sus marchantes denotan amor por su oficio, respeto por el peso de la historia que siempre cargará en su espalda egipcia.

El destello de su alegría es reflejo de la dignidad por saber de dónde viene y lo que representa, porque este attar —único en México— se sabe el elegido de una estirpe ancestral que ha curado a los reyes, que ha entregado la flor de la esencia a los cocineros, que seleccionó el colorante preciso para la túnica de los Césares y que llegó a este país en calidad de curador de especias.

MERCANCÍA, REMEDIO Y MATEMÁTICA

Karim arribó a México hace algunos años y decidió establecerse aquí porque vio la oportunidad de ejercer el oficio que su tío le había enseñado. En la tienda de su familia se cuidaban con recelo las recetas y la procedencia de los productos, porque no cualquiera puede manejarlos y preparar los tés o remedios con las proporciones precisas.

Los attar tienen un código de ética estricto ya que son depositarios de la confianza de sus clientes, muchas veces reyes o califas que esperan, además de obtener semillas o elementos para cocinar, ser tratados con medicinas tradicionales. Hay hierbas que pierden su efecto si se hierven de más e ingredientes amargos de los que no se puede abusar.

En tiempos de la ruta de la seda, los árabes —expertos matemáticos— inventaron algunas medidas de precisión; cobraron fama de ser honestos por dar siempre lo justo a cambio del dinero recibido. Viajaban de un país a otro en convoy con cocineros y asistentes que cuidaban de ellos y de sus camellos, ofreciendo mercancías de todo el mundo. El centro del comercio era Egipto, de allí partían a otros lugares según la temporada.

Actualmente en Egipto hay pocos attar y son regidos por los sheiks, personas que regulan el cumplimiento de las reglas de venta.

En el almacén de cada attar contemporáneo digno de ser reconocido hay, al menos, un millón de dólares en mercancía con disponibilidad inmediata.

*Escritora, gestora cultural y cronista de mercados mexicanos.

