

TERRA DIGITAL Libro de la semana

LA COCINA DE ZIRYAB

De Farouk Mardam-Bey

Un libro que desvela cuestiones sobre la mesa, las tradiciones, las impresiones y recetas de la gastronomía árabe.

Ziryâb llegó a Córdoba hacia el año 820 procedente de Bagdad, dando a conocer el espárrago en España y modernizando la cocina del Califato. Fue un músico genial que sabía diez mil canciones de memoria y se le atribuye la invención del láud de cinco cuerdas. A este personaje relevante de la vida social de la España musulmana, por su tez oscura y su hermosa voz, por su gracia y elegancia, se le llamaba Ziryâb, que significa "mirlo negro".

Pero era además un auténtico gastrónomo. Empezó por enseñar a los cordobeses las recetas más complicadas de la cocina de Bagdad y les instruyó sobre cómo disponer un convite elegante: no había que servir los alimentos desordenadamente, había que empezar por las sopas, continuar con los primeros platos de carne y una larga lista de aves de corral sabrosamente condimentadas, acabar con platos dulces... Sustituyó los manteles de basto lino por mantelerías de cuero fino, demostró que con el aspecto de la mesa combinaban mejor copas de buen cristal que cubiletes de oro o plata, etcétera, etcétera.

En este libro el autor rinde homenaje a este árbitro del buen gusto abordando, mediante probadas recetas culinarias, la gastronomía árabe en su conjunto. Para ello hace uso de citas, anécdotas históricas, notas de viaje... y aquellos elementos que ponen de relieve la influencia islámica en el mestizaje cultural del área mediterránea.

El autor Farouk Mardam-Bey nacido en Damasco, dirige la colección Sinbad en la editorial Actes Sud, y es coautor, entre otras obras, del Tratado del Garbanzo. Bajo el nombre de Ziryâb escribe la crónica gastronómica de Qantara, revista del parisino Instituto del Mundo Árabe. La Cocina de Ziryab. El gran Sibarita del Califato de Córdoba