

MADRID / reportajes**LAS COMUNIDADES EXTRANJERAS EN LA VILLA****NUESTROS TRADICIONALES AMIGOS,
LOS PAISES ARABES**

Mantienen sus tradiciones religiosas y predominan los estudiantes sobre los comerciantes

Al referirnos a nuestros amigos los árabes vamos a dividirlos, por comodidad periodística, en dos grupos: Los países productores de petróleo, que dedican una parte de sus ingresos importantes realizaciones turísticas y recientemente muestran interés por la elevación cultural islámica, a quienes nos referiremos en un próximo trabajo, y al resto de los países árabes, que tocamos hoy. Anotamos, sin embargo, dos características comunes a todo el mundo islámico: una cultura con profunda base religiosa y un predominio de estudiantes que hace inclinar la balanza de los residentes con mayor peso en el mundo estudiantil que en el de los negocios.

En primer lugar hay que aclarar que no se conocen datos exactos de los residentes árabes; los que damos son aproximados, facilitados por las respectivas Embajadas. Fuentes árabes estiman el número de estudiantes de sus países en España en una cifra que oscila entre 10.000 y 12.000. Datos realiza dos por el Instituto Hispano-Árabe en el curso 75-76, que no pudo ser completo por ausencia de respuestas, hacían estimar el número de estudiantes en poco más de 3.000. Siguiendo este último estudio, ocupaban el primer lugar los israelíes, seguidos de cerca por los sirios y a mayor distancia por libaneses y marroquíes. En cuando a los lugares de residencia, abre la lista Madrid, con un 33,79 por 100, seguida de Sevilla, con un 13,37; Barcelona con 12,40 y Granada, con un 9,39. En total hay 24 ciudades en España con estudiantes árabes. En cuanto a las disciplinas elegidas, la Medicina interesa al 71,62 por 100 de los estudiantes.

REPUBLICA ARABE UNIDA

Los egipcios residentes en España son apenas dos centenares y en Madrid hay unos 90. Medio centenar se ocupan en diversos trabajos y cuarenta son estudiantes. Las disciplinas preferidas por estos jóvenes son Arte, Cine, Literatura, Filología española, Historia medieval, Derecho, Medicina y Navegación.

El centro de reunión de los egipcios es el Instituto de Estudios Islámicos Francisco de Asís (Méndez Casariego, 10). Este Instituto fue, durante quince años, en su antigua sede, el punto de cita de los hombres árabes de Ciencia y sus discípulos y también uno de los centros más frecuentados por los especialistas en el campo de los estudios hispano-árabes y musulmanes de los cuatro rincones del mundo. Un símbolo vivo de la colaboración intelectual entre Oriente y Occidente. Las actividades quedan reflejadas en la entrevista que hemos realizado a su director.

Un egipcio destacado es el académico de Bellas Artes de San Fernando, Mahamed Sabry, pintor pastelista bien conocido de los lectores de nuestro periódico, residente desde 1950 y autor de un retrato de la Reina. Los mejores pintores egipcios han estudiado en España y están creando una escuela propia en la RAU. El palestino Abbas Shuhdi es el presidente del Sindicato de Artistas plásticos. También son conocidos los pintores egipcios Azzazi y Louis Filitin. Poetas ya conocidos y que están estudiando en Madrid son Abdel Lalfi, Abdel Halim y Abmad Abdel Aziz. Estos estudiantes, y otros seguidores, están formando una escuela poética española en Egipto.

LIBANO

En Madrid sólo vive una décima parte de los 3.000 libaneses residente en España. El 99 por 100 de los residentes en la capital son estudiantes de diversas disciplinas, pero principalmente Medicina y están unidos a través de una Liga de Estudiantes Libaneses, que eligen presidente democráticamente, pero no cuentan con local fijo para sus reuniones. En Sevilla también es importante la colonia de estudiantes del Líbano.

La fiesta nacional tiene lugar el 22 de noviembre, aniversario de la Independencia, pero ya hace cuatro o cinco años que no se celebra a consecuencia de la guerra.

Hay un destacado grupo de comerciantes libaneses en diversos puntos del país, pero destacan sobre todos los comerciantes establecidos en La Palma, Gran Canaria y Tenerife, económicamente poderosos y que construyen en Canarias—sobre todo en las inmediaciones de Maspalomas—importantes complejos residenciales y de apartamentos.

Recientemente entró en funcionamiento las Líneas Aéreas del Líbano (MEA, calle Princesa, 3), que favoreció mucho a España. La situación de guerra que vive el país hizo que importantes potentados buscasen lugares pacíficos en los que establecerse y el simple hecho de la existencia de las líneas aéreas les facilitó el viaje a Madrid, cuando lo normal hubiera sido que se fuesen a Estados Unidos o Inglaterra, países más fáciles por su idioma.

También la guerra civil del país, que obliga a la paralización de todas las actividades, inclina a favor de España el comercio internacional. España importa del Líbano trajes de señora y niño, ya confeccionados, productos farmacéuticos, equipos eléctricos y gafas. Recientemente, el Corte Inglés importó artesanía libanesa.

En Madrid reside el escritor Simón Hayek, autor de una historia novelada de la España árabe de los siglos VII al XVII.

IRAN Y PERSIA

Los residentes pueden ser medio millar y la colonia madrileña se estima en dos centenares de personas. Hay algunos profesionales liberales y la mayoría son estudiantes de ingeniería, periodismo y Derecho. A causa de la inestabilidad política hay mucho movimiento de personas que vienen y se van al poco tiempo, pese a lo cual la colonia se mantiene bastante estable. El pasado febrero, un grupo estudiantil ocupó la Embajada en Madrid por motivaciones políticas.

Por el sector de Doctor Fleming hay una tienda que vende artesanía y condimentos del Irán.

MAURITANIA

Los mauritanos residentes en España se calculan en 60. En Madrid hay unos 12, casi todos estudiantes en la Universidad, y las colonias más importantes residen en Búba, Canarias y Cádiz.

La fiesta nacional tiene lugar el 28 de noviembre, aniversario de la Independencia. También celebran el 25 de mayo, Día de la OUA (Organización de la Unidad Africana), que celebra toda África.

Los pocos residentes suelen reunirse en la Embajada (Velázquez, 90), sin rigideces protocolarias.

PAKISTAN

De los 800 residentes en toda España, tan sólo hay 20 en Madrid. En su mayoría son comerciantes. También hay algunos retirados. En General Mola, 93, hay una tienda—Arte Dil—de alfombras del Pakistán. Existen otras tiendas similares, en las que se venden también artículos de regalo. En Las Palmas y en Tenerife.

La Fiesta Nacional tiene lugar el 23 de marzo, en conmemoración de la independencia paquistaní.

TUNEZ

La Embajada tiene contabilizados 228 tuneceños en todo el país. Los residentes en Madrid son una cuarentena de personas, distribuidos en 24 estudiantes, cuatro funcionarios encargados de la oficina de turismo, con sus familias; un comerciante de importación-exportación, un programador, un electricista y algún empleado de hostelería. El único restaurante tuneceño—La Jaula—desapareció recientemente. En Benicarló está el único restaurante típico de todo el país.

La Fiesta Nacional tiene lugar el 1 de junio, Día de la Victoria.

LIBIA

No hay residentes libios en España y la colonia madrileña está constituida por el personal de la Embajada y algunos estudiantes.

La Fiesta Nacional se celebra el 1 de septiembre, aniversario de la revolución. Está en estudio la próxima creación de un servicio aéreo entre Madrid y Trípoli.

MARRUECOS

La comunidad marroquí en todo el país se estima entre 25.000 y 30.000 personas, pero sólo 2.038 tienen permiso de trabajo que les autoriza a residir legalmente. Se calcula que viven en Madrid 5.500 marroquíes, cuyas profesiones principales son la construcción, limpieza y peonaje en general. En la capital hay una veintena de tiendas regentadas por marroquíes, en las que se venden objetos de importación. Otro importante número de marroquíes venden objetos de artesanía de su país y nacionales en pequeños puestos callejeros.

La Royal Air Maroc tiene sus oficinas en la calle Princesa, 7.

La Fiesta Nacional tiene lugar el 3 de marzo, día del Trono o de la Coronación. También es muy celebrada por la colonia la Fiesta del Trabajo, el 1 de mayo.

JORDANIA

Son unos 3.500 los jordanos residentes en España y unos 400 en Madrid. Estos últimos son estudiantes en su casi totalidad. Estudian principalmente Medicina, Farmacia y profesiones técnicas. Un número menor hace Humanidades en la rama de Filosofía y Letras.

La Fiesta Nacional tiene lugar el 25 de mayo y se celebra al mismo tiempo el Día de la Independencia y del Ejército.

□ FIESTAS ARABES

Los musulmanes se rigen por el calendario lunar y actualmente viven en el año 1399 del calendario árabe, por lo que sus fiestas no coinciden con las españolas. No obstante, celebran sus fiestas y las nuestras, con excepción del sábado, que los árabes de Madrid consideran día laboral para acomodarse a las costumbres occidentales. Todas sus fiestas están presididas por un carácter religioso, según veremos, pues aunque con pequeñas variantes, todos los árabes celebran las siguientes:

El Año Nuevo musulmán se celebra el de Mohram.

El «Hid El Motud» (nacimiento del profeta) tiene lugar el 12 de Rabid Al-Awal. Se interpretan canciones religiosas y poesías sobre las cualidades del profeta y el comportamiento del Honesto.

El 27 de Ragab es la fiesta de «El Hojra» (la éjira) y celebra el traslado de Mahoma desde la Meca a Jerusalem.

Entre el 1 y el 3 de Shawal comienza el Ramadán (dura treinta días y, generalmente, ocurre en agosto). Es la primera festividad y los musulmanes se reúnen en pequeños grupos para intercambiar ideas. El precepto es ayunar de sol a sol; a la hora del ocaso se toma la única comida del día, que suele ser especial en estas fechas, con abundancia de pastelería propia y oriental.

□ RESTAURANTES

En Madrid hay cuatro restaurantes árabes: De Funy (Serrano, 213), especializado en comida libanesa, y Al Mounia (Recoletos, 5), cuya especialidad es la comida norteafricana, de Marruecos, Argelia y Túnez. De Funy (Serrano, 213) es libanés y Ararad (Costa Rica, 15) es un restaurante armenio regentado por un sirio casado con una libanesa. En Argüelles hay una cafetería con nombre árabe: Kebab (Brochetas), que confecciona platos típicos y está muy frecuentada por marroquíes. También en el restaurante griego Buzuki (Mauricio Legendre, 16) se venden los pasteles típicos que toman los árabes por el Ramadán.

La comida árabe de los acomodados consta, generalmente, de media docena de platos. Pero el plato típico por antonomasia de todos los árabes es el cordero asado, entero, que se acostumbra a comer en reunión, vistiéndose para ello con un traje típico de los más elegantes. Las familias ricas preparan este mismo cordero, y después de reservar una pequeña parte para la casa —generalmente la cabeza—, ofrecen el resto a los pobres.

□ RELIGIOSIDAD

Entre las tradiciones árabes destaca el «Zakatt», que aparece en los libros de la revelación y viene a ser un impuesto sobre la riqueza similar al Diezmo. Si un árabe tiene treinta camellos y cien corderos, es costumbre que entregue uno de los primeros y cinco de los segundos. Si tiene veinticinco, dona uno, y si sólo tiene cinco, con que entregue un cordero es suficiente. Ya es sabido que los árabes no toman cerdo. Esta costumbre del diezmo se utiliza con todos los bienes, que el rico puede entregar directamente a los pobres y dar al Imán de la Mezquita para que éste los ofrezca a quien considere necesario. Esta tradición forma en teoría un socialismo perfecto pero que, desgraciadamente, no siempre se realiza en la práctica.

El gran sentido religioso árabe se refleja en sus tradiciones, muy similares a las españolas, por el sentido familiar y el respeto a los padres y ancianos. El Islámico lleva consigo el rosario especial denominado «Tesbih», para pedir cien veces perdón a Dios por sus culpas. El ejemplar más popular suele tener cincuenta o veinticinco cuentas; en tales casos debe recorrerse dos o cuatro veces.—Antonio YANEZ.

PERSONAJES

Propietario de un restaurante mogrebi



Sahri Ahmed es un argelino propietario del restaurante Al Mounia, que forma parte de una cadena de tres con el mismo nombre, instalados, aparte del de Madrid, en Casablanca y en París. El primero de ellos fue abierto en Casablanca. El señor Shari residía entonces en Francia, y un día del año 1949, al dirigirse a Marruecos en avión, hizo escala en Madrid. Le gustó tanto España, que estas escalas se repitieron con frecuencia. Contrajo matrimonio con una madrileña y pensó en instalarse definitivamente en Madrid.

En 1965 adquirió el local y trajo un equipo de artesanos de Fez y Marrakech para la realización de la decoración, totalmente de estilo moruno e idéntica a la de los otros locales. Los trabajos duraron dos años y medio, y en marzo de 1968 pudo ser abierto al público.

—Es una obra complicada; pero las únicas dificultades fueron el papeleo para la autorización de los trabajadores en el tiempo que duró el trabajo de decoración.

El restaurante francés fue inaugurado en abril de 1978.

El madrileño está especializado en cocina mogrebi, es decir, los países que forman la región del Mogreb: Marruecos, Argelia y Túnez.

El cuscús es el plato más conocido de estos países. Consta de cordero, cebolla, ajo, zanahoria, nabo y pimienta. El secreto de su condimentación está en cocerlo al vapor durante tres veces, la última de las cuales se añade mantequilla.

Las brochetas, o «pincho moruno», pue-

den ir acompañadas de salsa picante o no; no es obligatorio el acompañamiento, pero es bastante usual. Lo importante es la preparación de la carne, que, como siempre, ha de ser de cordero y en este caso de pierna deshuesada y sin nervio. La maceración se realiza con cominos, sal, cebolla, ajos y pimienta blanca y picante. Las especias son las que dan carácter a toda la cocina mogrebi.

El tajine es un guiso de cordero cacebollado, con añadidos de olivas, alcachofas y un limón especial importado de Marruecos que debe estar en maceración un mínimo de nueve meses.

La cherkchouka se parece a nuestro pisto.

El pollo m'charmél debe ser macerado con aceitunas y alcachofas.

La harira es una sopa con fuerte sabor a jengibre.

El farci pastella recuerda a la empanada. Se elabora con hojaldre, un punto de almendra, pollo, cebolla, huevo, azúcar y canela. Es típico en todo el territorio marroquí.

La sopa harira es típico tomarla durante el Ramadán. Equivale a nuestro potaje de Cuaresma. Lleva cebolla, apio, perejil, cordero picado, lentejas, garbanzos, tomate, haria y finalmente se le ponen huevos batidos para hacer un revuelto antes de servirlo.

Los postres también son variadísimos, y toda la pastelería se come a lo largo del año, aunque con preferencia en el mes del Ramadán. Hay el chebakia al anís, que es parecido a nuestro pestiño; el melovi al limón, fabricado con almendras molidas y fritas, con agua de azahar, limón, canela, azúcar, todo el conjunto frito con aceite y luego pasado por miel. El cuerno de gacela recuerda a nuestro mazapán de Toledo, aunque con gusto a azahar.

Recordemos finalmente al mherbel, que es una versión del conocido ajónjolí de Andalucía.

Director del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos

Elsayed Abdel Aziz Salem es consejero cultural de la Embajada y director del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos, institución dependiente del Ministerio de Educación Superior de la República Árabe Unida, creado en 1950 para el estudio del legado cultural y artístico de la España musulmana y la colaboración con investigadores españoles y occidentales.

Aziz Salem lleva entre nosotros treinta años, estudió en Madrid y Granada y es autor de 20 libros, además de centenares de artículos, catedrático de Historia y arte hispano-árabe y descubridor de unos baños árabes en Sevilla. También estudió Urbanismo y Arqueología, además de ser alumno de los más famosos arabistas.

El Instituto publica una revista científica de gran prestigio y los estudios que realiza no se limitan a la España musulmana, sino que abarca a lo referente a los árabes y el Islam. Ofrece ayuda a investigadores y especialistas —tiene una de las mejores bibliotecas especializadas—, edita una serie de publicaciones y organiza sus propios cursos de árabe. No pasa una semana sin que haya una conferencia y son conocidas sus Semanas de amistad hispano-árabe.



—Esta entidad fue creada cuando aún no había relaciones con los árabes y se crearon los primeros arabistas. Hoy tenemos en Alejandría un departamento hispano-árabe y hemos creado una escuela en Egipto donde trabajan muchos becados bajo nuestra supervisión. Hace veinte años sólo había tres o cuatro arabistas. Ahora son centenares, muchos más en Egipto que en otros países. Nosotros hemos puesto las bases fundamentales para su formación.

Nos da su idea sobre la actual cultura árabe.

—Hoy hay muchos arabistas españoles que saben la lengua y cultura árabes, que despiertan mucho interés gracias a la escuela antigua encabezada por Asín Palacios, García Gómez y Martínez Montávez. El arabismo está muy adelantado y España le abre los brazos. Algo importante es el Festival de Al-Andalus, a celebrar en Granada en 1981. No podemos olvidar que tenemos importantes siglos en la Historia, comunes a ambos países. Esperemos que, en el futuro, España mire al mundo árabe como un bloque muy cercano al mundo hispánico por la historia común a que me refería y los vestigios que quedan aquí, las costumbres, el temperamento y la cultura.

El Instituto también participa en Congresos españoles, como recientemente en el VI de Estudios extremeños o en el Encuentro de estudios mediterráneos en Almería. También se utiliza el Instituto para exposiciones de jóvenes pintores egipcios y para la proyección de películas árabes.