

# Mucho más que viajar

# Bleu & Blanc

Viaje al  
**CRÁTER DEL  
VOLCÁN [activo]**

**5 PUBS RURALES**  
Británicos a  
más no poder

## Islas **BALEARES**

[Ibiza, Mallorca, Menorca y Formentera]

**EL MEDITERRÁNEO  
EN CUATRO TIEMPOS**

LOS CONVENTOS DE MORELOS ■ SAZÓN DE MARRAKECH ■ AUTOS CUBANOS

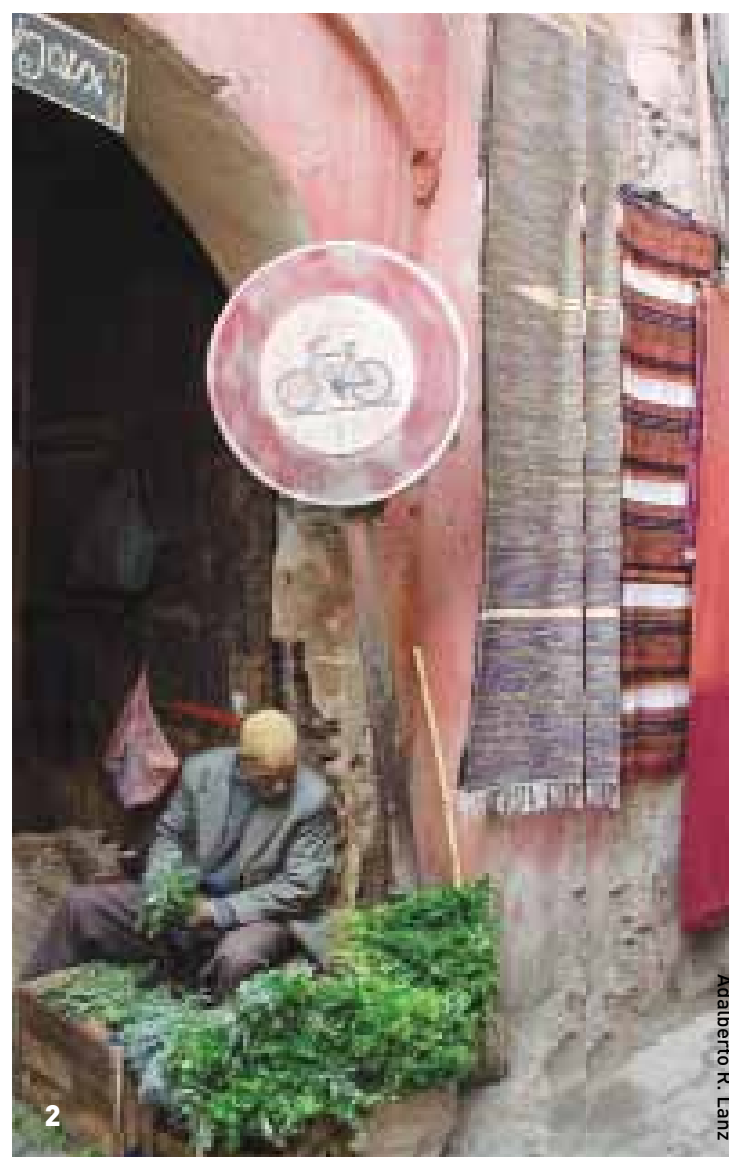


servicio  
medios





1



2

Adalberto R. Lanz



3

Adalberto R. Lanz

## Marrakech Menta, especias y magia

El ritmo frenético de la antigua Ciudad Roja brinda una estimulante experiencia culinaria, que va desde el puesto de la calle hasta el sofisticado menú de los más exclusivos restaurantes.

Por Judith Rodríguez Servín

“Paradise has run to Marrakech”, recitaba el jazzista y poeta francés Claude Nougare. Pese a que la antigua medina no parece un destino fácil para aquellos que buscan la belleza obvia, con el paso de los días se ofrece al viajero en postales, sonidos y sabores impregnados de un halo de exotismo que remite a otra época. Y al fin se resuelve como una tierra fascinante que huele a menta, canela, comino y demás especias.

Basta salir del aeropuerto y comenzar el viaje, perdiéndose entre sus caóticas calles con el ir y venir de vendedores, viejos automóviles y ocasionalmente alguna que otra lenta carreta tirada por un burro, además de la constante amenaza de incontables motocicletas zigzagueando en una suerte de malabar. Todo queda atrás cuando, sentada en la terraza del *riad*

(antiquísimas casonas árabes de los siglos XVIII y XIX que han sido remozadas y se ven como pequeños palacios), espero a que me asignen mi habitación mientras me preparan un té de menta, según el ritual de bienvenida que se acostumbra en Marruecos. Así inicia la primera inmersión en la tradición culinaria magrebí, rica en especias, frutos secos, panes y bocadillos para cada hora del día.

### Antojos a pie de calle

La medina propone un juego de orientación: perderse entre callejones y zocos (mercados al aire libre) como la mejor manera para disfrutar la experiencia culinaria de esta metrópoli, en la cual palpitan los sabores. Los vendedores de hierbas frescas presentan ramilletes de menta de intenso color verde. Sobre el suelo despliegan grandes zanahorias, cebollas, papas, nabos y berenjenas. Uno encuentra a su paso puestos de

pastas dulces y tienditas de condimentos con cerros de azafrán, curry, anís y aromática canela que cautivan los sentidos.

Las cazuelas de *tajine* están a la venta y hay locales donde elaboran lentamente, en ese curioso recipiente de barro, unos estofados que llevan el mismo nombre y son símbolo de la cocina marroquí. Mientras en algún mostrador apilan *khoobs* (panes horneados de corteza suave y migaja porosa), con los que se acostumbra sopear potajes y guisados. El lugar mantiene cierto ambiente de comunidad, y muestra de lo anterior son los hornos y molinos públicos donde acude la gente del campo para procesar sus granos y hornear el pan a diario.

### El centro álgido

En la Plaza Jemaa el Fna, antiguamente conocida como “la asamblea de los muertos”, se

- 1 Té de menta para dar la bienvenida a los huéspedes.  
2 Vendedores de hierbas frescas y deshidratadas en el zoco de Marrakech.  
3 *Tajine* de lubina, un aromático plato 100 por ciento marroquí.



1

concentra buena parte de la identidad marroquí, con los sonidos hipnotizantes de los encantadores de serpientes y el repique de los discos metálicos que usan los vendedores de agua ataviados con sus coloridos trajes.

Los carritos que venden jugo de naranja (famoso por su dulzura) son los primeros en arribar a la plaza, lo mismo que los comerciantes de frutos secos que exhiben sus nueces, pistaches, orejones de chabacano, higos y dátiles. Conforme atardece, hay que tomar lugar en la terraza superior del legendario Café de France para contemplar desde buen ángulo el ritmo impetuoso con el que se establecen los puestos ambulantes de comida, para convertir el cuadro central en un gran restaurante al aire libre.

A medianoche, la plaza alcanza su clímax entre aromas y notas musicales de cuerdas, percusiones y panderos; el humo del carbón es una constante. Entonces lo difícil, ante tal variedad, es elegir dónde comer, desde caracoles al comino, cazuelas enormes con *harira* (una

espesa sopa de lentejas y garbanzos condimentada con pimentón, pimienta y comino) y una enorme variedad de estofados. También abundan los puestos de brochetas de cordero al carbón y *couscous* (sémola de trigo en grano cocida al vapor) con pollo.

Es bien sabido que a los marroquíes les gusta la comida fresca, por esa razón casi todos sus insu- mos provienen de pequeñas granjas ubicadas a pocos kilómetros.

De guarnición ofrecen aceitunas condimentadas y papas fritas que adoptaron de los franceses. La salsa de pimiento rojo, chile, vinagre y sal, aunque amenaza con ser picante, es apenas una intensa combinación de condimentos ideal para aderezar las jugosas salchichas de cordero, así como las brochetas doradas. La noche es un festín para los sentidos y la experiencia es redonda cuando se toma asiento en diferentes puestos para paladear un poco la sazón local.



2

La medina propone un juego de orientación: perderse entre callejones y zocos como la mejor manera de disfrutar la experiencia culinaria de esta metrópoli.

### La suerte en el riad

Las mañanas inician con aceitunas negras, jocoque aderezado con aceite de oliva y *zaatar*, frutas secas como higos y dátiles, y jugo de naranja. También comen una gruesa y esponjosa crepa marroquí conocida como *beghrir*, aderezada con miel y una mezcla de almendra, nuez moscada y canela.

Uno de los más bonitos e íntimos hoteles boutique de la ciudad, el *riad Kaïs*, tiene una esmerada propuesta culinaria pues, además de un talentoso chef, cuenta con extensos campos donde cultivan y producen toda la materia prima que da origen a los deliciosos platillos del menú. Así se explica la altísima calidad de ingredientes como el aceite de oliva.

Hay que disfrutar en su terraza privada un almuerzo, donde la tradicional *pastilla* (pasta de hojaldre que envuelve cordero o frutos secos) es preparada al estilo de la provincia de Tetuán, con fuerte influencia de la cocina andaluza. La especialidad del lugar es la *pastilla de fruit de mer*, rellena de calamares condimentados.

### ACEITE DE ARGÁN

Elaborado a partir de un fruto similar al olivo, que proviene de un árbol endémico de la región, este oro líquido es apreciado en la cocina por su tolerancia a las altas temperaturas y por su intenso aroma a avellanas tostadas. En la cosmetología le atribuyen beneficios para la piel, como la disminución de manchas, arrugas y cicatrices. La calidad del aceite es diferente, y lo recomendable es comprarlo en tiendas especializadas o directamente en las cooperativas para contribuir al comercio justo y apoyar la economía de las mujeres marroquíes.



3

Adalberto R. Lanz

## A medianoche, la plaza alcanza su clímax entre aromas y notas musicales de cuerdas, percusiones y panderos.

Se puede seguir con un exquisito estofado de *rape* (pescado blanco de carne firme) con aceitunas negras; se marida con vino gris, que en realidad es un refrescante rosado producido en la región.

Marruecos tiene una historia vinícola milenaria, y algunos de sus tintos y blancos gozan de buen prestigio internacional. Como el CB Iniciales, un chardonnay muy refinado, y el excepcional La Lumière de Depardieu (elaborado por el actor francés) que mezcla grenache y syrah, según nos explica Eben Lenderking, socio propietario del lugar y anfitrión. De postre, frescas reba-

nadas de naranjas espolvoreadas con canela y trozos de almendra, la comida más alucinante del viaje. El servicio de comedor en *riad* Kaïs no está abierto al público, sin embargo es posible reservar por teléfono.

### Glamour marroquí

La misteriosa entrada al célebre y lujoso restaurante Dar Yacout, en un barrio del norte de la medina (un rincón poco turístico al que hay que llegar en taxi y con reservación previa), es parte de la experiencia. Sus acogedores salones con imponente arquitectura árabe e iluminados con velas y farolas tradicionales le confieren un aire mágico.

Ahí se disfruta el *diffa* (el banquete habitual) de más de nueve platos con ensaladas, *tajines* de pollo, cordero y res, y la *ktefa* (láminas de pasta horneada y bañadas con crema dulce) que, según dicen, es la mejor de la urbe.

En La Maison Arabe, el prestigiado restaurante del hotel homónimo abierto al público, se disfruta un rico banquete nocturno amenizado con laúd árabe. Recuerdo el jugo con menta, limón y piña, la sopa de zanahoria con canela y miel, un magnífico *tajine* de pollo con frutos secos acompañado de *couscous* y, de postre, deliciosas *crêpe suzette*.

El hotel Mamounia es una visita obligada para cualquiera que se jacte de *savoir vivre*, ya sea como huésped o como visitante, para cenar o tomar una copa en el elegante bar. Por tratarse de un país musulmán, no se consume carne de cerdo ni se bebe alcohol, sólo en los locales para turistas.

### La otra ciudad

A las afueras de la medina, en la ciudad nueva o *ville nouvelle* como la nombraron los franceses que la fundaron, se respira un ambiente de modernidad. Entre los sitios de moda destaca el Grand Café de la Poste: la antigua oficina postal es, desde hace algunos años, sede de uno de los sitios predilectos de los marroquíes más cosmopolitas y de los extranjeros que encuentran un tranquilo refugio entre sus paredes de mármol, con elegancia colonial y ambiente relajado.

Debe su éxito a su exclusividad y a un menú que propone una mezcla de sabores mediterráneos con recetas e ingredientes de acento francés. El personal es joven y las mujeres visten con pantalones, sin el habitual *hijab* con el que cubren su cabello. Aquí se experimenta la evolución hacia una Marrakech más mundana.



Mercado Jemaa el Fna, de noche.

Maribel Herruzo