

Obama, hasta en los dátiles del Ramadán

El humor e ingenio egipcios se agudizan durante el mes de ayuno, en el que es costumbre que los comerciantes denominen los dátiles con nombres originales

28/08/2009 - Autor: Susana Samhan/EFE - Fuente: ADN

Es fino, de color oscuro, y se llama "Obama", pero no es el presidente de EEUU, sino una variedad de dátil, bautizada así por los egipcios para promover su venta durante el mes del Ramadán, en el que se dispara el consumo de este fruto.

Y es que el ingenio y el humor egipcios se agudizan durante el mes de ayuno musulmán, en el que es costumbre que los comerciantes denominen los dátiles, uno de los productos que más se venden en Ramadán, con nombres originales, y este año le ha tocado a Barack Obama, que despierta simpatía entre muchos creyentes.

A pesar de lo atractivo de su denominación, el dátil "Obama" lo tiene complicado este año para auparse como rey de las ventas, ya que le ha salido un serio competidor, el "Aboutrika", nombrado de esta forma en honor a una estrella del fútbol local que levanta pasiones entre los egipcios.

"Los dátiles de mejor calidad son los Aboutrika, Todo el amor y Obama", explica a Efe Hayy Saleh, en su tienda de especias "Academia Jedr", situada en mitad del barrio islámico de El Cairo.

Colocados en sacos, Hayy Saleh vende diversos tipos de dátiles identificados con nombres como "Leila Elui", en honor a una famosa actriz egipcia, "fieles del misericordioso", "Oh, Dios generoso", "el auténtico", "Yambo", "Ramadán generoso", "la complacencia de las mujeres", "el moreno auténtico" o "la consentida".

Sus precios oscilan entre las nueve libras egipcias (unos 1,14 euros) el kilogramo y las dieciséis (unos dos euros), cantidad a la que se comercializan los "Obama".

"Elegimos Obama en valoración por el papel que ha desempeñado en apoyo a la paz (de Oriente medio) y su postura hacia los musulmanes, y es lo menos que podíamos hacer, poner su nombre a los dátiles y en el mes de Ramadán", apunta Hayy Saleh, con barba y vestido con una túnica blanca y "taquiya" (gorro de tela blanco) como buen devoto.

A pesar de que el "Obama" tiene sus adeptos, en el establecimiento de Hayy Saleh el dátil más vendido es el "Ramadán generoso", mientras que en otras tiendas del bazar el más comercializado es el "Aboutrika", "el mejor del país, como el futbolista", asegura a Efe Mohamad, otro vendedor de la zona.

Otros años el dátil estrella durante el mes de ayuno ha llevado el nombre de personalidades famosas en el mundo árabe como el del secretario general del grupo chií libanés Hizbulá, Hasan Nasralá, quien tras la guerra entre su organización e Israel de 2006 contribuyó a aupar las ventas de este fruto en Egipto.

Los musulmanes comen dátiles durante el "iftar", comida con la que se rompe el ayuno diario durante el Ramadán, para emular al profeta Mahoma.

"El profeta recomendó romper primero el ayuno con un dátil porque es lo primero que el cuerpo absorbe y llega al torrente sanguíneo directamente -detalla Hayy Saleh-. Es un alimento completo para el ser humano".

Todos los dátiles de la tienda de Hayy Saleh son del tipo Sakuti, nombre real con el que se denomina una variedad procedente de Asuán, en el sur de Egipto, y que se divide en subtipos, bautizados por los estrategias del "marketing" del zoco con nombres inventados.

De hecho, Tarek Sayed, empleado de otro comercio de especias, señala a Efe que en este país la mayoría de estos frutos se producen en Asuán, aunque también proceden de Siwa, en el oeste, y de otros oasis.

"El Sakuti es uno de los más caros, también está el Guinguela, que es grande, consistente y dulce, el Shamiya, de color blanco, o el Asuani, que es fino", comenta Sayed, enumerando con su nombre verdadero los tipos de dátiles que pueden encontrarse en el mercado egipcio.

El vendedor apunta que el consumo de este producto aumenta desde el comienzo del mes de Shaaban, anterior al Ramadán, y que alcanza sus máximas ventas durante el mes de ayuno, para después disminuir durante el resto del año.

Mientras que algunos musulmanes remojan los dátiles en agua o en leche como hacía el profeta, otros optan por formas más sofisticadas como bañarlos en Qamar Eddin (infusión hecha a partir del albaricoque) durante tres o cuatro horas antes de su consumo o los mezclan Arasia (fruto similar al dátil) .

"El tipo más caro es el Partamoda -sigue Sayed-, porque es bueno para remojar en Qamar Eddin y es muy dulce, por lo que le devuelve la energía a quien ayuna en Ramadán".

Sea como sea, todos esperan a la caída del sol, cuando no pueda distinguirse un hilo blanco de uno negro y suene la llamada a la oración del anochecer, momento en que los musulmanes romperán el ayuno con una ración de dátiles revitalizantes.