

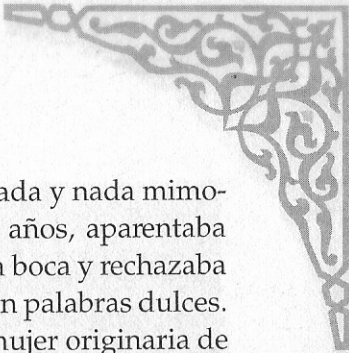
بابا غنوج أو متبل بيتنجان

MUTTABAL BETINJAN o BABA GANUJ
Puré de berenjenas o vicioso y coqueto

Este plato forma parte del grupo de los purés y, a diferencia de los anteriores, se considera como un plato estrictamente de *meeza* (estimulante o entrante). Así pues, se ofrece tanto a la hora del almuerzo como a la hora de cenar, y casi nunca a la hora del desayuno. Está muy difundido en el mundo árabe y últimamente, tal como sucede con el *falafel* y el *hommos*, está rompiendo fronteras a nivel mundial. Este puré es conocido en todo el mundo con el nombre de *muttabal betinjan*. No obstante, en Siria y Palestina la gente lo conoce por el justo y adecuado sobrenombre de *baba ganuj* (coqueto y vicioso), sin duda debido a su textura, muy ligera y bailarina, y por la insaciabilidad que causa entre los comensales.

Precisamente en estos dos últimos países, numerosas madres creían en el poder que posee este plato para contagiar su melosidad. A menudo lo administraban a sus hijas creyendo que éstas adquirirían las mismas características del *baba ganuj*, esto es, que se convertirían en mimosas y viciosas, dos «virtudes» que revalorizan a la mujer árabe casadera y que enfervorizan al hombre árabe.

En mi entorno familiar sucedió esta curiosa anécdota, la cual no tiene nada que envidiar a las contadas en las novelas conocidas bajo el género de realismo mágico. Mi tía, la esposa de mi tío paterno, una mujer muy creyente y a la vez muy ingenua, transmitió su ilustración y su inquebrantable fe religiosa a su única hija. Por poner un ejemplo, le prohibió, entre otras tantas cosas, comer este puré,



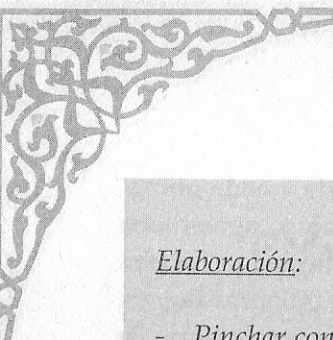
con la esperanza de que creciera serena, equilibrada y nada mimosa. Efectivamente, cuando la niña tenía quince años, aparentaba treinta, era tan serena como arisca, nunca abría la boca y rechazaba a cualquier chico que intentara acercarse a ella con palabras dulces. Mi tía falleció y mi tío volvió a casarse con una mujer originaria de Siria. Ésta, de ligeras convicciones religiosas y gran entusiasta de las supersticiones populares, creía ciegamente en el poder misterioso y casadero del *baba ganuj*. Así pues, no dudó en atiborrar a sus seis hijas con este puré. Pronto se vio que las niñas iban creciendo con un evidente y exagerado grado de coquetería, que despertaba la lujuria en cualquier alma. Todas ellas se casaron antes de llegar a los quince años de edad. La alegría de la madre duró poco. A principios de los años ochenta, en el mundo árabemusulmán se produjo una fuerte oleada de reislamización, que dejó en la cuneta a esas seis coquetas e irredentas mujeres; «lógicamente», fueron divorciadas una tras otra. Y, por cierto, la hermanastra tampoco se casó, ni siquiera en esa época, sin duda la más propicia para las mujeres conservadoras. Se supone que se le pasó la edad. De ahí proviene, presumiblemente, el comentario de las mujeres de nuestro amplio círculo familiar «del *baba ganuj*, ni poco ni mucho».

Baba ganuj o Muttabal betinjan

Puré de berenjenas

Ingredientes: (Para 4 personas)

- zumo de 1/2 limón
- 2 berenjenas grandes
- 1 cucharadita de sal
- 5-6 cucharadas de tahina
- 2-3 dientes de ajo
- 4-5 ramitas de perejil fresco

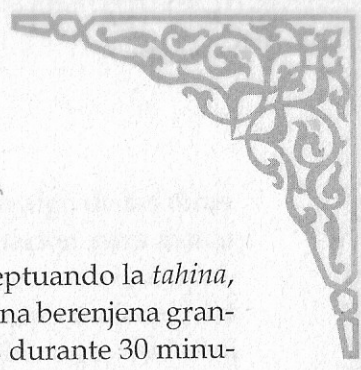


Elaboración:

- Pinchar con un tenedor las berenjenas (3-4 pinchazos en cada lado de la berenjena).
- Asar las berenjenas sin pelar a la brasa o en el horno. Retirarlas cuando la piel se haya chamuscado. Dejarlas enfriar y pelarlas.
- Mientras se asan las berenjenas, picar en un mortero grande los ajos pelados, la sal y el perejil.
- Poner las berenjenas y la tahina en el mortero y picar de nuevo, suavemente, toda la mezcla, hasta obtener un puré de textura adecuada (mimosa).
- Servir en un plato hondo, rociado con hilillos de aceite de oliva.

Variaciones:

- La variación más interesante es la que los libaneses denominan el *raheb* (el ermitaño asceta). En esta variación no se agrega la *tahina*, por lo tanto resulta tan modesta y asceta como acostumbra a serlo un *raheb*.
- En ocasiones se decora el plato con tacos pequeños de tomate, cebolla, pepinillos en vinagre, etc. Tales decoraciones, a pesar de su extensión, no se consideran propiamente variaciones, sino más bien gustos u opciones personales.



Puré de berenjenas magrebí

Es un plato muy popular en el Magreb. Exceptuando la *tahina*, el resto de los ingredientes son similares. Pelar una berenjena grande, cortarla a tacos y sazonarla. Cocer los tacos durante 30 minutos dentro de un colador metálico colocado sobre una olla con agua hirviendo. Después, calentar aceite en una sartén con 1/2 taza de aceite de oliva y freír los tacos de berenjena, junto con dos dientes de ajo machacados, una pizca de pimienta negra y otra de pimentón dulce. Freír a fuego suave, removiendo y chafando todos los ingredientes, hasta que el conjunto esté bien tierno.

