

EL ÚLTIMO MERCADO DE CAMELLOS

Francesca Cicardi, Birqash (Egipto) – 4 de abril de 2008. Como cada viernes, tres mil camellos son vendidos en Birqash, en las afueras de El Cairo, en su gran mayoría para acabar degollados y despachados como carne barata para los más pobres.

Según los comerciantes, Birqash es el último y mayor mercado de camellos en Oriente Próximo. Sólo en la Península Arábiga puede haber mercados similares.

Los camellos llegan a este enorme descampado desde Sudán y Somalia, y cerca del 95 por ciento de ellos acaban en las cazuelas de las clases bajas egipcias gracias a que es la carne más barata, aunque los usos del camello son múltiples.

En Birqash, a 50 kilómetros al noroeste de El Cairo, los compradores puján por ellos por un valor de entre 500 y 2.000 dólares, dependiendo de la edad, el peso y el origen del animal.

Las crías, sobre todo las que conservan más de seis dientes de leche, y las camellas vírgenes alcanzan un precio elevado ya que su carne es más tierna.

El camellero más veterano del mercado, Hajj Mohammed Abdelal Al Sherif, es un rico hombre de negocios que, desde una oficina, dirige las transacciones, escoge a los mejores compradores y asesora a los demás comerciantes.

Con reloj de oro, gafas de sol y un látigo en la mano, explica a Efe que Birqash es el principal zoco de Oriente Medio y él es una autoridad en el negocio de los camellos, en el que su familia lleva generaciones.

En el despacho de Al Sharif cuelga un título que certifica que descende de la familia del profeta Mahoma y él mismo no quiere dejar pasar la oportunidad para destacar que en el libro sagrado del Islam, el Corán, aparecen citados los camellos.

Estos animales "amigos" de los musulmanes siempre han sido explotados en los países árabes, pero hoy en día han quedado prácticamente relegados a la cocina.

Su carne sirve de sustento para los más pobres, al ser más barata que cualquier otra - menos de 5 dólares el kilo- y, aunque su sabor no sea exquisito, cocinada al vapor es muy saludable debido al bajo contenido en colesterol, según coinciden en señalar camelleros y carniceros.

Aún así, la carne de camello no está muy bien vista, y los egipcios, un pueblo acostumbrado a dietas vegetarianas, prefiere carne de carnero o de vaca para celebrar las ocasiones.

La piel del camello tampoco es muy apreciada por su tacto áspero, pero es económica y caliente como ninguna otra en las noches del desierto.

Pese a que el camello forme parte del paisaje habitual de las Pirámides de Guiza como medio de paseo del turista, son muy pocos los ejemplares que van a parar a este sector, sólo aquellos que ya no son comestibles.

Los turistas que sucumben al encanto del camello -sin saber cómo se balancea el animal- pagan unos cinco dólares por montar en el cuadrúpedo, dar una vuelta y tomar unas fotos inolvidables.

Son cada vez menos los camellos que ayudan en las faenas agrícolas, pues el dócil burro es más versátil, y el tractor mucho más rápido, y ambos están desplazando al secular camello en los oasis de Egipto.

A pesar de que su aspecto pueda indicar lo contrario, los camellos son animales muy

inteligentes y expertos en sobrevivir en las condiciones más duras.

Pueden subsistir en el desierto durante dos meses sin agua ni comida gracias a que almacenan en su joroba los nutrientes necesarios para este periodo.

Siempre se sitúan de espaldas al sol para no perder ni una gota de agua al sudar y no expulsan la orina, sino que su organismo la aprovecha para proporcionar minerales vitales en el desierto. **(EFE)**