

TUNES

TOZEUR

El Gran Sur tunecino: espejismos reales



En medio de los enormes arenales que esbozan el comienzo del gran desierto del Sahara surgen vastas plantaciones de palmeras cuajadas de dátiles; tablas de surf vuelan sobre el espejo que forma un gran lago... sin agua; millones de estrellas iluminan un pueblo desierto que celebra una cena beduina entre miles de velas; antiguas fortalezas y viviendas trogloditas perdidas en la arena sirven de escenario para historias futuristas...

Ningún espejismo es capaz de generar tantas efímeras bellezas como la pura realidad que puede contemplarse en la zona más profunda de Túnez, allá donde las inmensas arenas siluetean el mayor desierto del mundo, que

con sus nueve millones de kilómetros cuadrados es compartido por once países africanos.

La capital de este espectacular paisaje es Tozeur, un lugar presidido por la arena y el agua, donde el horizonte desaparece para dejar espacio a tres desiertos entremezclados, el de arena, el *erg*, donde el viento esculpe incansablemente dunas móviles, el de los chott, *serir*, de cristales brillantes que devuelven sorprendentes espejismos y el de roca, el *hamada*, inmensidad pedregosa donde se pierde la mirada.

Su palmeral único, regado por más de doscientos manantiales que suministran casi 60 millones de litros por día y su insólita arquitectura de ladrillos compactos de originales dibujos geométricos de origen misterioso, le dan un encanto particular.

Recorriendo Tozeur

Tozeur posee una completa infraestructura para el turismo, hay numerosos hoteles, algunos espectaculares en tamaño y equipamiento, buenos y variados restaurantes, interesantes museos e infinitas posibilidades de

compras y para la práctica inevitable del regateo. La ciudad queda definida por el aspecto homogéneo de todos los edificios, de un ladrillo ocre que se fabrica en esta región, y las más de 200.000 palmeras que la convierten, de hecho, en un perfecto oasis.

El palmeral de Tozeur cuenta con un curioso zoo y un jardín botánico que parece extraído de un cuento de Las mil y una noches: El Jardín del Paraíso, donde se comprueba cómo le planta cara la vegetación del oasis al desierto, cómo a los pies de las palmeras crecen granadas, higueras, parras y varios tipos de legumbres.

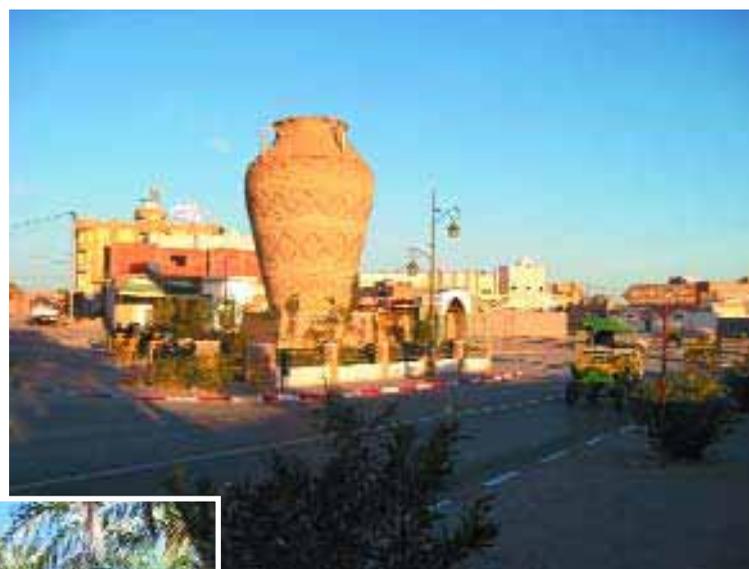
La zona más animada de la ciudad es la avenida Habib Bourguiba, donde se encuentra la mezquita el-Ferdous, a la que no se permite la entrada a los no musulmanes, y el mercado central, un buen lugar para comprar a precios locales dulces, piezas de artesanía o el tradicional turbante, que vendrá bien antes de adentrarse en el achicharrante desierto.

Rumbo a la aventura

Desde Tozeur pueden emprenderse numerosas excursiones a cual más apasionante. Una de las inevitables es hacer la ruta que cubre el trayecto entre Tozeur y Kebili. Una llanura blanca, brillante e infinita, interrumpida sólo por la carretera que se pierde en el horizonte constituye una visión onírica con los cristales de sal formando brillantes reflejos azules, blancos y verdosos.

Otro recorrido habitual es el que lleva a los oasis de montaña de Chebika, Tamerza y Midès, casi en la frontera con Argelia.

Suele llegarse hasta aquí en vehículos 4x4, pero haciendo previamente un breve recorrido en el legendario Lézard Rouge (Lagarto Rojo), un tren de vía estrecha inaugurado por el bey de Túnez en 1899 que llevaba a los principales lavaderos de mineral de fosfato. Atraviesa la garganta de Seldja, de 15 kilómetros de largo. Desde sus vagones de principios del siglo XX con asientos de cuero rojo se contempla un paisaje deslumbrante, un camino espectacular abierto a las leyendas.





Oasis de montaña

El tren, los oasis de montaña y otros lugares de Túnez fueron los decorados elegidos para muchas de las escenas de la película *El paciente inglés* de Anthony Minghella que consiguió nueve oscars. otros muchos directores han encontrado en Túnez el escenario ideal para sus historias. la *Guerra de las galaxias*, por aquí se rodaron *En busca del arca perdida*, *La vida de Brian*, *Piratas del Caribe*, *Quo Vadis*, *Jesús de Nazaret* y hasta se logró recrear ambientes japoneses para *Madame Butterfly*.

En Chebika vale la pena acercarse a su pintoresco manantial con un pequeño palmeral y una cascada alimentada por pequeños arroyos serranos subterráneos. Aquí se cultivan, sorprendentemente, albaricoques, melocotones, granadas, cítricos y plátanos en un terreno totalmente árido. Incluso tabaco a la sombra de las palmeras. Las casas abandonadas y las ruinas de la antigua Tamerza conservan su aspecto misterioso y ofrecen una visión impo-

nente al atardecer. Por la noche se organizan cenas a la luz de miles de velas realmente espectaculares. En Mides la naturaleza y el hombre llevan echando un pulso desde que el tiempo existe. Las casas se encaraman al profundo cañón, que parece inclinarse cada vez un poco más. Gafsa, el oasis más al norte de la región, cuenta con un casco antiguo por el que merodear un rato a través de sus laberínticas calles. En sus singulares piscinas romanas los chavales del pueblo hacen saltos malabares, especialmente si hay turistas contemplándoles.

Una cena beduina

No se puede abandonar el sur de Túnez sin haber disfrutado la hospitalidad y la originalidad de una cena beduina. Aunque muchas de ellas tienen un cierto tufillo turístico, vale la pena cumplir el rito. Uno de los ingredientes imprescindibles es la *harissa*, una pasta tradicional bereber de guin-

dilla, ajo, tomate concentrado y aceite de oliva, que está presente en todos los platos. Dicen que abre el apetito y que refuerza y desinfecta el organismo, incluido el aparato respiratorio. Se sirve a veces con pequeños pedazos de atún y aceitunas.

El plato tradicional en el desierto es el cordero asado en un cántaro de barro a la manera del sur, que se acompaña con ensaladas de tomate, cebolla, pepino, pimiento y ajo y, naturalmente, con el delicioso *jobz el mella*, pan cocido bajo la arena del desierto. Además puede haber *mirmiz* -un picante guiso de cordero con judías blancas—y el *kabkabu* -otro guiso, con pescado, alcaparras, aceitunas, tomate y cebolla-. Por supuesto de postre, dátiles y para rematar la comida, nada como saborear sin prisas un *narguile* o pipa de agua con tabaco de distintos sabores. ☺

Textos: Enrique Sancho
Fotos: Antonio Flórez

EL MEJOR MARCO PARA UN EVENTO ESPECIAL

RESTAURANTE

RESTAURANTE



BALCON DE LAS NACIONES



Goya



Ribera del Loira, 46 - Edificio II - Tel. 91 721 00 18 - Fax 91 721 00 22

Campo de las Naciones - Paseo Doce Estrellas - Edificio Goya
Tel. 91 721 06 00- 91 721 02 52 - Fax. 91 721 06 77